

REDMOND

Multicooker RMC-M4502E

User Manual

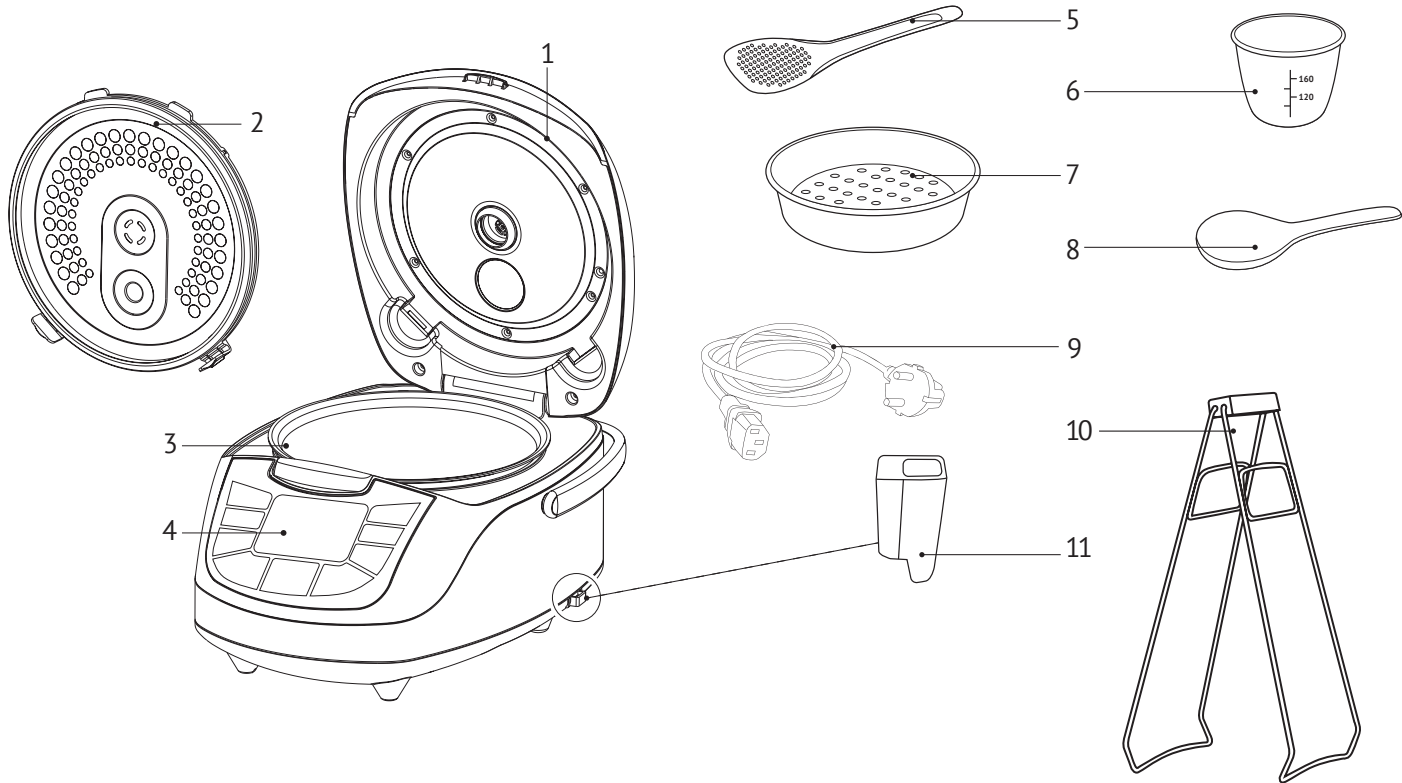




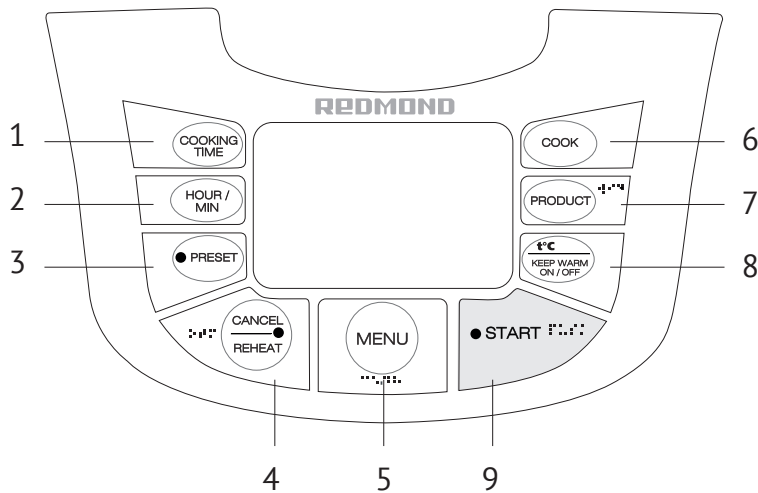
GBR6
FRA15
DEU25
ITA35
ESP45
PRT55
DNK64
NOR73
SWE82
FIN91

LTU100
LVA109
EST118
ROU127
BRG136
SVK146
CZE155
POL164
GRE174
ARE182

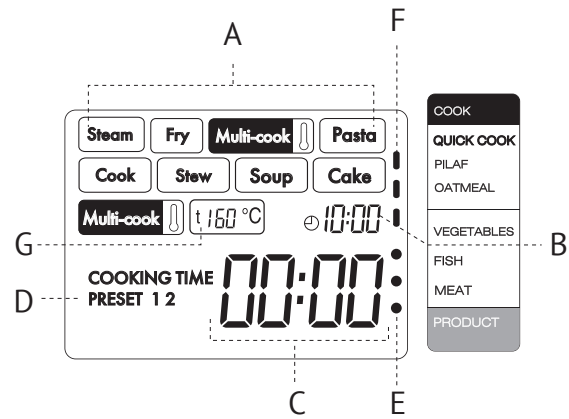
A1



A2



A3





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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is a multifunctional appliance and is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application: at home kitchens, offices and other working environments, country houses, by clients in hotels, motels and other residential environments. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer shall not be responsible for possible consequences.
- Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
- Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
- The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.



CAUTION! While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.
- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.
- **STOP** PLEASE, NOTE: *damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre to have the cord replaced.*
- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- **STOP** DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No modifications or adjustments to the product are allowed. All the repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

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

Technical Specifications

Model.....	RMC-M4502E
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Maximum bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick, ceramic
Steam valve.....	removable
LCD display.....	monochrome
3D heating.....	yes
Non-volatile memory.....	yes

Programmes

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES | 9. STEW – MEAT |
| 2. STEAM – FISH | 10. COOK – QUICK COOK |
| 3. STEAM – MEAT | 11. COOK – PILAF |
| 4. FRY – VEGETABLES | 12. COOK – OATMEAL |
| 5. FRY – FISH | 13. PASTA |
| 6. FRY – MEAT | 14. SOUP |
| 7. STEW – VEGETABLES | 15. CAKE |
| 8. STEW – FISH | 16. MULTI-COOK |

Functions

Preset function.....	up to 24 hours, 2 timers
Reheat function.....	up to 24 hours
Keep warm function.....	up to 24 hours
Saving the recent cooking time.....	yes
Preliminary deactivation of Keep Warm function.....	yes

Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Bowl removal tongs.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.

Stirring paddle.....	1 pc.
Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Cookbook.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

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

Device Assembly (scheme A1, p. 4)

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Lid with a removable steam valve | 7. Steaming container |
| 2. Inner lid | 8. Serving spoon |
| 3. Removable bowl | 9. Power cord |
| 4. Control panel with an LCD display | 10. Bowl removal tongs |
| 5. Stirring paddle | 11. Spoon/Paddle holder |
| 6. Measuring cup | |

Control Panel (scheme A2, p. 5)

- "Cooking time" button is used to enter the hour and minute settings when adjusting the current time, cooking time and the time of a delay.
- "Hour/Min" button is used to enter the time setting mode and to select between "hours" and "minutes" when setting current time, the time of a delay and the cooking time.
- "Preset" button is used to enter the current time setting mode / selecting one of two time delay timers.
- "Cancel/Reheat" button disables/reactivates Reheat mode, cancels all programmes and settings except current time.
- "Menu" button is used to select an automatic cooking programme.
- "Cook" button selects the subprogramme in "COOK".
- "Product" button selects the type of product in "STEAM", "FRY" and "STEW".
- "t°C / Keep Warm ON/OFF" button is used to adjust the temperature using "MULTI-COOK", manual Keep Warm disabling.
- "Start" button starts the cooking programme, quick enabling the "COOK – QUICK COOK" mode.

Display (scheme A3, p. 5)

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| A. Selected programme indicator. | E. Product type indicator in "STEAM", "FRY" and "STEW" programmes. |
| B. Current time indicator. | F. Subprogramme indicator in "COOK" programme. |
| C. Cooking time indicator. | G. "MULTI-COOK" cooking temperature indicator. |
| D. "Preset" timer (1 or 2) indicator. | |

I. BEFORE OPERATING

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



Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing.

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



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

II. OPERATION

Before Use

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

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

Clock Adjustment

1. Plug in the unit. Press and hold down the "Preset" button for 3 seconds, the minute indicator of the current time will start flashing.
2. Press "Cooking Time" button repeatedly to set the minutes (setting interval is 1 minute). If the button is pressed for more than 3 seconds, the accelerated time adjustment will start. Press "Hour/Min" at the end of the minute adjustment, the hour indicator will start flashing.
3. Set the hour value by pressing "Cooking Time". The interval is 1 hour. If the button is pressed for more than 3 seconds, the accelerated time adjustment will start.
4. When you finish entering the data press "Cancel/Reheat" button or do nothing for a few seconds to save your settings. Time indicator stops blinking.

Cooking Time Adjustment

Multicooker REDMOND RMC-M4502E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each programme. Setting interval and time adjustment range depend on the programme chosen.

1. Press "Hour/Min" button, minute indicator starts blinking. Press "Cooking time" button repeatedly to adjust the minutes. If the button is pressed for more than 3 seconds, the accelerated time adjustment will start.
2. Press "Hour/Min" button, hour indicator starts blinking. Press "Cooking time" button repeatedly to adjust the hours. If the button is pressed for more than 3 seconds, the accelerated time adjustment will start.
3. If it's necessary to set the cooking time to less than one hour, successively press the "Cooking Time" button in the hour adjustment mode until the hour indicator goes out. Press "Hour/Min", the minute indicator will start flashing. Set the desired minute value by successive pressing the "Cooking Time" button.
4. To cancel previous settings press the "Cancel/Reheat" button (after that you will need to re-enter the cooking programme).



If the automatic programme is manually adjusted the appliance immediately sets the minimum cooking time!

This is a non-volatile memory unit. In case of a short term power cut-off all settings, including Preset function, will be saved.

"Preset" Function

Time delay function allows programming the cooking programme to be over by certain time. The programme can be delayed for a period of time from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. The appliance is equipped with two independent timers, allowing to record the time by which the dish is typically cooked. To set the Timer:

1. Press "Menu" to select the automatic cooking programme.
2. Press "Preset" to select the Preset 1 or Preset 2 memory cells.
3. Press "Hour/Min" to enable the hour adjustment mode on the timer, the hour indicator will start flashing.
4. Set the desired hour value by pressing "Cooking Time". The interval is 1 hour.
5. Press "Hour/Min" to enable the minute adjustment mode. Minute indicator starts blinking.
6. Set the desired minute value by pressing "Cooking Time". The interval is 10 minutes.
7. Press "Start" at the end of the time adjustment. The "Start", "Cancel/Reheat" and "Preset" button indicators will light up. The dish readiness time will be displayed.



Setting the Preset function remember that the countdown in some programs begins only when the device reaches its operating temperature.

"Keep Warm" Function

This function automatically activates in the standby mode together with the start of the selected cooking programme and when the programme is complete, keeps the ready food warm at 70-75°C for 24 hours. When Keep Warm is enabled the "Cancel/Reheat" indicator lights up, the programme countdown is displayed at the end of the cooking programme. Press "Cancel/Reheat" button to disable the function. Button indicator goes off.



When cooking dishes in the "MULTI-COOK" programme at the temperature not higher than 80°C the Keep Warm function will be disabled.

Preliminary Disabling the "Keep Warm" Function

You can disable the Keep Warm function right after the start of any programme. To do so after selecting the cooking programme (after pressing the "Start" button) press and hold down the "t°C / Keep Warm ON/OFF" button for 3 seconds. The "Cancel/Reheat" button indicator will go out. Repeating and holding down the "t°C / Keep Warm ON/OFF" button for 3 seconds will re-enable Keep Warm. The "Cancel/Reheat" button indicator will light up. This function is also available when using the Time Delay function.

Reheat Function

The multicooker REDMOND RMC-M4502E can be used for reheating cold meals. Just put the ready dish into the bowl, install it into the multicooker, close the lid, press the "Cancel/Reheat" button until an audible signal is heard. After a while the appliance will reheat the dish to 70-75°C and keep it warm for 24 hours. Repeating "Cancel/Reheat" to disable Reheat.

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Fill the bowl with ingredients. Make sure that all ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press "Menu" button repeatedly to select the cooking programme (the indicator of the corresponding programme will light up on display).
5. Select the corresponding subprogramme using the "Product" (for "STEW", "STEAM", and "FRY") or "Cook" button (for "COOK"). Each subprogramme features its own default time which is being displayed.
6. Adjust the time set by default if necessary.
7. Set Preset function if necessary. Preset function is not available in "FRY" and "PASTA" programmes.
8. Press "Start" to activate the programme selected. "Start" and "Cancel/Reheat" button indicators will light up. Set programme starts running and the countdown begins.
9. When cooking time expires the device makes an audible sound and automatically switches to Keep warm ("Cancel/Reheat" button indicator lights up).
10. To interrupt or to cancel the programme or to disable the Keep warm function press "Cancel/Reheat".

i In the "STEAM" programme the countdown will start after water comes to a boil and enough steam is generated in the bowl; in the "MULTI-COOK"; "FRY" programmes – after the appliance reaches the operating mode; in the "PASTA" programme – after water in the bowl comes to a boil, after adding the products and repressing the "Start" button.

The appliance saves the latest adjusted cooking time in the programme and displays it. To return to the default settings before selecting the programme press and hold down the "Hour/Min" button until an audible signal is heard (for about 3 sec).

"MULTI-COOK" Programme

This program is recommended for cooking any dish of your choice using your own time and temperature settings. Thanks to the versatile program "MULTI-COOK" installed, the device will replace a big number of kitchen appliances. Now you can control cooking time and temperature adjusting any recipe, either from your family cookbook or Internet for the multicooker. The device also allows selecting the cooking time set by default depending on the type of the product used (vegetables, fish, or meat). Default temperature is 160°C.

Manual time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals:

1 minute – from 5 minutes to 1 hour; 5 minutes – from 1 to 12 hours.

Manual temperature adjustment range (use "°C / Keep Warm ON/OFF" button to adjust) is from 35 to 160°C with 5°C intervals.

 "MULTI-COOK", featured by REDMOND RMC-M4502E allows preparing a big variety of different foods. Consult the table of "MULTI-COOK" Temperature Adjustment Recommendations and the recipe book provided when using the program.

"STEAM" Programme

This program is recommended for cooking vegetables, fish, meat, dumplings, children's meals, and various side dishes by steaming. Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" – 10 minutes, "FISH" – 15 minutes, and "MEAT" – 40 minutes. Manual time adjustment range is from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals.

1. To steam, use the steaming container provided;
2. Pour 600–1000 ml of water in a bowl. Place the steaming container in.
3. Measure ingredients following the recipe provided, and put them into the container. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
4. Follow steps 3–10 of "Standard operating procedure for automatic programs".

"FRY" Programme

This program is recommended for frying meat, poultry, vegetables, fish, and seafood. Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" – 10 minutes, "FISH" – 15 minutes, and "MEAT" – 40 minutes. Manual time adjustment range is from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals. Frying with an open lid is allowed.

"STEW" Programme

This program is recommended for stewing vegetables, meat, poultry, and seafood. Default time is 1 hour. Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" – 20 minutes, "FISH" – 35 minutes, and "MEAT" – 1 hour. Manual time adjustment range is from 10 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"COOK" Programme

This program is recommended for cooking rice and other grains. Default time depends on the subprogram selected: "QUICK COOK" – 25 minutes, "PILAF" – 1 hour, and "OATMEAL" – 10 minutes. Manual time adjustment range is from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals ("QUICK COOK" and "OATMEAL") and from 30 minutes to 2 hours with 5 minutes intervals ("PILAF").

When cooking various oat porridges use pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you to do the following:


- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow the proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water;

The results may vary depending on the manufacturer and the place of origin of the products used.

If you did not manage to achieve the desired result using "COOK" program try cooking with the help of "MULTI-COOK". Set the optimal temperature of 100°C to prepare hot cereal. Measure the ingredients and adjust the cooking time according to the recipe.

"PASTA" Programme

This program is recommended for cooking pasta, eggs, sausages, etc. Default time is 8 minutes. Manual time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. After the program starts running, wait for an audible signal to alarm you that the water is boiling. Add the ingredients, close the lid, and press "Start". Countdown of the program begins.

 When cooking the foods that will expand in size or produce foam as they cook (pasta, etc.) leave the lid open in order to prevent boiling over.

“SOUP” Programme

This program is recommended for cooking soups, broths, and various drinks. Default time is 1 hour. Manual time adjustment range is from 10 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

“CAKE” Programme

This program is recommended for baking cakes, pies, and puddings. Default time is 1 hour. Manual time adjustment range is from 30 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Making Yogurt
- Deep Frying
- Warming Up Baby Food
- Pasteurizing Liquids
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. COOKING TIPS

Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the Multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes	Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming

Possible causes	Solutions				
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance	We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe				
Frying	<table border="1"> <tr> <td>Too much vegetable oil was added</td> <td>For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying</td> </tr> <tr> <td>Too much liquid inside the bowl</td> <td>Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying</td> </tr> </table>	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying				
Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying				
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods	Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe				
Baking (dough failed to bake through)	<table border="1"> <tr> <td>While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve</td> <td>Use a smaller amount of dough</td> </tr> <tr> <td>Too much dough in the bowl</td> <td>Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough</td> </tr> </table>	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough	Too much dough in the bowl	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough
While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough				
Too much dough in the bowl	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough				

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients or time settings, the foods were cut into pieces that are a bit too small	We recommend that you use the recipes adapted for your model. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
The dish was in the bowl on “Keep Warm” mode for too long after being cooked	We recommend that you use “Keep Warm” mode moderately. If your device enables you to switch “Keep Warm” off in advance, use it to avoid the problem

LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.) Wrong general proportions or ingredients	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of the pieces according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be thoroughly rinsed before cooking
The product froths	We recommend you to rinse the product thoroughly, to remove the steam valve, or to cook with the lid open

THE DISH GETS BURNT

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes adapted for the device
Cooking time was too long	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl For proper frying stir or turn the ingredients occasionally in the bowl while cooking
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while cooking
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

The ingredients have been stirred a bit too often	While frying foods, it is enough to stir the ingredients every 5-7 minutes
Cooking time was too long	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device

PASTRY IS DAMP

Improper ingredients were used (juicy fruit or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Avoid using ingredients that contain excess moisture or use them in smaller amounts
----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

The baked product has been left in the multicooker with the closed lid for too long

We recommend that you take the baked product out of the bowl right after the baking cycle is over or leave it on "Keep Warm" mode for a short period of time only

PASTRY WON'T RISE

Eggs and sugar were not whisked well	Use proven recipes adapted for the device. Choose, measure and process the ingredients according to the recommendations given in the recipe.
The dough sat for too long before being baked	
The flour wasn't sifted or the dough was not kneaded well	
Wrong ingredients	
Wrong recipe	

i Certain REDMOND Multicookers feature overheat protection in the "STEW" and "SOUP" programmes. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the programme, and switches to "Keep Warm".

Table of Default Settings

Programme		Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
STEAM	VEGETABLES	Steam vegetables	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Steam meat	0:40				
	FISH	Steam fish	0:15				
FRY	VEGETABLES	Frying vegetables	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Frying meat	0:40				
	FISH	Frying fish	0:15				
STEW	VEGETABLES	Stewing vegetables	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Stewing meat	1:00				
	FISH	Stewing fish	0:35				

Programme	Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
MULTI-COOK	Cooking with manually adjusted time and temperature settings. Adjustment range 35 to 160°C with 5°C intervals	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA	Cooking pasta, sausages, eggs, etc.	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK Cooking different side dishes, fluffy water porridge	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF Cooking different types of pilaf	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL Cook porridges with milk	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP	Cooking soups and broths	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE	Baking pies, cakes, puddings, and soufflé	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Recommended Steam Times for Different Foods

Type of food	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	15
Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	20/30
Fish (fillet)	500	500	15
Seafood mix (frozen)	500	500	5
Potatoes (cut into 4 pieces)	500	500	15
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20

Type of food	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Beet (cut into 4 pieces)	500	500	30
Vegetables (frozen)	500	500	15
Eggs	3 pcs.	500	5

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

Recommended Cooking Temperatures for “MULTI-COOK”

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

 For additional guidelines please, refer to recipe book provided with the appliance.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use. Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using “STEAM – FISH” programme.

STOP Do not use abrasives, chemically aggressive or other substances, not recommended for use with the items that come into contact with food.

Clean the housing as needed, following cleaning and general maintenance guidelines provided. We recommend cleaning inner lid after each use. It is recommended to clean the bowl after each use. Dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry. The steam valve and the inner lid need to be cleaned after each use. To clean the inner lid:

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid.
3. Gently remove the inner lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under the running water using mild soap if necessary. Not dishwasher safe.
5. Place the lid back into its slots, matching it with the main lid, and push the holders until they click into place.

Removable steam valve is located on the upper lid of the device. To clean the valve:

1. Carefully remove the cover of the steam valve by gently pulling it up and towards yourself holding it by the ledge.
2. Firmly turn the holder located on the bottom side of the valve counterclockwise (in direction of OPEN) to remove.
3. Gently remove the rubber insert out of the holder. Clean all parts of the steam valve.

STOP *Caution! Do not twist or extend the rubber insert to avoid its deformation.*

4. Carry out the assembly in return sequence: place the rubber insert back into the holder, match the holder slots with the ledges on the inner side of the valve and turn the holder clockwise (in direction of CLOSE). Install the steam valve back into its slot located on the lid of the device with the ledge facing the back.

Condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation. Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight. During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity. Keep the device package away from water and other liquids.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories are not included into the supply package of the REDMOND RMC-M4502E multicooker, they can be purchased separately. You can obtain all the necessary information on the innovations and make an order through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Problem	Possible cause	Solution
Display shows the error code: E1 – E4	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance

Problem	Possible cause	Solution	
Appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket	
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket	
	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company	
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable / underrated, contact local electricity supply company	
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects	
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place	
Hot steam escapes from under lid during cooking	Heating disk is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk	
	The bowl is not properly positioned	The lid is not closed properly; foreign object under lid	Properly position the bowl into place
			Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place
	Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace, if necessary	

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

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. This warranty comes into force only in case the purchase date can be proved with an original warranty service coupon containing a serial article number and accurate impress of the company of the seller. 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, sealing rings, 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 the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

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




Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

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


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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
- Cet appareil est un appareil multifonction, conçu pour la cuisson des plats à la maison et peut être utilisé dans les hôtels, les magasins, les bureaux ou dans d'autres locaux d'utilisation non industrielle. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme non respect des recommandations du mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences possibles.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau (voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
- Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.

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

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.
- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.
-  **ATTENTION :** si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ainsi qu'un choc électrique. Le non-respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.
-  **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- L'emballage (le film, le polystyrène etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Garder-le hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

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

Caractéristiques

Modèle	RMC-M4502E
Puissance	860-1000 W
Tension	220-240 V, 50/60 Hz
Capacité de la cuve, au max	5 l
Protection électrique	classe I
Revêtement de la cuve	céramique anti-adhésif
Valve vapeur	démontable
Ecran LCD	monochrome
Mémoire non volatile	oui
Chauffage 3D	oui

Modes de cuisson

- | | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (VAPEUR – LÉGUMES) | 9. STEW – MEAT (BRAISER – VIANDE) |
| 2. STEAM – FISH (VAPEUR – POISSON) | 10. COOK – QUICK COOK (CUISSON RAPIDE) |
| 3. STEAM – MEAT (VAPEUR – VIANDE) | 11. COOK – PILAF (CUISSON SEULE – PILAF) |
| 4. FRY – VEGETABLES (FRIRE – LÉGUMES) | 12. COOK – OATMEAL (CUISSON SEULE – RIZ AU LAIT) |
| 5. FRY – FISH (FRIRE – POISSON) | 13. PASTA (PÂTES) |
| 6. FRY – MEAT (FRIRE – VIANDE) | 14. SOUP (SOUPE) |
| 7. STEW – VEGETABLES (BRAISER – LÉGUMES) | 15. CAKE (CUISSON AU FOUR) |
| 8. STEW – FISH (BRAISER – POISSON) | 16. MULTI-COOK |

Fonctions

Départ différé	jusqu'à 24 h, 2 minuteries
Réchauffer	jusqu'à 24 h
Réchauffage	jusqu'à 24 h
Arrêt anticipé de l'autoréchauffage	oui
Rappel du dernier temps de cuisson	oui

Composants

Multicuisineur avec la cuve	1 pc.
Plateau vapeur	1 pc.
Pince pour la cuve	1 pc.
Verre mesure	1 pc.
Louche	1 pc.
Spatule	1 pc.
Porteur de la louche / spatule	1 pc.
Câble d'alimentation	1 pc.
Livre de recette	1 pc.
Manuel d'utilisation	1 pc.
Carnet de service	1 pc.

Le fabricant a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans le cadre d'amélioration de ses produits sans préavis.

Structure du multicuiseur (schéma A1, p. 4)

- | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Couvercle avec la valve vapeur démontable | 6. Verre mesure |
| 2. Couvercle intérieur | 7. Plateau vapeur |
| 3. Cuve amovible | 8. Louche |
| 4. Panneau de commande à écran LCD | 9. Câble d'alimentation |
| 5. Spatule | 10. Pince pour la cuve |
| | 11. Porteur de la louche/spatule |

Fonctions des boutons (schéma A2, p. 5)

- «Cooking time» («Temps de cuisson») – introduction des heures et minutes lors du réglage du temps actuel, durée de cuisson et départ différé.
- «Hour/Min» («Heure/Min») – engagement du mode de réglage de la durée de cuisson; sélection «heures/minutes» en mode de réglage du temps actuel, départ différé et durée de cuisson.
- «Preset» («Départ différé») – engagement du mode de réglage de la durée de cuisson et départ différé; sélection de l'un des deux minuteurs du départ différé.
- «Cancel/Reheat» («Annuler/Réchauffer») – engagement et désengagement du mode de réchauffage; annulation de tous modes et réglages faits excepté le temps actuel.
- «Menu» – sélection du mode de cuisson.
- «Cook» («Cuisson seule») – sélection d'un sous-mode en mode «COOK».
- «Product» («Produit») – sélection d'aliment en modes «STEAM», «FRY», «STEW».
- «t°C / Keep Warm ON/OFF» («Température/ Autoréchauffage ON/OFF») – changement de la température de cuisson en mode «MULTI-COOK», arrêt manuel du mode de chauffage automatique.
- «Start» – lancement du mode sélectionné de cuisson, activation rapide du mode «COOK – QUICK COOK».

Structure de l'écran (schéma A3, p. 5)

- Indicateur du mode de cuisson sélectionné
- Indicateur du temps actuel
- Indicateur de la durée de cuisson
- Minuterie (1 ou 2) du départ différé
- Indicateur d'aliment en modes «STEAM», «FRY», «STEW»
- Indicateur du sous-mode en mode «COOK»
- Indicateur de la température de cuisson en mode «MULTI-COOK»

I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

Sortez l'appareil et ses composants d'une boîte avec précautions. Enlevez tous les entoillages.

⚠ Veuillez garder sur place toutes les étiquettes prémonitoires, indications et plaquette avec le numéro de série, fixée sur le boîtier du produit !

Essayez le boîtier de l'appareil avec un tissu humide. Lavez la cuve sous l'eau tiède. Séchez-la soigneusement. A la première usage l'apparition d'une odeur étrangère est possible, ce qui ne signifie pas le dysfonctionnement de l'appareil. Il vous convient dans ce cas de procéder au nettoyage de l'appareil.

⚠ Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

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

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

Réglage de la minuterie

- Branchez l'alimentation électrique du multicuiseur. Appuyez et maintenez enfoncé durant 3 secondes la touche «Preset», l'indicateur des minutes du temps actuel commence à clignoter sur l'afficheur.
- Appuyez sur «Cooking time» pour régler les minutes (avec l'intervalle de 1 min). Si vous maintenez la touche enfoncée durant plus de 3 secondes, le défilement des heures s'accéléra. A la fin de la programmation des minutes, cliquez sur la touche «Hour/Min», l'indicateur des heures commence à clignoter sur l'afficheur.
- En appuyant sur la touche «Cooking time», réglez les heures (par intervalle de 1 heure). Si vous maintenez la touche enfoncée durant plus de 3 secondes, le défilement des heures s'accéléra.
- Après l'achèvement du réglage appuyez «Cancel/Reheat» ou attendez quelques secondes. La minuterie ne clignote plus, les réglages introduits sont mémorisés.

Sélection du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-M4502E permet de sélectionner indépendamment la durée de cuisson pour chaque mode. L'intervalle et la plage éventuelle de temps à sélectionner dépendent du mode de cuisson choisi.

- Après la sélection du mode de cuisson appuyez «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» réglez la valeur des minutes. Si

vous maintenez la touche enfoncée durant plus de 3 secondes, le défilement des heures s'accéléra.

- Appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des heures commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» réglez des heures. Si vous maintenez la touche enfoncée durant plus de 3 secondes, le défilement des heures s'accéléra.
- Si le temps de cuisson est inférieur à 1 heure en mode de réglage d'heures, appuyez sur la touche «Cooking Time» jusqu'à la disparition de l'affichage des heures. Appuyez sur la touche «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. En appuyant successivement sur la touche «Cooking Time», programmez les minutes.
- Pour l'annulation des valeurs programmées, appuyez sur la touche «Cancel/Reheat» (après cela, entrez de nouveau le programme de cuisson).

i Si vous modifiez le programme automatique manuellement, l'appareil mettra immédiatement le temps de cuisson au minimum !

Le multicuiseur est doté de la mémoire non volatile. En cas de coupure de courant tous réglages, y compris le départ différé, sont mémorisés.

Preset Function (fonction «Départ différé»)

Permet de programmer l'heure précis quand le mode de cuisson automatique doit être terminé. Il est possible de programmer un départ différé de 10 minutes jusqu'à 24 heures avant l'horaire souhaité avec l'intervalle de 10 minutes. L'appareil est équipé de deux minuteurs indépendants, permettant de mémoriser l'heure de cuisson la plus fréquente.

Pour régler la minuterie :

- En appuyant sur la touche «Menu», sélectionnez le programme de cuisson automatique
- En appuyant sur la touche «Preset» sélectionnez la mémoire Preset 1 ou Preset 2.
- En appuyant sur la touche «Hour/Min» activez le mode de réglage des heures sur le minuteur, l'indicateur des heures commence à clignoter.
- En appuyant sur la touche «Cooking Time», réglez l'heure (par intervalle de 1 heure).
- En appuyant sur la touche «Hour/Min» activez le mode de réglage des minutes sur le minuteur, l'indicateur des minutes commence à clignoter.
- En appuyant sur la touche «Cooking Time», réglez les minutes. (par intervalle de 10 minutes).
- À la fin du réglage des heures, appuyez sur la touche «Start». Les voyants des touches «Start», «Cancel/Reheat» et «Preset» s'allument. Sur l'afficheur apparaîtra l'heure de fin de cuisson.

i Lors de la programmation du temps de la fonction du départ différé, il faut prendre en considération que le compte à rebours dans certains programmes prévoit l'ajustement du temps et ne démarre qu'après l'obtention de la température requise du programme.

Keep warm Function (fonction de maintien de la température des plats prêts – réchauffer)

Démarre automatiquement en mode veille après le début du programme de cuisson choisi, après l'achèvement de la cuisson, peut maintenir la température du plat fini entre 70-75°C durant 24 heures. Lorsque la fonction auto réchauffage est activée l'indicateur de la touche «Cancel/Reheat» est allumé, lorsque le programme de cuisson est terminé, sur l'afficheur démarre le compte à rebours du temps de fonctionnement dans ce mode.

Afin de désactiver le réchauffer appuyez «Cancel/Reheat», en cela l'indicateur du bouton s'éteint.

i En cas de cuisson des plats avec le programme «MULTI-COOK» avec une température ne dépassant pas 80°C la fonction auto réchauffage sera désactivée.

Fonction de désactivation de l'auto réchauffage

Vous pouvez désactiver la fonction maintien au chaud automatique immédiatement après le démarrage de n'importe quel programme. Pour cela, après avoir sélectionné le programme de cuisson (après avoir appuyé sur la touche «Start»), appuyez et maintenez enfoncé durant 3 secondes la touche «t°C / Keep Warm ON/OFF». L'indicateur de la touche «Cancel/Reheat» s'éteint. Maintenez enfoncé la touche «t°C / Keep Warm ON/OFF» de nouveau durant 3 secondes, l'auto réchauffage est de nouveau activée. L'indicateur de la touche «Cancel/Reheat» s'allumera. Cette fonction est activée également lors de l'utilisation du départ différé.

Réchauffage

Le Multicuiseur REDMOND RMC-M4502E peut être utilisé pour réchauffer des plats froids. Pour cela, il suffit de mettre le plat fini dans la cuve, l'installer dans le Multicuiseur, fermer le couvercle, appuyer sur la touche «Cancel/Reheat» jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Après quelques temps votre plat sera réchauffé jusqu'à 70-75°C et se maintiendra chaud durant 24 heures. En appuyant de nouveau sur la touche «Cancel/Reheat», le réchauffage se désactive.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

- Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
- Mettez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. Assurez-vous que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale à l'intérieur de la cuve. Vérifiez si la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.
- Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.
- En appuyant «Menu» choisissez le mode requis de cuisson (sur l'afficheur s'allume l'indicateur du programme correspondant).
- Si le mode prévoit la sélection d'aliment, sélectionnez le sous-mode correspondant à l'aide des boutons «Product» (pour les modes «STEW», «STEAM», «FRY») ou «Cook» (pour le mode «COOK»). La durée de cuisson propre affichée sur l'écran est prévue pour chaque sous-mode.

6. Vous pouvez changer la durée de cuisson pré-réglée par défaut.
7. Si nécessaire réglez le temps du départ différé. La fonction «Preset» est inaccessible en modes «FRY» et «PASTA».
8. Pour lancer le mode de cuisson appuyez «Start». Les indicateurs des touches «Start» et «Cancel/Reheat» s'allument. Le mode sélectionné et le compte à rebours de la durée de cuisson commencent.
9. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite le multicuiseur passe en mode de réchauffer (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» est allumé).
10. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le processus de cuisson ou le réchauffer, appuyez «Cancel/Reheat» .

i Dans le programme «STEAM» le compte à rebours commencera lorsque l'eau sera en ébullition et aura atteint une densité suffisante de vapeur dans la cuve ; dans les programmes «MULTI-COOK», «FRY» – lorsque l'appareil passe en mode de fonctionnement ; dans le programme «PASTA» – lorsque l'eau entre en ébullition dans la cuve, après que les ingrédients soient déposés dans la cuve et en appuyant de nouveau sur la touche «Start».


L'appareil mémorise le dernier temps du programme de cuisson que vous avez changé et l'affiche sur l'écran. Pour revenir aux réglages d'usine avant de sélectionner le programme, appuyez et maintenez le bouton «Hour/Min jusqu'au retentissement d'un signal sonore (environ 3 secondes).

Mode «MULTI-COOK»

Ce mode est destiné à la cuisson de presque tous plats d'après la température et la durée de cuisson pré-réglés par l'utilisateur. Grâce au mode «MULTI-COOK» le multicuiseur peut remplacer une large gamme d'appareils électroménagers de cuisine et permet de préparer des plats à la recette délicieuse lue dans un vieux livre culinaire ou à un site web. Par défaut le mode prévoit de différentes durées de cuisson en fonction d'un aliment (légumes, poisson, viande).

Par défaut la température de cuisson est 160°C. La plage de réglage manuel de la durée de cuisson est de 5 min à 12 h avec l'intervalle de 1 min si la durée de cuisson est de 5 min à 1 h et de 5 min – si la durée de cuisson est de 1 h à 12 h.

La plage du réglage manuel de la température (à sélectionner par l'appui sur «t°C / Keep Warm ON/OFF») est de 35°C à 160°C avec l'intervalle de 5°C.

 La mode «MULTI-COOK» permet de cuire beaucoup de plat divers. Utilisez le guide culinaire à recettes créées par nos meilleurs chefs ou la table spéciale de températures recommandées de cuisson des plats et aliments divers.

Mode «STEAM»

Conseillé pour cuire à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode dépend de l'aliment choisi:

«VEGETABLES» – 10 min, «FISH» – 15 min, «MEAT» – 40 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h avec l'intervalle de 1 min.

Pour cuire des aliments à la vapeur utilisez le plateau spécial inclus:

1. Versez de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placez régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. Assurez-vous que la cuve adhère à l'élément chauffant.
3. Suivez les instructions, voir les p. 3-10, section «Ordre général d'utilisation des modes automatiques».

Mode «FRY»

Conseillé pour griller des légumes, viande, poisson, fruits de mer, semi-produits et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode dépend de l'aliment choisi: «VEGETABLES» – 10 min, «FISH» – 15 min, «MEAT» – 40 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h avec l'intervalle de 1 min. Il est admis de griller des aliments avec le couvercle ouvert.

Mode «STEW»

Conseillé pour la cuisson lente des légumes, viande, poisson, fruits de mer, et aussi autres plats en gelée qui exigent un long traitement de température. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. Par défaut la durée de cuisson en ce mode dépend de l'aliment choisi: «VEGETABLES» – 20 min, «FISH» – 35 min, «MEAT» – 1 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 10 min à 12 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «COOK»

Ce mode est utilisé pour faire cuire du riz, sarrasin et bouillies libres. Par défaut la durée de cuisson dépend du sous-mode choisi («QUICK COOK» – 25 min, «PILAF» – 1 h, «OATMEAL» – 10 min). Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min jusqu'à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min («QUICK COOK», «OATMEAL») et de 30 min jusqu'à 2 h avec l'intervalle de 5 min («PILAF»).

Pour préparer une bouillie au lait utilisez le lait pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation :


- laver soigneusement tous gruaux complets (riz, sarrasin, millet et etc.) jusqu'à ce que l'eau de lavage soit transparente ;
- avant la préparation graisser la cuve de l'intérieur (avec du beurre) ;
- observer strictement les proportions, mesurer les ingrédients selon le livre culinaire joint; réduire ou augmenter la quantité d'ingrédients strictement à proportion ;
- en cas d'utilisation du lait non écrémé il faut y ajouter de l'eau en raison 1:1.

La qualité du lait et des gruaux peuvent se différer en fonction de leur origine et du producteur, ce qui influence le résultat de cuisson.

Si le résultat désiré n'est pas obtenu en mode «COOK», utilisez le mode universel «MULTI-COOK». La température idéale pour la préparation de bouillie au lait est 100°C. Réglez la quantité d'ingrédients et la durée de cuisson selon la recette donnée.

Mode «PASTA»

Conseillé pour faire cuire des pâtes, oeufs, saucisses et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 8 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 2 min à 20 min avec l'intervalle de 1 min. Après le lancement du mode attendez un signal sonore qui vous avertit sur l'ébullition de l'eau, chargez les ingrédients, fermez le couvercle du multicuiseur et appuyez «Start». Le compte à rebours de la durée de cuisson commence.

 Lors de la préparation de certains aliments (par exemple, pâtes et etc.) l'écume est formée. Afin d'exclure les fuites éventuelles d'écume il est admis de laisser le couvercle ouvert.

Mode «SOUP»

Conseillé pour préparer tous types de premier service (soupe), et aussi des compotes et boissons. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 10 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «CAKE»

Conseillé pour préparer tous types de gâteaux (cakes, dacquoises). Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 30 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

- Repos des pâtons
- Préparation du pain
- Fondue
- Yaourt
- Friture
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Pasteurisation des produits liquides
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

IV. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Erreurs effectuées lors de la cuisson et leurs solutions

Dans les tableaux présentés ci-dessous sont récapitulées les erreurs courantes commises lors de la cuisson en multicuiseurs, les causes possibles et leurs solutions.

PLAT N'EST PAS CUIT A LA FIN DE LA CUISSON

Causes possibles	Solutions
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou le couvercle est mal fermé et la température de cuisson n'est pas assez élevée	Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité. Fermer le couvercle jusqu'à l'enclenchement. Assurez-vous que rien n'empêche la fermeture du couvercle et que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.

La cuve et l'élément chauffant ne sont pas bien en contact, donc la température de cuisson n'est pas assez élevée		Installer la cuve correctement dans le corps de l'appareil. S'assurer, que la cuve est en contact avec l'élément chauffant. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet étranger à l'intérieur du corps du multicuiseur. Vérifier que l'élément chauffant reste toujours parfaitement propre.
Mauvais choix des ingrédients. Les ingrédients ne correspondent pas au mode ou programme de cuisson sélectionné. Les ingrédients sont coupés trop gros ou les proportions d'ingrédients ne sont pas respectées. Vous avez sélectionné un temps de cuisson incorrect (mauvais calcul). La recette choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce multicuiseur		Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
Lors de la cuisson vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour assurer une densité de vapeur suffisante		Verser le volume d'eau nécessaire dans la cuve selon la recette. En cas de doute, vérifier le niveau d'eau pendant la cuisson
Lors de la friture	Vous avez versé trop d'huile dans la cuve	Pour une friture normale, une mince couche d'huile au fond de la cuve est suffisante. Suivre les prescriptions de la recette correspondante pour la friture
	Excès d'humidité dans la cuve	Ne pas fermer le couvercle du multicuiseur lors de la friture, si ce n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler les aliments surgelés et les égoutter avant la friture
Lors de la cuisson: le bouillon s'évapore lors de la cuisson des aliments à haute acidité		Certains produits nécessitent un traitement spécial avant la cuisson: rinçage, tamisage, etc. Suivre les recommandations de la recette choisie
Pendant la cuisson (pâte mal cuite)	En cours d'étuvage, la pâte colle à l'intérieur du couvercle et bouche la soupape vapeur	Diminuer la quantité de pâte dans la cuve/moule.
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve/moule	La prochaine fois, mettre moins de pâte dans la cuve.

ALIMENT TROP CUIT

Vous vous êtes trompés sur le choix des produits ou sur le temps de cuisson (calcul). Ingrédients trop petits.	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
Après la cuisson le plat est resté trop longtemps en mode autoréchauffage.	L'utilisation prolongée de la fonction autoréchauffage est déconseillée. Si dans votre modèle de multicuiseur est prévue la désactivation de cette fonction, il est conseillé de l'utiliser

DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUISSON

Débordement du lait durant la cuisson de la bouillie au lait	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de l'endroit et des conditions de sa production. Nous recommandons l'utilisation de lait UHT avec une teneur en matière grasse jusqu'à 2,5 %. Si nécessaire, vous pouvez diluer le lait avec un peu d'eau potable.
Les ingrédients avant la cuisson n'étaient pas préparés ou mal préparés (mal lavés, etc.). Les proportions des ingrédients ne sont pas respectées ou ce ne sont pas les bons produits sélectionnés.	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie. Bien rincer jusqu'à l'obtention d'une eau claire : les céréales, la viande, le poisson et les fruits de mer.
L'aliment génère de la mousse	Il est conseillé de laver soigneusement l'aliment, d'enlever la soupape ou de cuire avec le couvercle ouvert

PLATS BRULES

La cuve était mal nettoyée après la cuisson précédente.	Avant la cuisson, assurez-vous que la cuve est bien nettoyée et que le revêtement n'est pas endommagé.
Le volume de produit dans la cuve est inférieur aux recommandations de la recette.	Il est conseillé d'utiliser la recette déjà testée (adaptée au modèle de l'appareil).
Vous avez sélectionné un temps de cuisson trop long.	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette, adaptée pour ce modèle d'appareil
Lors de la friture: vous avez oublié de verser de l'huile dans la cuve, vous n'avez pas remué ou remué les aliments trop tard.	Lors de la friture, verser dans la cuve un peu d'huile végétale pour recouvrir le fond de la cuve. Pour une cuisson uniforme des aliments, il est conseillé de remuer ou retourner dans la cuve les aliments de temps en temps.
Lors du mijotage : peu de liquide dans la cuve.	Ajouter le liquide dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité.
Lors de la cuisson : trop peu de liquide dans la cuve (les proportions des ingrédients ne sont pas respectées).	Respecter les proportions entre les liquides et les ingrédients solides.
Lors de la cuisson: vous n'avez pas graissé l'intérieur de la cuve avant la cuisson.	Avant de mettre la pâte, graisser le fond et les côtés de la cuve avec de l'huile ou du beurre (ne pas verser l'huile dans la cuve!)

L'ALIMENT A PERDU SA FORME

Vous avez remué trop souvent les aliments de la cuve.	Lors d'une friture normale, remuer le plat toutes les 5 à 7 minutes.
Vous avez programmé un temps de cuisson trop long.	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette, adaptée pour ce modèle d'appareil.

PAIN ET GÂTEAU HUMIDES

Les ingrédients utilisés sont inappropriés, ce qui donne un surplus d'humidité (légumes ou fruits juteux, baies congelées, crème fraîche, etc...)	Choisissez les ingrédients selon la recette. Essayer de ne pas choisir des produits qui contiennent trop d'humidité ou de les utiliser si possible en petites quantités
Vous avez laissé le produit fini dans le multicuiseur fermé.	Enlever le produit fini du multicuiseur immédiatement à la fin de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez laisser le produit un court instant dans le multicuiseur avec l'autoréchauffage.

LA PÂTE N'EST PAS LEVEE DANS LE FOUR

Les œufs et le sucre ont été mal mélangés	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie.
La pâte est restée reposer trop longtemps	
La farine n'a pas été tamisée ou vous avez mal pétri la pâte.	
Mauvais choix des ingrédients.	
La recette ne convient pas pour la cuisson avec ce modèle de multicuiseur.	

i Dans certains modèles de multicuiseurs REDMOND, dans les programmes «STEW» et «SOUP», en cas de manque de liquide dans la cuve, le système de protection contre la surchauffe arrête l'appareil. Dans ce cas, le programme de cuisson s'arrête et le multicuiseur passe en mode autoréchauffage.

Tableau résumé des modes de cuisson (réglages d'usine)

Mode		Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de la durée de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Réchauffer
STEAM	VEGETABLES	Légumes à la vapeur	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Viande, raviolis à la vapeur	0:40				
	FISH	Poisson à la vapeur	0:15				
FRY	VEGETABLES	Légumes grillés	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Viande grillée	0:40				
	FISH	Poisson grillé	0:15				

Mode		Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de la durée de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Réchauffer
STEW	VEGETABLES	Braiser la légumes	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Braiser la viande	1:00				
	FISH	Braiser la poisson	0:35				
MULTI-COOK		Cuisson de divers plats avec l'option de réglage manuel de la température et de la durée de cuisson. La plage du réglage manuel de la température 35-160°C avec l'intervalle de 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Cuisson de tous types de pâtes; oeufs, saussissons et etc.	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Cuisson du riz, sarrasin et bouillie libre	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Préparation de divers genres de Pilaf	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Tous types de premier service (soupe)	1:00	0:10 – 8:00/5 min	24	-	+
CAKE		Tous types de gâteaux (cakes, dacquoises, biscuits), gratins et soufflés	1:00	0:30 – 4:00/5 min	24	-	+

Recommandations de temps de cuisson vapeur pour différents produits

N°	Produit	Poids, g/ Qté., pc.	Volume d'eau ml	Temps de cuisson min
1	Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5 à 2 cm)	500	500	20
2	Filet d'agneau (en dés de 1,5 à 2 cm)	500	500	20
3	Filet de poulet (en dés sur 1,5-2 cm)	500	500	15

N°	Produit	Poids, g/ Qté., pc.	Volume d'eau ml	Temps de cuisson min
4	Boulettes de viande	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	20/30
5	Poisson (filet)	500	500	15
6	Cocktail de fruits de mer (congelé)	500	500	5
7	Pommes de terre (coupées en 4)	500	500	15
8	Carottes (en dés de 1,5 à 2 cm)	500	500	20
9	Betteraves (coupées en 4)	500	500	30
10	Légumes (surgelés)	500	500	15
11	Œuf	3 pcs.	500	5

i Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. La durée réelle de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

Recommandations pour l'utilisation de la température en mode « MULTI-COOK »

Température de service	Recommandations d'utilisation	Température de service	Recommandations d'utilisation
35	Etuvage des pâtes et de vinaigre	105	Cuisson de fromage de tète
40	Préparation de yaourt	110	Stérilisation
45	Fermentation au levain	115	Cuisson du Sirop de sucre
50	Fermentation	120	Cuisson de jarret de porc
55	Bonbon fondant	125	Cuisson de viande mijotée
60	Préparation du thé vert ou des aliments pour bébés	130	Préparation de pouding
65	Cuisson de viande dans un emballage sous vide	135	Griller des plats cuisinés pour les rendre croustillantes
70	Préparation de punch	140	Fumer
75	Pasteurisation ou cuisson du thé blanc	145	Cuire des légumes et du poisson (en papillote)
80	Préparation de vin chaud	150	Cuire de la viande (en papillote)
85	Préparation du fromage Blanc ainsi que la préparation des aliments qui nécessitent une cuisson longue	155	Cuisson au four des produits en pâte à levure
90	Préparation du thé rouge	160	Friture de volaille
95	Cuisson de la bouillie de lait		
100	Cuisson de meringue ou de confiture		

 Voir aussi le guide culinaire.

V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il s'est refroidi et son alimentation électrique est coupée! Utilisez une serviette de tissu mou et les détergents à vaisselle non abrasifs. Nous recommandons de nettoyer le multicuiseur immédiatement après son utilisation.

Avant la première utilisation ou pour éliminer les odeurs après la cuisson il est recommandée de faire cuire un demi-citron en mode «STEAM – FISH» pour 15 min.

STOP Lors du nettoyage il est interdit d'utiliser des détergents abrasifs, des éponges à couche abrasive et des produits chimiques agressifs.

Nettoyer le corps du multicuiseur s'il est nécessaire.

Laver la cuve après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage de la cuve, essuyez-la de l'extérieure à sec. Nettoyer le couvercle intérieur et la valve vapeur démontable après chaque utilisation.

Pour nettoyer le couvercle intérieur :

1. Ouvrez le couvercle du multicuiseur.
2. Appuyez simultanément sur deux fixateurs en plastique du côté intérieur du couvercle vers le centre.
3. Sans effort tirez légèrement le couvercle intérieur en aluminium au ventre et en bas afin de le séparer du couvercle principal.
4. Essuyez les deux couvercles avec une serviette mouillée. Si nécessaire lavez le couvercle déposé sous l'eau avec les détergents à vaisselle. Il n'est pas recommandé de laver le couvercle intérieur au lave-vaisselle.
5. Mettez le couvercle dans les fentes, faites coïncider avec le couvercle principal et appuyez légèrement sur les fixateurs jusqu'au clic. Le couvercle intérieur doit être sûrement fixé.

La valve vapeur est installée sur le couvercle supérieur du multicuiseur. Afin de nettoyer la valve :

1. Déposez soigneusement la couvercle de la valve vapeur en tirant son arête en haut et au ventre.
2. Tournez le fixateur sur le côté inférieur de la valve dans le sens anti-horaire (en direction OPEN) jusqu'à la butée et déposez.
3. Retirez soigneusement la garniture en caoutchouc de la valve. Lavez toutes composantes de la valve en observant les instructions mentionnées ci-dessus.

STOP Attention! Afin d'exclure la déformation de la garniture en caoutchouc il est interdit de la torsader ou tirer.

4. Assemblez la valve en ordre inverse : mettez la garniture en caoutchouc dans le fixateur, faites coïncider les fentes du fixateur avec les bosses à l'intérieur de la valve et tournez le fixateur dans le sens horaire (en direction CLOSE). Installez la valve vapeur dans le siège sur le couvercle pour que la bosse soit dirigée du côté opposé de l'écran.

Lors de la cuisson l'eau de condensation peut être générée qui est récupérée dans le creux spécial autour de la cuve. L'eau de condensation peut être éliminée facilement par une serviette. Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin des appareils de chauffage et de la lumière du soleil.

Lors du transport et du stockage, il n'est pas conseillé d'exposer l'appareil à des contraintes mécaniques qui peuvent causer des dommages à l'appareil et/ou la détérioration de l'intégrité de l'emballage.

Il est nécessaire de préserver l'emballage de l'appareil de l'eau et autres liquides.

VI. ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires pour le Multicuiseur REDMOND RMC-M4502E et découvrir de nouveaux produits REDMOND sur le site : www.redmond.com ou dans les magasins de distributeurs officiels.

VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
L'écran de visualisation affiche une erreur : E1 – E4	Erreur de système, panne éventuelle de la plaque de commande ou du conducteur chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Fermez le couvercle d'une manière dense, branchez l'appareil au réseau électrique de nouveau
L'appareil ne se branche plus	Fil d'alimentation électrique n'est pas branché à l'appareil et/ou n'est pas connecté avec la prise électrique	Vérifiez si le fil électrique est branché au connecteur approprié de l'appareil et s'il est connecté avec une prise
	Prise électrique est défaillante	Connectez l'appareil à une prise en bon état
Le plat se prépare trop longtemps	Pas de courant dans le réseau électrique	Vérifiez la tension au réseau électrique. Dans le cas d'absence de la tension adressez-vous à l'organisme desservant votre immeuble
	Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique (niveau de tension n'est pas stable ou inférieur à la norme)	Vérifiez la stabilité de la tension du courant au réseau électrique. En cas où la tension est instable ou inférieure à la norme
	Entre la cuve et le conducteur chauffant il y a un objet ou des particules étrangères (ordures, gruau, morceaux de nourriture)	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Sortez un objet ou des particules étrangères
	Cuve est posée inégalement dans le bolier du multicuiseur	Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts
	Conducteur chauffant est très sale	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Nettoyez le disque chauffant

Défaut	Raisons éventuelles		Remède
Pendant la cuisson la vapeur sort par-dessus le couvercle	Étanchéité de la jonction de la cuve et du couvercle interne du multicuiseur est dérangée	Cuve est posée inégalement dans le boîtier du multicuiseur	Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts
		Le couvercle est fermé d'une manière non compacte /un objet étranger se trouve sous le couvercle	Vérifiez s'il n'y a pas d'objets étrangers (ordures,grauu,morceaux de nourriture) entre le couvercle et le boîtier de l'appareil, sortez-les. Fermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic
		Élastique de joint du couvercle interne est très sale, déformée ou détériorée	Vérifiez l'état de l'élastique de joint sur le couvercle interne de l'appareil. Il est possible qu'il faudrait la remplacer

i Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.

VIII. GARANTIE

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, le fabricant prendra en charge les réparations avec le remplacement des pièces ou le remplacement de l'appareil en cas de défaut d'usine, causée par une mauvaise qualité des matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que si la date d'achat est confirmée par le tampon du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie. Cette garantie est reconnue uniquement, si le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et qu'il n'a pas été démonté ou endommagé par une utilisation inadéquate et qu'il est complet. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules d'éclairage, revêtements antiadhésifs, joints etc.).

La durée de vie du produit et la période de garantie se calcule à partir de la date de la vente ou de la date de fabrication du produit (si la date d'achat ne peut être déterminée).

La date de fabrication peut être trouvée dans le numéro de série sur l'étiquette d'identification sur le produit. Le numéro de série se compose de 13 chiffres. Le 6-ème et le 7-ème chiffres indiquent le mois et le 8-ème indique l'année de fabrication de l'appareil.

La durée de service de l'appareil donnée par le fabricant est de 5 ans à compter de la date d'achat si l'appareil est utilisé conformément aux directives et aux normes techniques applicables.



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

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

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

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

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



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.

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser, Hotelzimmer, Serviceräume von Geschäften, Büros oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist – Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP

ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.

STOP

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

STOP

VERGESSEN SIE NICHT: Zufällige 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.

STOP

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätreinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

STOP

ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!

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

STOP *WARNUNG! Es ist verboten, das Gerät bei beliebigen Defekten zu verwenden.*

Technisches Datenblatt

Modell	RMC-M4502E
Leistung	860-1000 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Schlag	Klasse I
Maximales Topfvolumen.....	5 l
Topfbeschichtung.....	Keramik-Antihaf
Dampfventil.....	abnehmbar
LC-Display.....	monochrom
Leistungsunabhängiger Speicher.....	ja
3D-Aufwärmen	ja

Programme

1. STEAM – VEGETABLES (DAMPFGAREN – GEMÜSE)
2. STEAM – FISH (DAMPFGAREN – FISCH)
3. STEAM – MEAT (DAMPFGAREN – FLEISCH)
4. FRY – VEGETABLES (BRATEN – GEMÜSE)
5. FRY – FISH (BRATEN – FISCH)
6. FRY – MEAT (BRATEN – FLEISCH)
7. STEW – VEGETABLES (SCHMOREN – GEMÜSE)
8. STEW – FISH (SCHMOREN – FISCH)
9. STEW – MEAT (SCHMOREN – FLEISCH)
10. COOK – QUICK COOK (SCHNELLES KOCHEN)
11. COOK – PILAF (KOCHEN – PAELLA)
12. COOK – OATMEAL (KOCHEN – MILCHREIS)
13. PASTA (PASTA)
14. SOUP (SUPPEN)
15. CAKE (BACKEN)
16. MULTI-COOK

Funktionen

Startzeit Vorwahl	bis 24 Stunden, 2 Timer
Aufwärmen	bis 24 Stunden
Warmhaltefunktion.....	bis 24 Stunden
Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion	Ja
Speichern der letzten Kochzeit.....	Ja

Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Topfzange.....	1 St.
Messbecher.....	1 St.
Schöpflöffel.....	1 St.

Flachlöffel	1 St.
Schöpföffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Stromkabel.....	1 St.
Rezeptheft.....	1 St.
Gebrauchsanweisung.....	1 St.
Servicebuch	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden.

Beschreibung (scheme A1, p. 4)

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Deckel mit abnehmbarem Dampfventil | 7. Dampfgitter |
| 2. Innerer Deckel | 8. Schöpföffel |
| 3. Abnehmbarer Deckel | 9. Stromkabel |
| 4. Bedienfeld mit LCD Display | 10. Zange für Entfernen des Topfes |
| 5. Flachlöffel | 11. Schöpföffel- und Flachlöffelhalter |
| 6. Messbecher | |

Tastenbelegung (scheme A2, p. 5)

- „Cooking time“ („Kochzeit“) – Eingabe von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
- „Hour/Min“ („Stunden/Minuten“) – Schaltung zur Einstellung der Zeit; Auswahl von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
- „Preset“ („Startzeit Vorwahl“) – Schaltung zur Einstellung der Zeit und Vorwahlstartzeit; Auswahl einem von zwei Zeitverzögerungs Timern.
- „Cancel/Reheat“ („Aufhebung/Aufwärmen“) – Ein- / Ausschaltung der Aufwärme-Funktion; Beenden aller Programme und Einstellungen, außer Einstellungen der ablaufenden Zeit.
- „Menu“ („Menü“) – Auswahl der Zubereitungszeit.
- „Cook“ („Kochen“) – Auswahl des Unterprogramms im Programm „COOK“.
- „Product“ („Nahrungsmittel“) – Auswahl des Nahrungsmittels in den Programmen „STEAM“, „FRY“, „STEW“.
- „t°C / Keep Warm ON/OFF“ („t°C/ Warmhalten Ein-/Ausschalten“) – Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK“; Manuelles Ausschalten der Warmhaltefunktion.
- „Start“ („Start“) – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms, Schnelle Einstellung des „COOK – QUICK COOK“ Modus.

Displaybeschreibung (scheme A3, p. 5)

- Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms
- Anzeige der ablaufenden Zeit
- Anzeige der Zubereitungszeit
- Anzeige des Timers (1 und 2) für Vorwahlstartzeit
- Anzeige des Bereiches der Nahrungsmittel in den Programmen „STEAM“, „FRY“, „STEW“


- Anzeige der Unterprogramme im Programm „COOK“
- Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTI-COOK“

I. VOR DER BEDIENUNG

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

 Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber (falls vorhanden) und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse!

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

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

II. BETRIEB VON MULTIKOCHER

Vor dem ersten Einschalten

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren. Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

Zeiteinstellung

- Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz. Drücken und halten Sie den „Preset“ Knopf für 3 Sekunden, die Minutenanzeige der aktuellen Zeit startet zu blinken.
- Stellen Sie den Minutenwert (Einstellschritt – 1 Min) beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein. Wenn der Knopf für länger als 3 Sekunden gepresst wird, startet die schnellere Zeitanpassung. Drücken Sie „Hour/Min“ am Ende der Minutenanpassung und die Stunde wird anfangen zu blinken.
- Stellen Sie die Stunde ein indem Sie „Cooking Time“ drücken. Das Intervall ist 1 Stunde. Wenn der Knopf für länger als 3 Sekunden gepresst wird, startet die schnellere Zeitanpassung.
- Beim Ende der Einstellung drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“ und warten Sie ein paar Sekunden. Die Zeitanzeige stoppt zu blinken.

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M4502E kann man die Zubereitungszeit für jedes Programm individuell einzustellen. Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab.

1. Drücken Sie die Taste „Hour/Min“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time“. Wenn der Knopf für länger als 3 Sekunden gepresst wird, startet die schnellere Zeitanpassung.
 2. Drücken Sie die Taste „Hour/Min“, die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein. Wenn der Knopf für länger als 3 Sekunden gepresst wird, startet die schnellere Zeitanpassung.
- Falls es notwendig ist die Kochzeit auf weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie andauernd den „Cooking Time“ Knopf im Modus zur Stundeneinstellung bis die Stundenanzeige aus geht. Drücken Sie „Hour/Min“, die Minutenanzeige startet zu blinken. Stellen Sie den gewünschten Minutenwert ein indem Sie aufeinanderfolgend den „Cooking Time“ Knopf drücken.
3. Um die vorab eingestellten Einstellungen abzubrechen, drücken Sie den „Cancel/Reheat“ Knopf (danach müssen Sie erneut in das Kochprogramm eintreten).

i Wenn das automatische Programm manuell eingestellt wird, stellt das Gerät automatisch die minimale Kochzeit ein!

Der Multikocher ist mit einem energieunabhängigen Datenspeicher versehen. Beim vorübergehenden Stromausfall werden alle Einstellungen, einschließlich der Vorwahltartzeit, behalten.

„Preset“ (Startzeitvorwahl-Funktion) Funktion

Lässt die genaue Zeit einzustellen, zu der der Automatikbetrieb beendet werden muss. Der Betrieb kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten vorgewählt werden. Das Gerät ist mit zwei unabhängigen Timern ausgestattet und erlaubt es die Zeit einzustellen, indem das Gericht üblicherweise gekocht wird.

Um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie „Menu“ um die automatischen Kochprogramme auszuwählen.
2. Drücken Sie „Preset“ um die Preset 1 oder Preset 2 Speicherzellen auszuwählen.
3. Drücken Sie „Hour/Min“ um die Stundeneinstellung des Timers zu aktivieren, die Stundenanzeige startet zu blinken.
4. Stellen Sie die gewünschte Uh rein indem Sie „Cooking Time“ drücken. Das Interval list 1 Stunde.
5. Drücken Sie „Hour/Min“ um die Minuteneinstellung des Timers zu aktivieren, die Minutenanzeige startet zu blinken.
6. Stellen Sie den gewünschten Minutenwert ein indem Sie „Cooking Time“ drücken. Das Intervall ist 10 Minuten.
7. Drücken Sie „Start“ am Ende der Zeiteinstellung. Die „Start“, „Cancel/Reheat“ und „Preset“ Anzeige der Knöpfe leuchtet auf. Die Zeit zur Fertigstellung der Gerichte wird angezeigt.

i Wenn Sie den Zeitverzögerungs Timer einstellen, beginnt bei einigen Programmen, die über die Zeiteinstellung verfügen, die Zeit erst dann herunterzuzählen wenn das Gerät die Anwendungstemperatur erreicht hat.

„Keep warm“ (automatische Warmhaltefunktion) Funktion

Diese Funktion aktiviert sich automatisch im Standby Modus wenn das gewählte Kochprogramm beendet wurde, es hält fertige Gerichte auf 70-75°C für 24 Stunden warm. Wenn die Warmhaltefunktion eingestellt ist, leuchtet die „Cancel/Reheat“ Anzeige auf und der Countdown des Programms wird am Ende des Kochprogramms angezeigt. Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“, dabei erlischt die Tastenanzeige.

i Wenn Gerichte im „MULTI-COOK“ Programm bei einer Temperatur von nicht mehr als 80°C gekocht werden, wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

Vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion

Die Warmhaltefunktion kann direkt nach dem Start des Programms ausgeschaltet werden. Wählen Sie dazu das Kochprogramm (nachdem Sie den „Start“ Knopf gedrückt haben) drücken und halten Sie den „t°C / Keep Warm ON/OFF“ Knopf für 3 Sekunden. Die „Cancel/Reheat“ Anzeige des Knopfs geht aus. Ein erneutes Drücken und Halten des „t°C / Keep Warm ON/OFF“ Knopfs für 3 Sekunden schaltet die Warmhaltefunktion wieder ein. Die „Cancel/Reheat“ Anzeige des Knopfs leuchtet wieder auf. Diese Anwendung ist auch bei der Zeitverzögerungsfunktion möglich.

Reheat Function (Aufwärme-Funktion)

Der Multikocher REDMOND RMC-M4502E kann zur Aufwärmung von kalten Gerichten genutzt werden. Geben Sie dazu nur das fertige Gericht in den Behälter des Multikochers, schliessen Sie den Deckel und drücken Sie den „Cancel/Reheat“ Knopf bis das Tonsignal zu hören ist. Nach einer Weile wird das Gerät das Gericht auf 70-75°C erhitzen und es für 24 Stunden warmhalten. Drücken Sie erneut „Cancel/Reheat“ um die Aufwärmfunktion zu deaktivieren.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf direkt eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (die Anzeige des dazugehörigen Programms leuchtet auf der Anzeige auf).
5. Ist im Programm die Auswahl des Nahrungsmittels vorgesehen, wählen Sie das entsprechende Unterprogramm mit den Tasten „Product“ (bei den Programmen „STEW“, „STEAM“, „FRY“) oder „Cook“ (bei dem Programm „COOK“). Für jedes Unterprogramm eignet sich die individuelle standardmäßige Zeit, die auf dem Display gezeigt wird.
6. Sie können die gewählte standardmäßige Zeit ändern.
7. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Preset“ ist bei den Programmen „FRY“ und „PASTA“ nicht vorgesehen.

8. Um den Betrieb zu starten, drücken Sie die Taste „Start“. „Start“ und „Cancel/Reheat“ Anzeige der Knöpfe leuchten auf. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit.
9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Dann schaltet das Gerät in die automatische Warmhaltefunktion (der Anzeige der Taste „Cancel/Reheat“ leuchtet).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder die automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“.



Im „STEAM“ Programm startet der Countdown nachdem das Wasser anfängt zu kochen und genügend Dampf im Behälter ist; in den „MULTI-COOK“, „FRY“ Programmen – nachdem das Gerät den Anwendungsmodus erreicht; im „PASTA“ Programm – nachdem das Wasser zu kochen beginnt, nach Zugabe der Zutaten und erneutem Drücken des „Start“ Knopfs.

Das Gerät speichert die zuletzt eingestellte Kochzeit des Programms und zeigt diese an. Um zu den Werkseinstellungen zurückzukehren, drücken und halten Sie den „Hour/Min“ Knopf vor der Programmwahl bis das Tonsignal zu hören ist (ca. für 3 Sek.).


Programm „MULTI-COOK“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „MULTI-COOK“ kann der Multikocher eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde. Es gibt eine Möglichkeit, die Zubereitungszeit für standardmäßige Lebensmittel (Gemüse, Fisch, Fleisch) zu wählen.

Die standardmäßige Temperatur – 160°C.

Der manuelle Temperatur-Regelbereich 5 Minuten – 12 Stunden mit einem Einstellschritt von: 1 Minute – für einen Einstellschritt von 5 Minuten bis 1 Stunde, 5 Minuten – für einen Einstellschritt von 1 bis 12 Stunden.

Der manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern) 35-160°C mit einem Einstellschritt von 5°C.

 Das Programm „MULTI-COOK“ eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Nahrungsmitteln.

Programm „STEAM“

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fleisch, Fisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Die Zubereitungszeit hängt von der gewählten Produktart an: „VEGETABLES“ – 10 Minuten, „FISH“ – 15 Minuten, „MEAT“ – 40 Minuten. Die Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3–10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.

Programm „FRY“

Geeignet zum Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Halbfertiggerichte usw. Die standardmäßige Zubereitungszeit hängt von der ausgewählten Produktart ab: „VEGETABLES“ – 10 Minuten, „FISH“ – 15 Minuten, „MEAT“ – 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Es ist möglich, die Produkte mit dem geöffneten Gerätedeckel zu braten.

Programm „STEW“

Empfohlen für Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, sowie für Zubereitung von Sülzen und anderen Lebensmitteln, die lange Warmverarbeitung erfordern. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die standardmäßige Zubereitungszeit hängt von der ausgewählten Produktart ab: „VEGETABLES“ – 20 Minuten, „FISH“ – 35 Minuten, „MEAT“ – 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „COOK“

Empfohlen für das Kochen von Reis, Buchweizen und krümeligen Breien aus Grützen. Die standardmäßige Zubereitungszeit hängt von dem ausgewählten Unterprogramm ab („QUICK COOK“ – 25 Minuten, „PILAF“ – 1 Stunde, „OATMEAL“ – 10 Minuten). Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute („QUICK COOK“, „OATMEAL“) und von 30 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten („PILAF“) möglich.

Beim Kochen von Milchreis verwenden Sie pasteurisierte Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, 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 einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes 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 Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.

Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „COOK“ erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTI-COOK“. Die optimale Temperatur für Milchreis ist 100°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „PASTA“

Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, usw., gekochten Eiern und Würstchen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Nach dem Start des Programms warten Sie auf das Tonsignal über das Aufkochen des Wassers, geben Sie die Zutaten, schließen Sie die den Deckel des Geräts und drücken Sie die Taste „Start“. Dies beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit.

 Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschwappen zu verhindern, können Sie mit geöffnetem Geratedeckel zubereiten.

Programm „SOUP“

Empfohlen für verschiedenen Suppen, sowie Kompotte und Getränke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „CAKE“

Empfohlen zum Backen (Keks, Kuchen). Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 30 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Backen von Brot
- Fonduezubereitung
- Zubereitung von Joghurt
- Frittieren
- Aufwärmen von Babynahrung
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenstände

IV. KOCHTIPPS

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

In der untenstehenden Tabelle sind häufige Fehler aufgeführt, die bei der Zubereitung von Gerichten in Multikochern auftreten können sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Geratedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Geratedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe	
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe	
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabebeziehungen, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen	
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus	Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung	
Beim Braten	<p>Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen</p> <p>Überschuss an Flüssigkeit im Topf</p>	<p>Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts</p> <p>Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab</p>
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt	Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts	
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	<p>Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfauslassventil überdeckt</p> <p>Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben</p>	<p>Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein</p> <p>Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig</p>

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabebeziehungen, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

Beim Kochen von Milchreis kocht die Milch aus	Milchqualität und ihre Eigenschaften können von dem Ort und ihrer Produktionsbedingungen abhängen. Wir empfehlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann man die Milch ein wenig mit Trinkwasser verdünnen
Die Zutaten vor dem Kochen wurden nicht oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Proportionen der Zutaten waren nicht eingehalten oder falsch die Nahrungsmittelart ausgewählt	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art der Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen. Waschen Sie immer gründlich die Vollkorngriese, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist
Das Produkt schäumt	Wir empfehlen Ihnen das Produkt gründlich abzuwaschen, das Dampfventil abzunehmen oder mit offenem Deckel zu kochen

DAS GERICHT BRENNT AN

Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Topfs wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihafbeschichtung keine Beschädigungen aufweist
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept
Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen oder die zubereiteten Lebensmittel nicht gerührt oder sie spät gewendet	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Anbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers ohne Bedarf nicht
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten
----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Garzeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätmodell angepasst sind
---------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, tiefgefrorene Beeren, Sauerrahm usw.)	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, ein wenig Zutaten zu wählen, die zu viel Flüssigkeit beinhalten
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden nicht genug gerührt	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden	
Sie haben das Mehl nicht durchgeseibt oder den Teig schlecht geknetet	
Sie haben die Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt nicht zum Backen in diesem Multikochermodell	

i Bei einer Reihe von Modellen von REDMOND-Multikochern spricht in den Programmen „STEAM“ und „SOUP“ bei unzureichender Flüssigkeit der Überhitzungsschutz des Gerätes an, dabei wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher wechselt in die Betriebsart automatische Vorwärmung.

Sammeltabelle der Kochprogramme (Betriebeinstellungen)

Programm		Empfehlungen für die Verwendung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
STEAM	VEGETABLES	Dampfgaren von Gemüse	0:10	0:05 – 1:00 / 1 Min	24	+	+
	MEAT	Dampfgaren von Fleisch	0:40				
	FISH	Dampfgaren von Fisch	0:15				
FRY	VEGETABLES	Braten von Gemüse	0:10	0:05 – 1:00 / 1 Min	-	+	+
	MEAT	Braten von Fleisch	0:40				
	FISH	Braten von Fisch	0:15				

Programm		Empfehlungen für die Verwendung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
MULTI-COOK		Zubereitung von jeder Art von Gerichten gemäß den manuell gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Temperaturbereich von 35 bis 160, Einstellschritt von 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 Min 1:00 – 12:00 / 5 Min	24	+	+
STEW	VEGETABLES	Schmoren von Gemüse	0:20	0:10 – 12:00 / 5 Min	24	-	+
	MEAT	Schmoren von Fleisch	1:00				
	FISH	Schmoren von Fisch	0:35				
PASTA		Zubereitung von Nudeln, usw. Kochen von Würstchen und Eiern	0:08	0:02 – 0:20 / 1 Min	-	+	+
COOK	QUICK-COOK	Zubereitung von Reis, Buchweizengrütze und krümeligen Breien aus Grützen	0:25	0:05 – 1:30 / 1 Min	24	-	+
	PILAF	Zubereitung von Paella	1:00	0:30 – 2:00 / 5 Min	24	-	+
	OATMEAL	Zubereitung von Milchreis	0:10	0:05 – 1:30 / 1 Min	24	-	+
SOUP		Empfohlen für verschiedenen Suppen	1:00	0:10 – 8:00 / 5 Min	24	-	+
CAKE		Empfohlen zum Backen (Keksen, Kuchen), verschiedenen Aufläufen und Soufflee	1:00	0:30 – 4:00 / 5 Min	24	-	+

Empfohlene Kochzeit beim Dampfgaren von verschiedenen Nahrungsmitteln

Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Schwein-/Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
Hammetfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	15
Fleischbällchen/ Frikadellen	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	20/30
Fisch (Filet)	500	500	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	500	500	5

Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Kartoffeln (geviertelt)	500	500	15
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
Rote Rübe (geviertelt)	500	500	30
Gemüse (tiefgefroren)	500	500	15
Ei	3 St.	500	5

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

Empfehlungen der Benutzung von Temperaturregimes im Programm „MULTI-COOK“

Betriebs-temperatur, °C	Verwendungsempfehlungen	Betriebs-temperatur, °C	Verwendungsempfehlungen
35	Teiggärung, Zubereitung des Essigs	95	Zubereitung der Milchbreies
40	Zubereitung von Joghurt	100	Zubereitung der Baiser oder Konfitüre
45	Gärstoff	105	Zubereitung der Sülze
50	Gärung	110	Sterilisierung
55	Zubereitung von Cremefüllung	115	Zubereitung von Zuckersirup
60	Zubereitung des grünen Tees oder Babynahrung	120	Zubereitung von Hasche
65	Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung	125	Zubereitung von Schmorfleisch
70	Zubereitung von Punsch	130	Zubereitung von Auflauf
75	Pasteurisation oder Kochen des weißen Tees	135	Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste
80	Zubereitung von Glühwein	140	Räuchern
85	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Kochzeit erfordern	145	Backen der Gemüse und Fisch (in Folie)
90	Zubereitung von rotem Tee	150	Backen des Fleischs (in Folie)
		155	Backen der Waren aus Hefeteig
		160	Braten des Geflügels

 Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz getrennt wurde und

völlig abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch und nicht aggressive Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „STEAM – FISH“ aufkochen zu lassen.

STOP

Verwenden Sie keine reibenden, chemisch aggressiven oder anderen Substanzen, die nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf.

Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die Außenfläche des Topfs trocken.

Es empfiehlt sich, den innere Deckel und das abnehmbare Dampfventil nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Um den inneren Deckel zu reinigen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Drücken Sie die beiden Kunststoff-Halter auf die Innenseite des Deckels gleichzeitig zentriert.
3. Ohne sich zu bemühen, entfernen Sie den innere Deckel beim Ziehen ein wenig auf sich und nach unten, so dass er vom Hauptdeckel abtrennt.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch. Falls erforderlich, reinigen Sie den entfernten Deckel unter dem Wasserstrahl, dabei verwenden Sie Geschirrspülmittel. Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfehlenswert.
5. Setzen Sie den inneren Deckel in die Schlitz ein, richten Sie ihn mit dem Hauptdeckel aus und drücken Sie mit wenigen Bemühungen auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der innere Deckel soll fest befestigt werden.

Das abnehmbare Dampfventil ist auf dem oberen Gerätedeckel befestigt.

Um das Ventil zu reinigen:

1. Entfernen Sie vorsichtig das Dampfventil durch Ziehen seinen Deckel nach oben und auf sich.
2. Drehen Sie den Halter auf der Unterseite des Ventils gegen den Uhrzeigersinn (Richtung OPEN) bis zum Anschlag und entfernen Sie ihn.
3. Entfernen Sie vorsichtig den Gummieinsatz aus dem Halter. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den Reinigungsregeln.

STOP

Vorsicht! Um die Verzerrung des Gummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring in den Halter ein, richten Sie die Schlitz des Halters mit den Ausläufen auf der Innenseite des Ventils aus und drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn (Richtung CLOSE). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel mit dem Auslauf dem Display gegenüber.

Bei der Zubereitung von Speisen kann Kondenswasser entstehen, das in diesem Modell in einer speziellen Rinne auf den Gerätegehäuse um den Topf herum sammelt. Kondenswasser ist mit einem Küchentuch leicht zu entfernen.

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht. Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts. Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

VI. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M4502E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.com oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Auf dem Display ist die Fehlermeldung erschienen: E1 – E4	Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder Heizungskörper	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht und stecken Sie das Gerät erneut ins Stromnetz
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Netzschur zu dem Gerät und (oder) Steckdose nicht angeschaltet	Stellen Sie sicher, dass abnehmbarer Netzschur in den entsprechenden Anschluss auf dem Gerät und in der Steckdose angeschaltet wurde
	Steckdose funktioniert nicht	Schalten Sie das Gerät in eine andere funktionierende Steckdose ein
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Es gibt kein Strom im Netz	Stellen Sie sicher, dass es Spannung im Stromnetz gibt. Wenn es keine gibt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an
	Stromausfall (Spannungsniveau ist nicht stabil oder liegt unterhalb der Norm)	Überprüfen Sie, ob es stabile Spannung im Stromnetz gibt. Falls sie nicht stabil ist oder unterhalb der Norm liegt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an
	Zwischen der Topf und dem Heizkörper befindet sich ein Fremdkörper oder Partikeln (Müll, Grütze, Essensstücke)	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Partikeln
	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief	Stellen Sie die Topf gerade, ohne Schräge
	Die Heizplatte ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt
	Der Deckel ist nicht dicht zugemacht oder es befinden sich Fremdkörper unter dem Deckel	Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper (Müll, Grütze, Essensstücke) zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden, entfernen Sie sie wenn notwendig. Schließen Sie immer den Deckel des Multikochers bis zum Klick
	Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel ist stark verschmutzt, deformiert oder beschädigt	Überprüfen Sie den Zustand der Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts. Möglicherweise muss sie ersetzt werden

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

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörumfang von Gerät beibehaltet ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihafbeschichtungen, Dichtstoffe usw.).

Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produkts gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann.

Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätgehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungsjahr des Geräts.

Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.



Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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

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



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

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio rappresenta l'apparecchio multifunzionale per la cottura del cibo in casa e può essere usato nei appartamenti, nelle case di villaggio, nelle stanze d'albergo, locali di servizio dei negozi, dei uffici o negli altri condizioni simili d'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso non adeguato dell'apparecchio sarà considerata violazione del corretto utilizzo del prodotto. In questo caso il prodotto non è responsabile delle conseguenze possibili.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
- Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
- Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotati di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.

 **ATTENZIONE!** Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per

evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.

- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.
- Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.
-  **RICORDATE:** danno occasionale del cavo d'alimentazione elettrica può portare al danneggiamento, che non corrispondono alle condizioni di garanzia e anche alla scossa elettrica. Il cavo danneggiato necessita di sostituzione urgente nel centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.
- Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.
-  **VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!**
- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono

giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.

- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.

STOP **ATTENZIONE!** Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-M4502E
Potenza	860-1000 W
Tensione dall'alimentazione	220-240 V, 50/60 Hz
Volume della pentola	5 l
Protezione dalla scossa elettrica	classe I
Rivestimento del recipiente	antiaderente ceramico
Valvola a vapore	staccabile
Display LCD	monocromo
Memoria interna	presente
Riscaldamento 3D	presente

Programmi

1. STEAM – VEGETABLES (COTTURA AL VAPORE – VERDURE)
2. STEAM – FISH (COTTURA AL VAPORE – PESCE)
3. STEAM – MEAT (COTTURA AL VAPORE – CARNE)
4. FRY – VEGETABLES (COTTURA IN PADELLA – VERDURE)
5. FRY – FISH (COTTURA IN PADELLA – PESCE)
6. FRY – MEAT (COTTURA IN PADELLA – CARNE)

7. STEW – VEGETABLES (BRASATURA – VERDURE)
8. STEW – FISH (BRASATURA – PESCE)
9. STEW – MEAT (BRASATURA – CARNE)
10. COOK – QUICK COOK (COTTURA RAPIDA)
11. COOK – PILAF (BOLLITURA – RISOTTO)
12. COOK – OATMEAL (BOLLITURA – PAPPAL LATTE)
13. PASTA (PASTA)
14. SOUP (MINESTRE)
15. CAKE (PRODOTTI DA FORNO)
16. MULTI-COOK

Funzioni

Partenza differita	fino a 24 ore, 2 timers
Tenuta in caldo (scaldavivande)	fino a 24 ore
Riscaldamento dei piatti pronti	fino a 24 ore
Disattivazione anticipata della tenuta in caldo	presente
Memorizzazione dell'ultimo tempo di cottura	presente

Contenuto della confezione

Multicooker con pentola multicottura installata	1 pz.
Contenitore per cottura a vapore	1 pz.
Pinza per la pentola	1 pz.
Contenitore graduato	1 pz.
Mestolo	1 pz.
Cucchiaio piano	1 pz.
Supporto per mestolo/cucchiaio	1 pz.
Cavo elettrico	1 pz.
Libro ricette	1 pz.
Manuale d'uso	1 pz.
Libretto di servizio	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.

Composizione del Multicooker (schema A1, p. 4)

1. Coperchio con valvola a vapore staccabile
2. Coperchio interno
3. Pentola estraibile
4. Pannello di comando con display LCD
5. Cucchiaio piano
6. Bicchiere graduato
7. Contenitore per cottura a vapore
8. Mestolo

9. Cavo elettrico
10. Pinza per l'estrazione della pentola
11. Supporto per mestolo/cucchiaio

Pannello di controllo (schema A2, p. 5)

1. "Cooking time" ("Tempo di cottura") – l'impostazione dell'ora corrente, del tempo di cottura e della partenza differita
2. "Hour/Min" ("Ore/Minuti") – selezione ore/minuti per l'impostazione dell'ora corrente, del tempo di cottura e della partenza differita
3. "Preset" ("Partenza differita") – inserimento partenza differita; selezionare uno dei due timer per la partenza posticipata
4. "Cancel/Reheat" ("Cancella/Riscaldamento") – attivazione/deattivazione della funzioni di riscaldamento e cancellazione di tutti programmi ed impostazioni, escluso le impostazioni dell'ora corrente
5. "Menu" – la scelta del programma di cottura
6. "Cook" ("Tipo di cottura") – scelta del modo di cottura nel programma "COOK"
7. "Product" ("Tipo di prodotto") – la scelta del tipo di alimento da cucinare nei programmi "STEAM", "FRY", "STEW"
8. "t°C / Keep Warm ON/OFF" ("Temperatura / Tenuta in caldo ON/OFF") – modifica della temperatura di cottura nel programma "MULTI-COOK", disattivazione manuale del regime di tenuta in caldo
9. "Start" – avvio del programma di cottura selezionato, attivazione veloce del regime "COOK – QUICK COOK"

La costruzione di display (schema A3, p. 5)

- A. L'indicatore del programma di cottura scelto
- B. L'indicatore dell'ora corrente
- C. L'indicatore del tempo di cottura
- D. L'indicatore del timer (1 oppure 2) di partenza differita
- E. L'indicatore del tipo di prodotto nei programmi "STEAM", "FRY", "STEW"
- F. L'indicatore del modo di cottura nel programma "COOK"
- G. L'indicatore della temperatura di cottura nel programma "MULTI-COOK"

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Estrarre con cautela il prodotto e la dotazione dal cartone. Rimuovere tutti i materiali da imballaggio.

 *Non rimuovere in alcun modo le etichette di avvertimento e/o di informazione e la targhetta con la matricola del prodotto.*

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido. Lavare la pentole multicottura/recipiente con acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo del prodotto è possibile percepire odore estraneo non dovuto a difetti nell'apparecchio. In questo caso pulire l'apparecchio.

 *Dopo il trasporto o lo stoccaggio del prodotto a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore prima dell'accensione.*

ITA

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONALE

Prima della prima messa in funzione

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non possa danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che potrebbero essere colpiti dall'alta umidità e temperatura. Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, scheggiate o che abbiano altri difetti. Tra la pentola multicottura e l'elemento riscaldante non devono esserci oggetti estranei.

Regolazione orologio

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Schiacciate e tenete premuto il tasto "Preset" per 3 secondi, sullo schermo comincerà a lampeggiare l'indicatore dei minuti del tempo corrente.
2. Premendo il pulsante "Cooking time" impostare il valore dei minuti. Se tenete premuto il tasto per più di 3 secondi, comincia cambiamento del tempo accelerato. Al termine dell'impostazione dei minuti premete il tasto "Hour/Min", sullo schermo comincerà a lampeggiare l'indicatore delle ore.
3. Premendo il tasto "Cooking Time" impostate il valore delle ore. Passo d'impostazione è 1 ora. Se tenete premuto il tasto per più di 3 secondi, comincia cambiamento del tempo accelerato.
4. Al termine della regolazione premere il pulsante "Cancel/Reheat" per salvare le impostazioni, oppure attendere qualche secondo finché l'indicatore dell'orologio non smette di lampeggiare.

L'impostazione del tempo di cottura

Nel MULTICOOKER REDMOND RMC-M4502E è possibile impostare il tempo di cottura per ogni programma. Il passo di variazione e l'intervallo di tempo dipendono dal programma scelto.

1. Dopo la scelta del programma di cottura premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dei minuti inizia a lampeggiare. Premendo il pulsante "Cooking time" cambiare il valore dei minuti. Se tenete premuto il tasto per più di 3 secondi, comincia cambiamento del tempo accelerato.
2. Premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dell'orologio inizia a lampeggiare. Premendo il pulsante "Cooking time" cambiare il valore dei ore. Se tenete premuto il tasto per più di 3 secondi, comincia cambiamento del tempo accelerato.
3. Se è necessario impostare il tempo di cottura meno di un ora in regime d'impostazione delle ore premete successivamente il tasto "Cooking Time" finché dallo schermo non sparisce l'indicatore delle ore. Premete il tasto "Hour/Min", l'indicatore dei minuti comincerà a lampeggiare. Premendo successivamente il tasto "Cooking Time" impostate il valore necessario dei minuti.
4. Per cancellare le impostazioni eseguite premete il tasto "Cancel/Reheat" (dopo di che sarà necessario impostare tutto il programma di cottura di nuovo).

- i** Cambiando manualmente il programma automatico l'apparecchio subito imposta il tempo minimo di cottura!

Il Multicooker è dotato di memoria interna indipendente dall'alimentazione elettrica. In caso di temporanea interruzione dell'energia elettrica tutte le impostazioni effettuate, incluso le impostazioni di partenza differita, saranno mantenute.

Funzione Preset (partenza differita)

La funzione permette di stabilire l'orario esatto in cui il programma di cottura deve iniziare. È possibile rinviare il programma di cottura da 10 minuti fino a 24 ore con scatti di 10 minuti. L'apparecchio è dotato di due timer indipendenti, che permettono di memorizzare il tempo, per il quale più frequentemente viene cucinato il cibo.

Impostazione del timer:

1. Premendo il tasto "Menu", selezionate il programma di cottura automatico.
2. Premendo il tasto "Preset" selezionate la casella di memoria Preset 1 o Preset 2.
3. Premendo il tasto "Hour/Min" attivate il regime d'impostazione delle ore sul timer, l'indicatore delle ore comincerà a lampeggiare.
4. Premendo il tasto "Cooking Time", impostate il valore necessario delle ore. Passo d'impostazione è di 1 ora.
5. Premendo il tasto "Hour/Min" attivate il regime d'impostazione delle minuti sul timer, l'indicatore dei minuti comincerà a lampeggiare.
6. Premendo il tasto "Cooking Time", impostate il valore necessario dei minuti. Passo di cambiamento è 10 minuti.
7. Al termine d'impostazione del tempo premete il tasto "Start". Indicatori dei tasti "Start", "Cancel/Reheat" e "Preset" si illumineranno. Sullo schermo sarà visualizzato il tempo di fine di cottura del piatto.

- i** Impostando il timer di partenza posticipata è necessario considerare, che il conto del tempo nei programmi, previsti di regolazione del tempo di cottura, parte soltanto dopo che l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata.

Funzione "Keep warm" (mantenimento della temperatura di piatti pronti/autoriscaldamento)

Si attiva automaticamente nel regime d'attesa insieme con inizio di programma di cottura selezionato e al suo termine mantiene la temperatura del piatto pronto a 70-75°C per 24 ore. Attivando la tenuta in caldo, l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" è illuminato, al termine di programma di cottura sullo schermo si visualizza il conteggio del tempo di funzionamento in questo regime.

Per disattivare l'autoriscaldamento premere il pulsante "Cancel/Reheat" e l'indicatore del pulsante si spegnerà.

- i** In caso di cottura dei piatti nel programma "MULTI-COOK" con la temperatura non superiore di 80°C la funzione di tenuta in caldo sarà disattivata.

La funzione di disattivazione di tenuta in caldo

Potete disattivare l'attivazione automatica della tenuta in caldo subito dopo la partenza di qualsiasi programma. Per farlo dopo la selezione del programma di cottura (dopo premere il tasto "Start") schiacciate e tenete premuto per 3 secondi il tasto "t°C / Keep Warm ON/OFF". L'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" si spegnerà. Schiacciando di nuovo e tenendo premuto per 3 secondi il tasto "t°C / Keep Warm ON/OFF" si attiva di nuovo la tenuta in caldo automatica. L'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" si illuminerà. Questa funzione funziona anche usando la partenza posticipata.

Funzione Reheat (riscaldamento dei piatti)

La pentola multifunzionale REDMOND RMC-M4502E può essere usata per riscaldare i piatti freddi. Per farlo è sufficiente mettere il piatto nel recipiente, inserirlo nella pentola multifunzionale, chiudere il coperchio, premere il tasto "Cancel/Reheat" fino a sentire il segnale acustico. Fra qualche tempo il piatto sarà riscaldato fino a 70-75°C e sarà mantenuto caldo per 24 ore. Premendo di nuovo il tasto "Cancel/Reheat" disattivate il riscaldamento.

Funzionamento generale dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti necessari.
2. Versare gli ingredienti nella pentola multicottura in conformemente al programma di cottura e inserirla nell'apparecchio. Verificare che i tutti ingredienti, incluso il liquido, sia al di sotto del valore massimo riportato sulla scala interna della pentola. Assicurarsi che la pentola sia correttamente installate e perfettamente a contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere il coperchio e collegare l'alimentazione elettrica.
4. Premere il pulsante "Menu", scegliere il programma di cottura adeguato (sullo schermo si illumina l'indicatore di programma appropriata).
5. Se nel programma è prevista la scelta del prodotto, selezionare il subprogramma relativo tramite il pulsante "Product" (funzione disponibile nei programmi "STEAM", "FRY" per il programma "COOK" premere il tasto "Cook"). Per ogni subprogramma, il tempo di cottura stabilito di default, viene visualizzato sul display.
6. Il tempo di cottura stabilito di default può essere comunque modificato.
7. In caso di necessità impostare il tempo di partenza differita. La funzione "Preset" non è disponibile nei programmi "FRY" e "PASTA".
8. Per attivare il programma di cottura premere il pulsante "Start", si illumineranno gli indicatori dei tasti "Start" e "Cancel/Reheat". Il programma di cottura inizia ed il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display.
9. Al termine del programma di cottura sarete avvertiti da un segnale acustico. L'apparecchio passa in regime di autoriscaldamento (l'indicatore del pulsante "Cancel/Reheat" si accende).
10. Per cancellare il programma impostato, interrompere il processo di cottura oppure l'autoriscaldamento, premere il pulsante "Cancel/Reheat".

i Nel programma "STEAM" il conto alla rovescia comincia dopo l'ebollizione dell'acqua e il raggiungimento della densità del vapore sufficiente nel recipiente; nei programmi "MULTI-COOK", "FRY" dopo il raggiungimento dell'apparecchio del regime lavorativo; nel programma "PASTA" dopo l'ebollizione dell'acqua nel recipiente, l'inserimento degli ingredienti e lo schiacciamento di nuovo del tasto "Start".


L'apparecchio memorizza l'ultimo cambiamento del tempo di cottura e lo visualizza sullo schermo. Per tornare agli impostazioni di fabbrica, prima di selezionare il programma, schiacciate e tenete premuto il tasto "Hour/Min" fino a segnale acustico (circa 3 secondi).

Programma "MULTI-COOK"

Questo programma è destinato alla preparazione di qualsiasi piatto di vostra scelta, impostando i parametri di temperatura e tempo di cottura desiderati. Grazie alla versatilità del programma "MULTI-COOK", il Multicooker RMC-M4502E può sostituire molti apparecchi da cucina e permette di preparare praticamente ogni ricetta. È possibile selezionare il tempo di cottura impostato di default a seconda degli ingredienti (ortaggi, pesce, carne). La temperatura di cottura di default è 160°C.

L'intervallo di regolazione manuale del tempo va da 5 minuti a 12 ore con scatti di 1 minuto per tempi da 5 minuti a 1 ora; 5 minuti per tempi da 1 a 12 ore.

L'intervallo di regolazione manuale della temperatura (attivabile premendo il pulsante "t°C/Keep Warm ON/OFF") va da 35°C a 160°C con scatti di 5°C.

 In programma "MULTI-COOK" consente la preparazione di una vasta gamma di piatti. Consigliamo di utilizzare il libro ricette fornito con il prodotto, scritto dai nostri cuochi professionisti oppure consultate la tabella riassuntiva a sulle temperature consigliate per la cottura dei vari piatti.

Programma "STEAM"

Raccomandato per la cottura a vapore di ortaggi, carne, pesce, piatti dietetici e vegetariani, piatti per i bambini. Il tempo di cottura prestabilito è di 15 minuti. Il tempo di cottura predefinito dipende dal tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" – 10 minuti, "FISH" – 15 minuti, "MEAT" – 40 minuti. L'intervallo di regolazione del tempo di cottura va da 5 minuti a 1 ora con scatti di 1 minuto.

Per la cottura con questo programma utilizzare il contenitore speciale (fornito nella confezione):

1. Versa nella pentola 600-1000 ml d'acqua. Installare nella pentola il contenitore per la cottura a vapore.
2. Misurare e prepara i prodotti secondo la ricetta, collocarli uniformemente nel contenitore e inserire la pentola con il contenitore per la cottura a vapore nell'apparecchio. Verificare che la pentola sia a contatto con l'elemento riscaldante.
3. Seguire le indicazioni dai punti 3 a 10 nella sezione "Funzionamento generale dei programmi automatici".

Programma "FRY"

Raccomandato per la frittura di ortaggi, carne, pesce, frutti di mare, prodotti semilavorati ecc. Il tempo di cottura prestabilito dipende dal tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" – 10 minuti, "FISH" – 15 minuti, "MEAT" – 40 minuti. È possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 1 ora con scatti di 1 minuto. È possibile friggere i prodotti con il coperchio dell'apparecchio aperto.

Programma "STEW"

Raccomandato per la stufatura di ortaggi, carne, pesce, frutti di mare ed anche per la preparazione di gelatina e di altri piatti che richiedono lunghi tempi di cottura. Il tempo di cottura predefinito è di 1 ora. Il tempo di cottura predefinito dipende dal tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" – 20 minuti, "FISH" – 35 minuti, "MEAT" – 1 ora. È possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con scatti di 5 minuti.

Programma "COOK"

Raccomandato per la cottura di riso, grano saraceno e altri cereali. Il tempo di cottura prestabilito dipende dal subprogramma scelto ("QUICK COOK" – 25 minuti, "PILAF" – 1 ora, "OATMEAL" – 10 minuti). È possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 1 ora e 30 minuti con scatti di 1 minuto per i programmi "QUICK COOK" e "OATMEAL", da 30 minuti fino a 2 ore con scatti di 5 minuti per il programma "PILAF".

In caso di cottura di pappe al latte usare latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare l'evaporazione del latte ed ottenere il risultato necessario si raccomanda prima di eseguire le seguenti operazioni prima della cottura:

- Lavare accuratamente i cereali (riso, grano saraceno, miglio e etc), finché l'acqua non sarà pulita;
- Prima della cottura imburrare la pentola multicottura;
- Rispettare attentamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo le indicazioni del libro di ricette; ridurre oppure aumentare la quantità di ingredienti seguendo sempre le proporzioni;
- In caso d'uso di latte intero diluirlo con acqua nella proporzione di 1:1.


Le proprietà del latte e dei cereali possono variare a seconda del luogo di origine, ciò a volte può influire sui risultati di cottura.

Se il risultato desiderato non è stato ottenuto utilizzando il programma "COOK", utilizzare il programma universale "MULTI-COOK". La temperatura ottimale di cottura della pappa a latte è di 100°C. Selezionare la quantità di ingredienti ed il tempo di cottura a seconda della ricetta.

Programma "PASTA"

Raccomanda per la cottura di pasta, uova e salsiccie. Il tempo di cottura predefinito è di 8 minuti. È possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 2 fino a 20 minuti con scatti di 1 minuto. Dopo la messa in funzione del programma attendere il segnale acustico che segnala che l'acqua è arrivata a bollore, versare gli ingredienti, chiudere il coperchio e premere

il pulsante "Start". Il conto alla rovescia del tempo di cottura inizia. La funzione "Time delay" in questo programma non è disponibile.

 In caso di cottura di alcuni piatti (ad esempio pasta) si forma della schiuma. Per evitare che la schiuma coli fuori dalla pentola si può cucinare con il coperchio aperto.

Programma "SOUP"

Raccomanda per la cottura di zuppe, minestre, brodi ma anche per le frutta cotte con sciroppo e diverse bevande. Il tempo di cottura predefinito è di 1 ora. E' possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con scatti di 5 minuti.

Programma "CAKE"

Raccomanda per la cottura di prodotti da forno (torte, biscotti, pasticci). Il tempo di cottura predefinito è di 1 ora. E' possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 30 minuti fino a 4 ore con scatti di 5 minuti.

III. FUNZIONI ULTERIORI

- La fase di riposo della pasta
- La panificazione del pane
- La preparazione fondute
- La preparazione di yogurt
- La frittura profonda
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La pastorizzazione di prodotti liquidi
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale

IV. CONSIGLI D'USO

Errori di cottura e i suoi rimedi

Nella tabella presentata di sotto sono riassunti gli sbagli tipici, ammessi durante la cottura del cibo nella pentola multifunzionale, riguardati i suoi possibili rimedi.

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

Possibili motivi	Rimedi
Avete dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta	Non aprite il coperchio durante la cottura della pentola multifunzionale senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisce alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non è deformata
Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta	Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento. Assicuratevi, che nella camera lavorativa della pentola multifunzionale non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca

La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze. Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene). La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa pentola		È desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Con la cottura di cottura al vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente		Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura
Durante frittura	Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente	Con la frittura normale è sufficiente, che l'olio copre il fondo del recipiente ad un strato sottile. Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente
	Eccesso dell'umidità nel recipiente	Non chiudete il coperchio della pentola multifunzionale con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolate
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata		Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, so frittura etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi sezionata
Con la cottura (l'impasto non è cotto)	Durante il processo di lievitazione dell'impasto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola d'uscita di vapore	Inserite l'impasto nel recipiente in quantità minore
	Avete inserito nel recipiente troppo l'impasto	Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impasto in quantità minore

IL CIBO È TROPPO COTTO

Avete sbagliato nella selezione del tipo di pietanza o con l'impostazione (nel calcolo) del tempo di cottura. Esageratamente piccole dimensioni degli ingredienti	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Dopo la cottura il piatto pronto rimasto troppo tempo con la tenuta in caldo attivata	L'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo non è raccomandato. Se nel vostro modello della pentola multifunzionale è fornito di disattivazione anticipata di questa funzione, voi potete usare questa possibilità

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Con la cottura della pappa al latte fuoriesce	La qualità e le capacità del latte possono dipendere dal luogo e le condizioni di produzione. Vi raccomandiamo usare solo il latte ultra pastorizzato parzialmente scremato di 2,5% di grassi. Se è necessario il latte si può diluire con l'acqua potabile
Gli ingredienti prima di cottura non sono stati elaborati o sono stati elaborati in modo sbagliato in modo sbagliato (lavati male etc.). Non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti o il tipo di pietanza è stato scelto sbagliatamente il tipo di pietanza	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata. I cereali interi, la carne, il pesce e i frutti di mare lavate bene fino ad ottenere l'acqua di lavaggio limpida
Se l'alimento general schiuma	Raccomandiamo di lavarolo accuratamente, rimuovere la valvola o cuocere con il coperchio aperto

IL PIATTO ADERISCE

Il recipiente è stato pulito male dopo la cottura del cibo precedente. In rivestimento antiaderente del recipiente è danneggiato	Prima di cominciare la cottura, assicuratevi, che il recipiente è lavato bene e il rivestimento antiaderente non è danneggiato
Il volume totale del prodotto inserito è inferiore di quello raccomandato nella ricetta	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio)
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite le indicazioni della ricetta, adattata per questo modello d'apparecchio
Con la frittura: avete dimenticato di versare l'olio nel recipiente, non avete mescolato o avete girato troppo tardi le pietanze che cucinate	Con la frittura normale versate nel recipiente un po' di olio vegetale in modo tale, che copre il fondo del recipiente con lo strato sottile. Per la cottura omogenea i cibi nel recipiente periodicamente vanno mescolate o girate fra un tempo definito
Con la brasatura: nel recipiente manca l'umidità	Aggiungete nel recipiente un po' di liquido. Durante il tempo di cottura non aprite il coperchio della pentola multifunzionale senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imburrate la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imburrate il fondo e i lati del recipiente con burro o oliate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente!)

IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

Avete mescolato troppo spesso il cibo nel recipiente	Con la frittura normale mescolate il piatto non più spesso di ogni 5-7 minuti
------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Diminuite il tempo di cottura o seguite gli indicazioni della ricetta, adattate per questo modello dell'apparecchio
---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ITA

IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

Sono stati usati gli ingredienti non adatti, che forniscono eccesso dell'umidità (le verdure succose o frutti, i frutti di bosco surgelati, la panna etc.)	Selezionate gli ingredienti secondo la ricetta del prodotto da forno. Cercate non selezionare come l'ingrediente le pietanze che contengono, troppa umidità o usateli possibilmente nelle quantità minime
Avete tenuto il prodotto a forno pronto nella pentola multifunzionale chiusa	Cercate di rimuovere il prodotto da forno dalla pentola multifunzionale subito dopo la cottura. Se è necessario potete lasciare il prodotto nella pentola multifunzionale per un breve periodo con la tenuta in caldo attivata

IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

Le uova con lo zucchero non sono state sbattute	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
L'impasto e rimasto lievitato troppo a lungo	
Non avete setacciato la farina o avete impostato male l'impasto	
State ammessi gli errori con inserimento degli ingredienti	
La ricetta selezionata da voi non è adatta per la cottura in questo modello della pentola multifunzionale	

i Alcuni modelli delle pentole multifunzionali REDMOND nei programmi "STEW" e "SOUP" con la mancanza del liquido si attiva la sistema della protezione dal surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e la pentola multifunzionale nel regime della tenuta in caldo.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programmi		Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
STEAM	VEGETABLES	La cottura a vapore di verdure	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	La cottura a vapore di carne, manty	0:40				
	FISH	La cottura a vapore di pesce	0:15				
FRY	VEGETABLES	La frittura di verdure	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	La frittura di carne	0:40				
	FISH	La frittura di pesce	0:15				

Programmi		Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
STEW	VEGETABLES	Stufatura di verdure	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Stufatura di carne	1:00				
	FISH	Stufatura di pesce	0:35				
MULTI-COOK		Cottura di diversi piatti su impostazioni di temperatura e tempo manuali. L'intervallo di regolazione manuale della temperatura va da 35°C a 160°C con scatti di 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Cottura di pasta, salsicce e uova	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Cottura di riso, grano saraceno e altri cereali	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Cottura di pilaf (risotto)	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Cottura di pappe al latte e bollitura ortaggi	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Cottura di zuppe e minestre	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		Cottura dei cupcake, del pan di spagna, dei pasticcini, delle torte di pasta lievitata e della pasta sfoglia	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Il tempo di cottura al vapore di vari cibi

#	Pietanza	Peso, g/ Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
1	Filetto di carne suina / manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Polpettine/polpette	180 (6 pezzi)/ 450 (3 pezzi)	500	20/30

#	Pietanza	Peso, g/ Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
5	Pesce (filetto)	500	500	15
6	Frutti di mare (surgelati)	500	500	5
7	Patate (tagliate in 4 parti)	500	500	15
8	Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rape rosse (tagliati in 4 parti)	500	500	30
10	Verdure (surgelati)	500	500	15
11	Uovo di gallina	3 pezzi	500	5

i È necessario tenere conto che si tratta di raccomandazioni generali. Il tempo reale di cottura può variare a scenda della qualità del prodotto e dei vostri gusti personali.

Raccomandazioni d'uso dei regimi di temperatura nel programma "MULTI-COOK"

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso	Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso
35	Impasti, preparazione aceto	100	Preparazione di marmellate
40	Preparazione dello yogurt	105	Preparazione di gelatine di carne
45	Fermenti	110	Sterilizzazione
50	Fermentazione	115	Preparazione di sciroppo di zucchero
55	Preparazione dolci soffici	120	Preparazione dello stinco di maiale
60	Preparazione del te' verde e baby food	125	Preparazione della carne brasata
65	Preparazione della carne in confezione sottovuoto	130	Preparazione di dolci da forno
70	Preparazione punch	135	Riscaldamento di piatti pronto per l'ottenimento di una superficie croccante
75	Pasterizzazione e te' bianco	140	Affumicamento
80	Preparazione del vino caldo	145	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
85	Preparazione della ricotta e di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi	150	Preparazione di carne al cartoccio
90	Preparazione del te' rosso	155	Preparazione di cibi a pasta lievitante
95	Preparazione di pappe al latte	160	Pollame

 Guarda anche il libro delle ricette in dotazione.

V. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio verificare che sia stato staccato dalla rete elettrica e si sia raffreddato completamente. Utilizzare un panno morbido e sapone delicato per il lavaggio di stoviglie. Raccomandiamo di effettuare la pulizia dell'apparecchio subito dopo l'uso.

STOP Per la pulizia è vietato l'uso di spugne abrasive e detersivi aggressivi. Non immergere il prodotto in acqua o lavarlo sotto l'acqua corrente.

Prima del primo utilizzo oppure per l'eliminazione di odori dopo la cottura raccomandiamo di far bollire per 15 minuti mezzo limone nel programma "STEAM- FISH".

La pentola multicottura, il coperchio interno in alluminio e la valvola a vapore vanno lavati dopo ogni utilizzo. La pentola può essere lavata in lavastoviglie. Dopo il lavaggio asciugare tutto accuratamente.

Si consiglia di pulire l'interno del coperchio e della valvola a vapore dopo ogni uso dell'apparecchio.

Per pulire l'interno del coperchio:

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
2. Nella parte inferiore del lato interno del coperchio premere contemporaneamente verso il centro i due fermi di plastica prima di aprirli.
3. Senza fare sforzo, rimuovere il coperchio interno, tirando un po' verso se stessi e verso il basso.
4. Pulire la superficie di entrambi i coperchi con panno o tovagliolo umido, se necessario, usare detersivo per piatti.
5. Rimontare in ordine inverso. Inserire il coperchio nelle fessure superiori ed allinearle con il coperchio principale. Con un piccolo sforzo, premere i fissatori fino a sentire uno scatto. Il coperchio interno dovrebbe andare bene in posizione.

La valvola a vapore staccabile è installata su coperchio superiore dell'apparecchio. Per la pulitura di valvola:

1. Diligentemente apra il coperchio di valvola a vapore, tirandolo per sporgenza in su e per se.
2. Gira antiorario il fissatore su parte inferiore della valvola (in direzione OPEN) entro fine e lo stacca.
3. Diligentemente stacca la gomma da fissatore. Lava le tutte parti di valvola seguendo le regole di pulitura.

STOP **Attenzione!** Per evitare la deformazione di gomma della valvola è vietato piegarla e allungarla.

4. Effettua il montaggio in ordine inverso: installa la gomma a fissatore, unisca le calette di fissatore con le sporgenze su parte interna della valvola e gira il fissatore in senso orario (in direzione CLOSE). Installa la valvola a vapore in incastro su coperchio dell'apparecchio da sporgenza da display.

Durante la cottura del cibo può essere il condensato, il quale in questo modello si accumula in scanalatura speciale su corpo di apparecchio intorno del vaso. Il condensato si può eliminare leggermente a mezzo di salvietta di cucina.

Prima di conservare l'apparecchio assicurarsi che siano completamente asciutti tutti i componenti. Conservare l'apparecchio montato in luogo asciutto e ventilato, lontano da dispositivi di riscaldamento e dalla luce diretta del sole. Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre l'apparato alle sollecitazioni meccaniche, che potrebbero danneggiarlo e/o cagionare danni alla confezione. Conservare l'apparecchio imballato lontano dall'acqua e da altri liquidi.

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale REDMOND RMC-M4502E, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company nei punti vendita dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Anomalia	Eventuali cause	Risoluzione
Sul display si vede una comunicazione dell'errore: E1 - E4	Errore di sistema, possibile danneggiamento della scheda di controllo o dell'elemento riscaldante	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio, ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica
L'apparecchio non si accende	Il cavo di alimentazione non è collegato al dispositivo e/o alla presa elettrica	Assicurarsi che il cavo elettrico rimovibile è collegato ad un connettore appropriato sul dispositivo e collegato alla presa
	Presa elettrica difettosa	Collegare l'apparecchio ad una presa funzionante
Il piatto è cotto troppo a lungo	Mancanza di alimentazione elettrica nella rete	Controllare la tensione nella rete elettrica. Se manca, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale
	Interruzione di alimentazione elettrica (il livello di tensione è instabile o inferiori al normale)	Verificare la presenza di alimentazione stabile nella rete elettrica. Se è instabile o inferiore al normale, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale
	Un oggetto estraneo è caduto tra la coppa e l'elemento riscaldante (polvere, cereali, pezzettini di cibo)	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Rimuovere il corpo estraneo o particelle
La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata
	Il disco riscaldante è sporco	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Pulire il disco riscaldante

Anomalia	Eventuali cause	Risoluzione
Durante la cottura, il vapore fuoriesce da sotto il coperchio	La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata
	Il coperchio non è chiuso a tenuta o sotto il coperchio vi è un oggetto estraneo	Verificare se ci sono oggetti estranei (detriti, cereali, pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e se necessario, rimuoverli. Chiudere sempre il coperchio della multicottura fino allo scatto
	La gomma di tenuta nel coperchio interno dell'apparecchio è sporca, deformata o danneggiata	Verificare lo stato della gomma di tenuta nel coperchio interno dell'apparecchio. Deve essere probabilmente sostituita

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

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna a riparare, cambiare i dettagli, o cambiare tutto il prodotto per qualsiasi difetto di fabbrica, provocato da materiale di scarsa qualità o dal montaggio. La garanzia è valida soltanto nel caso in cui la data dell'acquisto sia confermata dal timbro del negozio e dalla firma del commesso sul biglietto originale di garanzia. Questa garanzia è riconosciuta soltanto in caso che il prodotto sia stato usato secondo l'istruzione d'uso, non sia stato riparato, non sia stato smontato e non sia difettato di conseguenza ad un trattamento sbagliato, e anche se è stata conservata la contenuto della confezione completa del prodotto. Questa garanzia non si applica in caso di usura normale del prodotto e dei materiali di consumo (i filtri, lampadine, rivestimento antiaderente, e gomme etc.).

Il periodo di servizio e il periodo della validità degli obblighi di garanzia si calcolano dal giorno della vendita o dalla data di produzione del prodotto (nel caso in cui la data della vendita sia indeterminabile).

Il periodo d'uso dell'apparecchio stabilito dal produttore è 5 anni dal giorno del suo acquisto a condizione che il funzionamento del prodotto rispetti le condizioni delle seguenti istruzioni d'uso e gli standard tecnici d'uso.




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

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

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

Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi.


La direttiva deinisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature usate, valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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


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

MEDIDAS DE SEGURIDAD


- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
- Este aparato eléctrico se presenta como un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en pisos, apartamentos, casas de campo, habitaciones de hotel, instalaciones residenciales de tiendas, oficinas u otras condiciones de funcionamiento no industriales similares. El uso industrial o cualquier otro uso indebido del dispositivo será considerado una violación de las condiciones de uso adecuado del producto. En este caso, el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. las especificaciones y la placa de identificación del producto).
- Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
- Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.

 **¡ADVERTENCIA!** Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.

- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.
- No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.

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

- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
- Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.

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

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

- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.

STOP

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

Características técnicas

Modelo	RMC-M4502E
Potencia	860-1000 W
Tensión	220-240 V, 50/60 Hz
Protección contra descargas eléctricas	clase I
Volumen máximo de la taza	5 l
Recubrimiento de la taza	cerámico, de antiquemadura
Válvula de vapor	desmontable
Display de cristales líquidos	monocromo
Memoria no volátil	hay
3D-calentamiento	hay

Programas

- | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (VAPOR – VERDURAS) | 9. STEW – MEAT (GUISADO – CARNE) |
| 2. STEAM – FISH (VAPOR – PESCADO) | 10. COOK – QUICK COOK (HERVIR RÁPIDA) |
| 3. STEAM – MEAT (VAPOR – CARNE) | 11. COOK – PILAF (HERVIR – PAELLA) |
| 4. FRY – VEGETABLES (FREIR – VERDURAS) | 12. COOK – OATMEAL (HERVIR – ARROZ CON LECHE) |
| 5. FRY – FISH (FREIR – PESCADO) | 13. PASTA (PASTA) |
| 6. FRY – MEAT (FREIR – CARNE) | 14. SOUP (SOPA) |
| 7. STEW – VEGETABLES (GUISADO – VERDURAS) | 15. CAKE (HORNEAR) |
| 8. STEW – FISH (GUISADO – PESCADO) | 16. MULTI-COOK |

Funciones

Arranque suspenso	hasta 24 horas, 2 temporizadores
Autocalentamiento	hasta 24 horas
Calentamiento del plato	hasta 24 horas
Previa desconexión del conservador de calor	si
Recordatorio del último tiempo de preparación	si

Equipo estándar

Robot de cocina con la taza instalada en el interior	1 ud.
Contenedor para la preparación al vapor	1 ud.
Pinzas para la taza	1 ud.
Vaso medido	1 ud.
Cucharón	1 ud.
Cuchara plana	1 ud.
Soporte para el cucharón / cuchara	1 ud.
Cordón de alimentación eléctrica	1 ud.
Libro recetas	1 ud.
Manual de empleo	1 ud.
Libro de servicio	1 ud.

El Fabricante tiene el derecho para la introducción de las modificaciones en el diseño, equipo estándar, así como las características técnicas del artículo durante el perfeccionamiento de su producción sin avisar complementariamente sobre estas modificaciones.

Estructura de la multiolla (esquema A1, p. 4)

- | | |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Tapa con la válvula de vapor desmontable | 6. Vaso medido |
| 2. Tapa interior de aluminio | 7. Contenedor para la preparación al vapor |
| 3. Taza desmontable | 8. Cucharón |
| 4. Panel de mando con el display de cristales líquidos | 9. Cordón de alimentación |
| 5. Cuchara plana | 10. Pinzas para la retirar taza |
| | 11. Soporte para el cucharón / cuchara |

Destinación de los botones (esquema A2, p. 5)

1. "Cooking time" ("Tiempo de cocción") – introducción de los valores de las horas y minutos en caso de ajuste del tiempo corriente, tiempo de preparación y tiempo del arranque suspenso.
2. "Hour/Min" ("Hora/Minutos") – paso en el modo de ajuste del tiempo; selección de horas/ minutos" en los modos de ajuste del tiempo corriente, arranque suspenso y tiempo de preparación.
3. "Preset" ("Programador de inicio") – paso en los modos de ajuste del reloj y arranque suspenso; selección de uno entre los dos temporizadores del inicio retardado.
4. "Cancel/Reheat" ("Cancelar/Recalentamiento") – activación y desactivación del modo de calentamiento; anulación de todos los programas y ajustes, excepto los ajustes del tiempo corriente.

5. "Menu" ("Menú") – selección del programa de la preparación.
6. "Cook" ("Tipo de cocción") – selección del subprograma en el programa "COOK".
7. "Product" ("Tipo del producto") – selección del tipo del producto en los programas "STEAM", "FRY", "STEW".
8. "t°C / Keep Warm ON/OFF" ("Temperatura/ Mantener caliente ON/OFF") – cambio de la temperatura de la preparación en el programa "MULTI-COOK", desconexión manual del modo de auto calentamiento.
9. "Start" ("Inicio") – activación del modo establecido de la preparación, conexión rápida del modo "COOK – QUICK COOK".

Estructura del display (esquema A3, p. 5)

- A. Indicador del programa de preparación elegido
- B. Indicador del tiempo corriente
- C. Indicador del tiempo de la preparación
- D. Indicador del temporizador (1 o 2) del arranque suspenso
- E. Indicador del tipo del producto en los programas "STEAM", "FRY", "STEW"
- F. Indicador de los subprogramas en el programa "COOK"
- G. Indicador de la temperatura de preparación en el programa "MULTI-COOK"

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales del embalaje.

⚠ *¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo!*

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. Enjuague el tazón con agua tibia y jabón. Séquelo bien. Al usarse el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no indica mal funcionamiento del dispositivo. En este caso realice la limpieza del dispositivo.

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

II. UTILIZACION DEL ROBOT DE COCINA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada. Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Ajuste del reloj

1. Conectar el instrumento a la red eléctrica. Mantenga pulsado durante 3 segundos el botón "Preset", en el display empezará a parpadear el indicador de los minutos de la hora actual.
2. Ajustar el valor de los minutos (el paso del ajuste – 1 minuto) por presionar el botón "Cooking time". Si no deja de pulsar el botón más de 3 segundos, empezará el cambio de tiempo acelerado. Después de acabar el establecimiento de minutos, pulse el botón "Hour/Min", en el display empezará a parpadear el indicador de horas.
3. Pulsando el botón "Cooking Time" ponga el valor de hora. Paso de establecimiento – 1 hora. Si no deja de pulsar el botón más de 3 segundos, empezará el cambio de tiempo acelerado.
4. Después del fin del ajuste presionar el botón "Cancel/Reheat" o mantener durante algunos segundos. El indicador del tiempo cesará a parpadear.

Ajuste del tiempo de la preparación

En el robot de cocina REDMOND RMC-M4502E se puede ajustar independientemente el tiempo de preparación para cada programa. El paso de cambio y la banda posible del tiempo establecido dependen del programa de preparación elegido.

1. Después de la selección del programa de preparación presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Ajustar el valor de los minutos por presionar el botón "Cooking time". Si no deja de pulsar el botón más de 3 segundos, empezará el cambio de tiempo acelerado.
2. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear. Ajustar el valor de las horas por presionar el botón "Cooking time". Si no deja de pulsar el botón más de 3 segundos, empezará el cambio de tiempo acelerado.
3. Si es necesario el ajuste del tiempo de preparación en menos de una hora, en el modo de ajuste de hora pulse consecutivamente el botón "Cooking Time" hasta que el indicador desaparezca de la pantalla del reloj. Pulse el botón "Hour/Min", el indicador de minutos empezará a parpadear. Con pulsaciones consecutivas del botón "Cooking Time" ponga el valor de minutos necesario.
4. Para cancelar los ajustes hechos pulse el botón "Cancel/Reheat" (después habrá que introducir todo el programa nuevamente).

ⓘ *¡Al cambiar el programa automático a manual el aparato en seguida pondrá el tiempo mínimo de preparación!*

Del robot de cocina REDMOND RMC-M4502E está equipada con la memoria no volátil. En caso de desactivación temporal de la alimentación eléctrica todos los ajustes preestablecidos, incluso los ajustes del arranque suspenso, se conservan.

Preset Function (función "Arranque suspenso")

Permite establecer el tiempo preciso al cual se debe realizar el programa automático de la preparación. Se puede aplazar el proceso de preparación en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. El aparato está equipado con dos

temporizadores independientes, que permiten recordar el tiempo de preparación más frecuente al usarse.

Para ajustar el temporizador:

1. Al pulsar el botón "Menu", seleccione el programa automático de preparación.
2. Al pulsar el botón "Preset" seleccione la memoria almacenada Preset 1 o Preset 2.
3. Al pulsar el botón "Hour/Min" encienda el modo de ajuste de hora en el temporizador, el indicador de la hora empezará a parpadear.
4. Al pulsar el botón "Cooking Time", establezca el valor necesario de horas. Paso de ajuste – 1 hora.
5. Al pulsar el botón "Hour/Min" encienda el modo de ajuste de minutos en el temporizador, el indicador de minutos empezará a parpadear.
6. Al pulsar el botón "Cooking Time", establezca el valor necesario de minutos. Paso de ajuste – 10 minutos.
7. Al acabar los ajustes de tiempo pulse el botón "Start". Los indicadores de los botones "Start", "Cancel/Reheat" y "Preset" brillarán. En el display aparecerá el tiempo de preparación del plato.

i Al ajustar el temporizador del inicio retardado es necesario tener en cuenta, que el recuento del tiempo en los programas, en los cuales está fijada la regulación del tiempo de preparación, empieza solo después de alcanzar el aparato la temperatura indicada.

Keep warm Function (función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados – autocalentamiento)

Se pone en marcha automáticamente en el modo de espera junto con el inicio del programa de preparación seleccionado y al acabarlo mantiene la temperatura del plato preparado sobre 70-75°C durante 24 horas. Al encender el auto calentamiento el indicador del botón "Cancel/Reheat" se ilumina, al acabar el programa en el display aparece el recuento del tiempo de funcionamiento en este modo. Presionar el botón "Cancel/Reheat" para la desactivación del autocalentamiento, en este caso el indicador del botón se apagará.

i En caso de preparación de platos en el programa "MULTI-COOK" con temperatura no más de 80°C, la función de auto calentamiento estará desconectada.

Función de desconexión de auto calentamiento

Usted puede desconectar el mantenimiento automático de calor cuando ponga en marcha cualquier programa. Para hacerlo, después de seleccionar el programa de preparación (después de pulsar el botón "Start") mantenga pulsado durante 3 segundos el botón "t°C / Keep Warm ON/OFF". El indicador del botón "Cancel/Reheat" se apagará. Para conectarlo nuevamente mantenga pulsado durante 3 segundos el botón "t°C / Keep Warm ON/OFF". El indicador del botón "Cancel/Reheat" se iluminará. Este modo también funciona al usar el inicio retardado.

Reheat Function (función de recalentamiento de los platos)

El robot de cocina REDMOND RMC-M4502E se puede usar para recalentar platos fríos. Para

hacerlo solamente hay que poner el plato preparado en el recipiente, ponerlo en el robot de cocina, cerrar la tapa, pulsar el botón "Cancel/Reheat" hasta la audio señal. En un momento el plato estará recalentado hasta los 70-75°C y se mantendrá caliente durante 24 horas. Al pulsar nuevamente el botón "Cancel/Reheat" se desconectará el calentamiento.

Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multiolla según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza esté instalada sin sesgos y se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Cerrar la tapa de la multiolla hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.
4. Usando el botón "Menu", elegir el programa de preparación necesario de la preparación (en el display se iluminará el indicador del programa correspondiente).
5. Si la selección del tipo del producto está prevista en el programa, elegir el subprograma correspondiente por medio de los botones "Product" (para los programas "STEW", "STEAM", "FRY") o "Cook" (para el programa "COOK"). El propio valor del tiempo de preparación está establecido para cada subprograma por defecto, este valor se presenta en el display del instrumento.
6. Usted puede cambiar el valor del tiempo establecido por defecto.
7. En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función "Preset" es inaccesible en caso de empleo de los programas "FRY" y "PASTA".
8. Presionar el botón "Start" para la activación del programa de preparación. Se iluminarán los indicadores de los botones "Start" y "Cancel/Reheat". La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán.
9. La señal sonora les avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador del botón "Cancel/Reheat" luce).
10. Cesar el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón "Cancel/Reheat" para anular el programa introducido.

i En el programa "STEAM" la cuenta atrás empieza después del hervor del agua y al alcanzar la densidad suficiente del vapor en el recipiente; en los programas "MULTI-COOK", "FRY" – después del entrar el aparato en el modo de funcionamiento; en el programa "PASTA" – después de hervir el agua en el recipiente, poner los productos y pulsar nuevamente el botón "Start".

El aparato recuerda el último cambio del tiempo de preparación y lo muestra en el display. Para volver a los ajustes del fabricante, antes de seleccionar el programa mantenga pulsado el botón "Hour/Min" hasta la audio señal (aproximadamente 3 seg.).

Programa "MULTI-COOK"


Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa "MULTI-COOK" la multiolla puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá

a preparar el plato casi según cualquiera receta que le interesa de las que se presenta en el antiguo libro de culinaria o de Internet.

La posibilidad de la selección del tiempo de preparación para el producto es realizada por defecto (verduras, pescado, carne). La temperatura de preparación por defecto es de 160°C.

La banda de regulación manual del tiempo es de 5 minutos – 12 horas con el paso de cambio: por 1 minuto – para el intervalo de 5 minutos hasta 1 hora; por 5 minutos – para el intervalo de 1 hasta 12 horas.

La banda de la regulación manual de la temperatura (se cambia por la presión del botón “t°C / Keep Warm ON/OFF”) es de 35-160°C con el paso de cambio de 5°C.

 En el programa “MULTI-COOK” se puede preparar una gran cantidad de platos diferentes. Usar el libro recetas de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de las temperaturas recomendadas para la preparación de diferentes platos y productos.

Programa “STEAM”

Se recomienda para la preparación al vapor de las verduras, pescado, carne, empanadillas, platos dietéticos y vegetarianos, platos del menú para los niños. El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: “VEGETABLES” – 10 minutos, “FISH” – 15 minutos, “MEAT” – 40 minutos. Se puede ajustar la banda del tiempo de preparación de 5 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 1 minuto.

Usar el contenedor especial (que forma parte del juego) para la preparación en este programa:

1. Verter 600-1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calificador.
3. Seguir las instrucciones del p. 3-10 de la sección “Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos”.

Programa “FRY”

Se recomienda para asar las verduras, carne, pescado, productos del mar, artículos semifabricados etc. El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: “VEGETABLES” – 10 minutos, “FISH” – 15 minutos, “MEAT” – 40 minutos. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 1 minuto. Se permite asar los productos con la tapa abierta del instrumento.

Programa “STEW”

Se recomienda para la cocción a fuego lento de las verduras, carne, pescado, productos del mar, así como para la preparación de las galantinas y otros platos que requieren el tratamiento térmico de larga duración. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: “VEGETABLES” – 20 minutos,

“FISH” – 35 minutos, “MEAT” – 1 hora. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 10 minutos hasta 12 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “COOK”

Se recomienda para preparar el arroz, alforfón y papillas deleznales de los granos. El tiempo de preparación por defecto depende del subprograma elegido (“QUICK COOK” – 25 minutos, “PILAF” – 1 hora, “OATMEAL” – 10 minutos). El ajuste del tiempo manual para la preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto (“QUICK COOK”; “OATMEAL”) y de 30 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos (“PILAF”) es posible.

Durante la cocción de las papillas a base de leche usar la leche pasteurizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la leche y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:

- lavar esmeradamente todos los granos de cereales íntegros (arroz, alforfón, mijo limpio etc.) hasta que el agua se haga puro;
- antes de la preparación lubricar la taza de la multiolla con mantequilla;
- controlar estrictamente las proporciones, al medir los ingredientes según las indicaciones del libro de recetas; disminuir o aumentar la cantidad de ingredientes estrictamente proporcionalmente;
- en caso de empleo de la leche integra diluirla con agua potable en la proporción de 1:1.

Las propiedades de la leche y granos pueden distinguirse en dependencia del lugar de procedencia, lo que influye en los resultados de la preparación a veces.

Si el resultado deseable no ha sido alcanzado en el programa “COOK”, usar el programa universal “MULTI-COOK”. La temperatura óptima de preparación de la papilla a base de leche es de 100°C. Establecer la cantidad de los ingredientes y el tiempo de preparación según la receta.

Programa “PASTA”

Se recomienda para la preparación de las pastas alimenticias, salchichas, para coser los huevos etc. El tiempo de preparación es de 8 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 2 minutos hasta 20 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto. Después de la activación del programa esperar la señal sonora que informa sobre el inicio de la ebullición del agua, cargar los ingredientes, cerrar la tapa del instrumento y presionar el botón “Start”. Luego el recuento inverso del tiempo de preparación comenzará.



En caso de preparación de algunos productos (por ejemplo, macarrones, etc.) la espuma se forma. Para prevenir su derrame posible fuera de los límites de la taza se puede cocinar con la tapa abierta.

Programa “SOUP”

Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos, así como las compotas y bebidas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 10 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "CAKE"

Se recomienda para la preparación de la bollería (bollos, bizcochos, pasteles). El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 30 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Cocción del pan
- Preparación del fondue
- Preparación del yogur
- Asado en la grasa
- Calentamiento de los alimentos infantiles
- Pasterización de los productos líquidos
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal

IV. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en la preparación y sus soluciones

La siguiente tabla resume los errores típicos cometidos cuando se cocina en el robot de cocina, analiza las posibles causas y el camino para solucionarlas.

EL PLATO NO SE PREPARO TOTALMENTE

Causas posibles	Modos de solucionarlo
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrarla herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga click. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente el fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor
Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o seleccionó el programa de preparación equivocado. Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos. Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación. La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina	Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor	Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación

En las frituras	Vertió en el recipiente demasiado aceite	En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente
	Exceso de humedad en el recipiente	No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escurrir el agua de ellos
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltear un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida
Al hornear (la masa no se coció bien)	Al levantarse la masa se apegó a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor	Coloque en el recipiente un volumen de masa menor
	Ha puesto en el recipiente demasiada masa	Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúe la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño

EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

Cometió un error en la elección del tipo de producto o en el ajuste (cálculo) del tiempo de preparación. Demasiado pequeño el tamaño de los ingredientes	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de preparación deben cumplir con sus recomendaciones
Después de la preparación el plato terminado estuvo demasiado tiempo parado en el conservador de calor	El uso prolongado del conservador de calor es indeseable. Si en su modelo de robot de cocina está prevista la desconexión previa de esta función, usted puede utilizar esta posibilidad

EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA

Al cocinar papillas lácteas se evapora la leche	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y de las condiciones de su producción. Recomendamos utilizar solamente leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. Si es necesario, la leche se puede diluir con agua potable
Los ingredientes antes de cocinar no fueron tratados o se trataron incorrectamente (mal lavados, etc.). No guardó las proporciones en la colocación o eligió incorrectamente el tipo de producto	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben cumplir con sus recomendaciones. Los cereales integrales, carnes, pescados y mariscos enjuáguelos bien siempre con agua limpia
El producto forma una espuma	Se recomienda lavar el producto a fondo, retirar la válvula o cocinar con la tapa abierta

EL PLATO SE QUEMA

El recipiente no estaba bien limpio después de la cocción anterior. El recubrimiento antiadherente del recipiente está dañado	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente esté bien lavado y el revestimiento antiadherente no está dañado
El volumen total de los ingredientes colocados son más pequeño de lo recomendado en la receta	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta
Usted ajustó demasiado tiempo de preparación	Reduzca el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta, adaptada para su uso con el dispositivo
Al freír: usted se olvidó de verter en el recipiente aceite, no lo removió o dio la vuelta demasiado tarde a los productos	En el asado convencional vierta en el recipiente un poco de aceite vegetal - de modo que cubra el fondo del recipiente con una fina capa. Para freír por igual los productos es conveniente removerlos periódicamente o darles la vuelta a un determinado tiempo
En el guisado: en el recipiente no hay suficiente humedad	Añada más líquido al recipiente. Durante la preparación no abra la tapa del robot de cocina sin necesidad
En la cocción: en el recipiente hay demasiado poco líquido (no se guardaron las proporciones de los ingredientes)	Observe la proporción correcta entre líquidos e ingredientes sólidos
En el horneado: no ha untado la parte interior del recipiente con mantequilla antes de cocinar	Antes de colocar la masa engrasar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!)

EL PRODUCTO PERDIO LA FORMA DE CORTE

Usted removió demasiado frecuentemente los productos en el recipiente	En la fritura convencional remueva el plato en el recipiente no más que cada 5-7 minutos
Usted ajustó demasiado tiempo de cocción	Acorte el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta adaptada para el modelo de aparato dado

EL HORNEADO SALIO HUMEDO

Se utilizaron los ingredientes inadecuados que dan el exceso de humedad (verduras succulentas o frutas, bayas congeladas, crema y así sucesivamente)	Elija los ingredientes según la receta de cocción. Trate de no elegir como ingredientes productos que contienen demasiada humedad, o utilícelos si es posible en cantidades mínimas
Usted dejó demasiado tiempo el horneado preparado en el robot de cocina cerrado	Trate de sacar los horneados del robot de cocina inmediatamente tras la preparación. Si es necesario, puede dejar el producto en el robot de cocina por un corto tiempo con el conservador de calor conectado

EL HORNEADO NO SE LEVANTO

El huevo con el azúcar fueron mal batidos	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben corresponderse con sus recomendaciones
La masa estuvo mucho tiempo con la levadura	
No tamizó la harina o mal amasó la masa	
Los errores en la colocación de los ingredientes	
Su receta elegida no es adecuada para la cocción en este modelo de robot de cocina	

i En la gama de modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia de líquido en el recipiente se activa un sistema de protección contra el sobrecalentamiento del aparato. En este caso, el programa se detiene y el robot de cocina va al régimen de conservador de calor.

Tabla libre de los programas de preparación (establecimiento de fábrica)

Programa		Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arranque suspenso	Espera del paso en el modo de trabajo	Función del autocalentamiento
STEAM	VEGETABLES	Preparación de las verduras al vapor	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Preparación de la carne al vapor	0:40				
	FISH	Preparación del pescado al vapor	0:15				
FRY	VEGETABLES	Asado de las verduras	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Asado de la carne	0:40				
	FISH	Asado del pescado	0:15				
STEW	VEGETABLES	Cocción a fuego lento de las verduras	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Cocción a fuego lento de las carne	1:00				
	FISH	Cocción a fuego lento de las pescado	0:35				

Programa		Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arranque suspenso	Espera del paso en el modo de trabajo	Función del autocalentamiento
MULTI-COOK		Preparación de cualesquiera platos según los ajustes de la temperatura y del tiempo establecidos por el usuario manualmente. La banda de la regulación manual de la temperatura es de 35°C – 160°C con el paso de cambio de 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Preparación de las pastas alimenticias etc. Cocción de las salchichas y los huevos	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Preparación del arroz, alforfón y papillas delezables de los granos	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Preparación del paella	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Preparación de las arroz con leche	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		Se recomienda para la preparación de la bollería (bollos, bizcochos, pasteles), diferentes gratines y soufflés	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Recomendaciones de tiempo de preparación de los diferentes productos al vapor

#	Producto	Peso, g/ cant, ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo / ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20

#	Producto	Peso, g/ cant, ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
3	Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Croquetas/albóndigas	180 (6 ud.)/450 (3 ud.)	500	20/30
5	Pescado (filete)	500	500	15
6	Cóctel de mariscos (frescos congelados)	500	500	5
7	Patatas (cortadas en 4 partes)	500	500	15
8	Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Remolacha (cortada en 4 partes)	500	500	30
10	Verduras (frescas congeladas)	500	500	15
11	Huevo de gallina	3 pzs.	500	5

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

Recomendaciones de uso del régimen de temperatura en el programa "MULTI-COOK"

Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
35°C	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre	100°C	Preparación del merengue, confitura
40°C	Preparación del yogur	105°C	Preparación de la galantina
45°C	Levadura	110°C	Esterilización
50°C	Fermentación	115°C	Preparación del almibar de azúcar
55°C	Preparación del caramelo	120°C	Preparación del morcillo
60°C	Preparación del té verde, alimentos infantiles	125°C	Preparación de la carne estofada
65°C	Preparación de la carne en el embalaje de vacío	130°C	Preparación del gratin
70°C	Preparación del ponche	135°C	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
75°C	Pasterización, preparación del té blanco	140°C	Curación al humo
80°C	Preparación del vino tinto caliente con especias	145°C	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
85°C	Preparación del requesón o platos que requieren el largo tiempo para la preparación	150°C	Cocción de la carne en laminilla

Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
90°C	Preparación del té rojo	155°C	Asado de los artículos de la pasta de levadura
95°C	Preparación de las papillas a base de leche	160°C	Asado del pollo

 Así mismo vea el libro de recetas incluido.

V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO

Antes de comenzar a limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Usar el tejido blando y los medios no abrasivos para lavar la vajilla. Aconsejamos realizar la limpieza del artículo inmediatamente después de su empleo.

Antes de usar por primera vez o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos tratar la mitad del limón durante 15 minutos en el programa "STEAM-FISH".

STOP *Está prohibido usar las tenazas con el recubrimiento duro o abrasivo, medios detergentes con las partículas abrasivas, así como otras sustancias químicamente agresivas.*

Limpier el cuerpo del artículo a la medida de necesidad.

Es necesario limpiar la taza después de cada empleo. Se puede usar el lavaplatos. Después del fin de la limpieza frotar la superficie exterior de la taza a seco.

Es necesario realizar la limpieza de la tapa interior y la válvula de vapor desmontable después de cada empleo del instrumento.


Para limpiar la tapa interior:

1. Abrir la tapa de la multiolla.
2. Presionar simultáneamente dos fijadores plásticos al centro del lado interior de la tapa.
3. Sin aplicar los esfuerzos, tirar la tapa interior de aluminio un poco hacia sí y hacia abajo para que ésta se desconecte de la tapa principal.
4. Frotar la superficie de ambas tapas con tejido húmedo o servilleta. En caso de necesidad lavar la tapa retirada bajo un chorro del agua y usar los medios para lavar la vajilla. El empleo del lavaplatos no es deseable.
5. Insertar la tapa en las ranuras, hacerla coincidir con la tapa principal, y presionar un poco en los fijadores hasta un clic. La tapa interior debe fijarse fiablemente.

La válvula de vapor desmontable se encuentra en la tapa superior del instrumento. Para limpiar la válvula:

1. Retira cuidadosamente la tapa de la válvula de vapor, tirarla por el saliente hacia arriba y hacia sí.
2. Girar el fijador en la parte inferior de la válvula en el sentido antihorario (en la dirección OPEN) hasta el tope y retirarlo.

3. Retirar cuidadosamente la pieza insertada de goma del fijador. Lavar todas las partes de la válvula, al observar las reglas de limpieza.

 **¡Atención!** Para evitar la deformación de la pieza insertada de goma está prohibido retorcer y tenderla.

4. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: instalar la pieza insertada de goma en el fijador, al hacer coincidir las ranuras del fijador con los salientes en la parte interior de la válvula y girar el fijador en el sentido horario (en la dirección CLOSE). Instalar la válvula de vapor en la muesca en la tapa del instrumento con el saliente del display.

Durante la preparación de la comida el condensado puede formarse, el condensado se acumula en la ranura especial en el cuerpo del artículo alrededor de la taza en este modelo. El condensado se elimina fácilmente por medio de la servilleta de cocina.

Antes de guardar y después de su uso limpie y seque totalmente todos los componentes del aparato. Guarde el aparato en un lugar seco y ventilado lejos de aparatos de calefacción y rayos directos del sol.

Al transportar y guardar el aparato está prohibido someterlo a efectos mecánicos que pueden llevar a estropear el aparato y/o a la rotura del embalaje.

Es necesario proteger el embalaje del agua y otros líquidos.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

La compra de accesorios complementarios del robot de cocina REDMOND RMC-M4502E, así como conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.com o en las tiendas oficiales autorizadas.

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Avería	Posibles causas	Solución
En la pantalla apareció un mensaje de error: E1 - E4	Error del sistema, un posible fallo de la placa de control o del elemento calefactor	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe Cierre bien la tapa, vuelva a enchufar el dispositivo
El dispositivo no se enciende	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable extraíble está conectado al conector correspondiente en el dispositivo y está enchufado
	La toma eléctrica es defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de corriente eléctrica operativa
	En la red no hay corriente eléctrica	Revise el suministro de la red. Si no hay corriente, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio

ESP

Avería	Posibles causas		Solución
El plato tarda demasiado en prepararse	Los apagones de electricidad (nivel de voltaje es inestable o debajo de lo normal)		Compruebe la presencia en la red del suministro de voltaje estable. Si es inestable o debajo de lo normal, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio
	Entre el tazón y el elemento calefactor hay un objeto extraño o trozos (polvo, cereales, trozos de comida)		Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe Retire el objeto extraño o sus trozos
	El tazón está colocado en el cuerpo del robot de cocina con alabeo		Coloque el tazón recto, sin alabeo
	El disco calefactor está muy ensuciado		Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe Limpie el disco calefactor
Durante la cocción debajo de la tapa del aparato escapa vapor	La conexión entre el tazón y la parte interior de la tapa del robot de cocina ha perdido su hermeticidad	El tazón está instalado en el cuerpo del dispositivo con alabeo	Coloque el tazón recto, sin alabeo
		La tapa no está bien cerrada o debajo de la tapa hay un objeto extraño	Compruebe si hay algún objeto (polvo, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, elimínelos. Siempre cierre la tapa de la multiolla hasta que haga clic
		La goma que sella la tapa interior está muy ensuciada, deformada o dañada	Compruebe el estado de la goma en la tapa interior del dispositivo. Quizá sea necesario sustituirla

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

VIII. OBLIGACION DE GARANTÍA

Este producto está garantizado por un período de 2 años desde la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a subsanar problemas por reparación, sustituir piezas de recambio o reemplazar todo el producto, por cualquier defecto fábrica causado por insuficiente calidad de materiales o mano de obra. La garantía entrará en vigencia sólo en el caso de que la fecha de compra se confirme con el sello de la tienda y la firma del vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía es válida únicamente en el caso de que los productos se utilicen de acuerdo con el manual de instrucciones, no han sido reparados, no se desmontaron, o han sido dañados por el mal uso, así como si se ha mantenido el conjunto completo del producto. Esta garantía no cubre los elementos normales de desgaste y consumibles (filtros, bombillas, recubrimiento antiadherente, empaquetaduras, etc.).

La vida útil del producto y el período de garantía se calcularán a partir de la fecha de venta o de la fecha de fabricación del producto (en el caso de que la fecha de venta no se pueda determinar).

La fecha de fabricación del dispositivo se puede encontrar en el número de serie que se encuentra en la etiqueta de identificación adherida al producto. El número de serie se compone de 13 dígitos. Los símbolos 6º y 7º indican el mes, el 8º – el año de fabricación del dispositivo.

El período de servicio del aparato establecido por el fabricante es de 5 años a partir de la fecha de compra, siempre que el funcionamiento de estos productos se realice de acuerdo con este manual y las normas técnicas aplicables.




Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

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

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

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

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

 Antes de 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.

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
 - Este aparelho eléctrico tem um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos num ambiente doméstico e pode ser utilizado em apartamentos, casas de campo, quartos de hotel, instalações de lojas, escritórios ou outras condições de funcionamento não industriais ou similares. O uso industrial do aparelho ou qualquer outro indevidamente será considerado uma violação das condições de uso adequado ao aparelho. Neste caso o fabricante não se responsabiliza pelas consequências.
 - Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
 - Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
 - Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas eléctricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.
- STOP** *ATENÇÃO! Durante a execução dos trabalhos, o corpo do aparelho e os detalhes em metal aquecem, tenha cuidado. Use luvas de cozinha. Para evitar queimaduras pelo vapor que sai, ao abrir o aparelho não se incluiu sobre ele.*
- Desligue o aparelho depois do seu uso, assim como durante a limpeza

e transporte. Retire o cabo com as mãos secas, segurando-o pela ficha e nunca pelo cabo.

- Não coloque o cabo de alimentação numa porta ou perto de fontes de calor. Tenha o cuidado de verificar se o fio não está torcido ou dobrado, ou mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.
- STOP** *LEMBRE-SE: os danos acidentais do cabo de alimentação podem causar problemas que não são abrangidos pela garantia, assim como descargas eléctricas. O cabo de alimentação danificado requer a sua substituição imediata no centro de serviço.*
- Não instale o aparelho numa superfície mole nem o cubra durante o seu funcionamento – pois pode dar origem a um sobre aquecimento e mau funcionamento.
 - É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.
 - Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.
- STOP** *É PROIBIDO mergulhar na água ou colocar debaixo da torneira o aparelho!*
- Crianças de 8 anos ou adolescentes, assim como pessoas com incapacidades: físicas, sensoriais, mentais, ou falta de experiência e conhecimento, só podem utilizar o aparelho com supervisão ou se teve instruções de uso seguro sobre os equipamentos e conhecer os riscos inerentes à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e cabo de alimentação num lugar inacessível para elas. A limpeza e manutenção dos equipamentos não devem ser efetuados por crianças sem a supervisão de um adulto.
 - O material da embalagem (plástico e esferovite, etc.) pode ser perigoso para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha-o fora do seu alcance.

PRT

- É proibido a auto reparação ou a alteração da sua estrutura. A reparação do aparelho, só dever ser efetuada por um centro de serviço autorizado. O trabalho não oficial pode causar danos ao equipamento, lesões corporais e danos materiais.

STOP **ADVERTÊNCIA!** É proibido o uso do aparelho num estado de mau funcionamento.

Características técnicas

Modelo	RMC-M4502E
Potência	860-1000 W
Tensão	220-240 V, 50/60 Hz
Volume máximo da taça	5 l
Proteção contra descargas eléctricas.....	classe I
Recipiente com revestimento.....	antiaderente cerâmico
Válvula de vapor	removível
Ecrã LCD.....	monocromático
Memória independente	existe
Aquecimento 3D.....	existe

Programas

- | | |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (VAPOR – LEGUMES) | 8. STEW – FISH (GUISADO – PEIXE) |
| 2. STEAM – FISH (VAPOR – PEIXE) | 9. STEW – MEAT (GUISADO – CARNE) |
| 3. STEAM – MEAT (VAPOR – CARNE) | 10. COOK – QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA) |
| 4. FRY – VEGETABLES (FRITURA – LEGUMES) | 11. COOK – PILAF (COZEDURA – PAELHA) |
| 5. FRY – FISH (FRITURA – PEIXE) | 12. COOK – OATMEAL (COZEDURA – PAPA COM LEITE) |
| 6. FRY – MEAT (FRITURA – CARNE) | 13. PASTA (MACARRÃO) |
| 7. STEW – VEGETABLES (GUISADO – LEGUMES) | 14. SOUP (SOPA) |
| | 15. CAKE (BOLO) |
| | 16. MULTI-COOK |

Funções

Início programado	até 24 horas, 2 temporizadores
Aquecimento automático	até 24 horas
Aquecimento do prato.....	até 24 horas
Início programado	até 24 horas, 2 temporizadores
Prévia desconexão do conservador de calor.....	sim
Salva o último tempo de cozimento	sim

Conjunto

Panela eléctrica com taça instalada.....	1 pc.	Suporte para colher/colherão	1 pc.
Recipiente para cozer a vapor.....	1 pc.	Fio eléctrico.....	1 pc.
Pinça de taça.....	1 pc.	Livro receitas.....	1 pc.
Copo de medição	1 pc.	Manual de operação	1 pc.
Colherão	1 pc.	Caderneta de serviço	1 pc.
Colher rasa	1 pc.		

O fabricante tem o direito de introduzir alterações no desenho, conjunto e características técnicas do aparelho no processo de melhoria de produção sem emitir notificações prévias.

Composição da panela eléctrica (esquema A1, p. 4)

- | | |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Tampa com válvula de vapor removível | 7. Recipiente para cozer a vapor |
| 2. Tampa interior | 8. Colherão |
| 3. Taça removível | 9. Fio de alimentação |
| 4. Painel de controlo com ecrã LCD | 10. Pinça para remoção da taça |
| 5. Colher rasa | 11. Suporte para colher/colherão |
| 6. Copo de medição | |

Funções de botões (esquema A2, p. 5)

1. "Cooking time" ("Tempo de cozedura") – introdução de horas e minutos do tempo actual, do tempo de cozimento e do tempo do início programado
2. "Hour/Min" ("Hr/Min") – passagem para o regime de definição de tempo; escolha "horas/minutos" nos regimes de definição do tempo actual, do tempo de cozimento e do tempo do início programado
3. "Preset" ("Retardar início") – passagem para o regime de definição do relógio e do início programado; seleccionar um dos dois temporizadores de temporização
4. "Cancel/Reheat" ("Cancelar/Reaquecer") – ligação e desligação do regime de aquecimento; desligação de todos os programas e definições, além de definições do tempo actual
5. "Menu" – selecção do tempo de cozimento
6. "Cook" ("Cozedura") – selecção de subprograma no programa "COOK"
7. "Product" ("Tipo de alimento") – escolha do tipo de alimento nos programas "STEAM", "FRY", "STEW"
8. "t°C / Keep Warm ON/OFF" ("Temperatura / Manter quente ON/OFF") – alteração da temperatura de cozimento no programa "MULTI-COOK"; manual manter quente desativado
9. "Start" ("Iniciar") – ligação do regime de cozimento indicado, ativação rápida de "COOK – QUICK COOK"

Composição do ecrã (esquema A3, p. 5)

- A. Indicador do programa de cozimento
- B. Indicador do tempo actual
- C. Indicador do tempo de cozimento
- D. Indicador do temporizador (1 ou 2) do início programado

- E. Indicador do tipo de alimento nos programas "STEAM", "FRY", "STEW"
- F. Indicador de subprogramas no programa "COOK"
- G. Indicador de temperatura de cozimento no programa "MULTI-COOK"

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

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

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

Limpe a unidade com um pano húmido. Lave a tigela com água morna e sabão. Seque-a completamente. Ao primeiro uso pode sentir-se um cheiro estranho, que não é um mau funcionamento do aparelho. Neste caso, limpe o aparelho.

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

II. UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 internas visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Ajuste do relógio


1. Ligue o aparelho a rede eléctrica. Pressionar e manter pressionado o botão "Preset" por 3 segundos, o indicador de minutos da hora actual começará a piscar.
2. Carregar no botão "Cooking time" indique o valor de minutos (passo de instalação – 1 minuto). Se o botão for pressionado mais do que 3 segundos, o ajuste de tempo acelerado será iniciado. Pressionar "Hour/Min" no final do ajuste de minutos, o indicador de horas começará a piscar.
3. Ajustar o valor da hora pressionando "Cooking Time". O intervalo é de 1 hora. Se o botão for pressionado mais do que 3 segundos, o ajuste de tempo acelerado será iniciado.
4. No final do tempo de indicação carregue no botão "Cancel/Reheat" ou aguarde uns segundos. O indicador do tempo vai deixar de piscar.

Ajuste do tempo de cozimento

Na panela eléctrica REDMOND RMC-M4502E pode indicar tempo de cozedura para cada programa. O passo de alteração e a possível faixa de indicação do tempo depende do programa de cozimento escolhido.

1. Depois de seleccionar o programa carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" altere o valor de minutos. Se o botão

for pressionado mais do que 3 segundos, o ajuste de tempo acelerado será iniciado.

2. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de horas. Com o botão "Cooking time" indique o valor de horas. Se o botão for pressionado mais do que 3 segundos, o ajuste de tempo acelerado será iniciado.
 3. Se for preciso definir o tempo de cozimento para menos de uma hora, pressionar sucessivamente o botão "Cooking Time" no modo de ajuste das horas até que o indicador apague. Pressionar "Hour/Min", o indicador dos minutos começa a piscar. Ajustar o valor de minutos desejados pressionando o botão "Cooking Time".
 4. Para cancelar as configurações anteriores pressionar o botão "Cancel/Reheat" (depois disso terá de voltar a entrar no programa cozinhar).
-  *Se o programa automático for ajustado manualmente, o aparelho ajusta imediatamente o tempo mínimo de cozimento.*


A panela eléctrica tem memória independente. Em caso de desligação de electricidade todas as definições indicadas incluindo as definições do início programado mantêm-se.

Preset Function (função Início Programado)

Permite indicar a hora precisa até a qual deve ser concluído o programa automático de cozimento. O processo de cozimento pode ser adiado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. O aparelho está equipado com dois temporizadores independentes, permitindo gravar o tempo em que o prato fica cozido normalmente.

Para definição do temporizador:

1. Pressionar "Menu" para seleccionar o programa de cozimento automático.
2. Pressionar "Preset" para seleccionar o Preset 1 ou Preset 2 célula de memória.
3. Pressionar "Hour/Min" para ativar o modo de ajuste de hora no temporizador, o indicador de horas começará a piscar.
4. Definir o valor da hora desejada pressionando "Cooking Time". O intervalo é de 1 hora.
5. Pressionar "Hour/Min" para ativar o modo de ajuste de minutos, o indicador dos minutos começará a piscar.
6. Definir o valor desejado pressionando "Cooking Time". O intervalo é de 10 minutos.
7. Pressionar "Start" no final do ajuste de tempo. Os botões indicadores "Start", "Cancel/Reheat" e "Preset" acenderão. O tempo de preparação do prato sera exibido.

 *Ao ajustar o temporizador, observar que alguns programas que fornecem o tempo de ajuste do tempo de cozimento, começam a contagem regressiva somente após o aparelho atingir a temperatura da operação desejada.*

Keep warm Function (função de manutenção de temperatura dos pratos prontos – Aquecimento Automático)

Esta função ativa-se automaticamente no modo de espera juntamente com o início do programa de cozimento selecionado e quando o programa estiver completo, mantém o alimento pronto, quente a 70-75°C durante 24 horas. Quando a opção Keep Warm estiver ativada, o indicador "Cancel/Reheat" acende-se e a contagem regressiva do programa é apresentada no final do

programa de cozimento. Para desactivar o aquecimento automático carregue no botão "Cancel/Reheat", o indicador do botão será apagado.

i Quando cozinhar alimentos no programa "MULTI-COOK" a uma temperatura não superior a 80°C a função Keep Warm será desativada.

Desativação do Keep Warm

Pode desativar a função Keep Warm logo após o início de qualquer programa. Para o fazer, depois de seleccionar o programa de cozimento (depois de premir o botão "Start") pressione e mantenha pressionado o botão "t°C / Keep Warm ON/OFF" por 3 segundos. O indicador do botão "Cancel/Reheat" apaga-se. Reprimir o botão "t°C / Keep Warm ON/OFF" por 3 segundos para reativar o Keep Warm. O indicador do botão "Cancel/Reheat" acende-se. Esta função também está disponível quando utiliza a função Time Delay.

Função de reaquecimento

O multicooker REDMOND RMC-M4502E pode ser usado para reaquecer refeições frias. Basta colocar o prato pronto na tigela, instalá-lo no multicooker, fechar a tampa, e pressionar o botão "Cancel/Reheat" até ouvir um sinal sonoro. Depois de um tempo o aparelho irá aquecer o prato a 70-75°C e mante-lo aquecido por 24 horas. Reprimir o botão "Cancel/Reheat" para desativar o Reheat (reaquecimento).

Ordem geral de utilização dos programas automáticos

1. Prepare (mede) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na taça da panela eléctrica de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica.
4. Com o botão "Menu" escolha um programa de cozimento necessário (o indicador do programa correspondente acenderá no visor).
5. Se o programa prevê a escolha do tipo de alimento, seleccione o respectivo subprograma com os botões "Product" (para os programas "STEW", "STEAM", "FRY") ou "Cook" (para o programa "COOK"). Para cada subprograma existe o valor próprio de tempo de cozimento por definição que é mostrado no ecrã do aparelho.
6. Pode alterar o valor pré-definido do tempo.
7. Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Preset" é indisponível par os programas "FRY" e "PASTA".
8. Para lançar o programa de cozimento carregue no botão "Start". Os botões "Start" e "Cancel/Reheat" acendem. Vai começar o programa e a contagem decrescente do tempo de cozimento.
9. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (com indicador do botão "Cancel/Reheat" aceso).

10. Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue no botão "Cancel/Reheat".

i No programa "STEAM" a contagem decrescente começa quando a água entra em ebulição e é gerado vapor suficiente na tigela; nos programas "MULTI-COOK", "FRY" – após o aparelho atingir o modo de funcionamento. No programa "PASTA" – depois que a água começar a ferver, depois de adicionar os produtos e reprimir o botão "Start".

O aparelho salva o tempo do último cozimento ajustado e exhibe-o. Para voltar às configurações padrão, antes de seleccionar o programa, pressione e manter pressionado o botão "Hour/Min" até ouvir um sinal sonoro (cerca de 3 segundos).

Programa "MULTI-COOK"

Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo utilizador. Graças ao programa "MULTI-COOK" a panela eléctrica pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele for encontrada num livro antigo ou na Internet. Apresenta-se uma possibilidade de selecção do tempo de cozimento para um alimento por definição (legumes, carne, peixe). Temperatura de cozimento por definição – 160°C. Faixa de regulação manual de tempo de 5 minutos a 12 horas com o passo de medição: de 1 minuto – para um intervalo de 5 minutos a 1 hora; de 5 minutos – para um intervalo de 1 a 12 horas.

A faixa de regulação manual da temperatura (altera-se pelo carregamento no botão "t°C / Keep Warm ON/OFF") 35°C – 160°C com o passo de alteração de 5°C.

📖 No programa "MULTI-COOK" é possível cozinhar os variados pratos. Use o livro receitas dos nossos cozinheiros profissionais ou a tabela especial de temperaturas recomendadas para cozimento de variados pratos e alimentos.

Programa "STEAM"

É recomendado par cozer legumes, carne, peixe, pratos dietéticos e vegetarianos, pratos de menu de bebé a vapor. O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" – 10 minutos, "FISH" – 15 minutos, "MEAT" – 40 minutos. A faixa de tempo de cozimento pode ser de 5 minutos até 1 horas com o passo de definição de 1 minutos.

Para cozinhar com este programa utilize o recipiente especial (incluído no conjunto):

1. Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
2. Mece e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Segue as indicações dos itens 3–10 da secção "Ordem geral de utilização dos programas automáticos".

Programa "FRY"

Aconselhado para fritar legumes, carne, peixe, marisco, comida semi-fabricada, etc. O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" – 10

minutos, "FISH" – 15 minutos, "MEAT" – 40 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora com o passo de definição de 1 minutos. Pode fritar os alimentos com a tampa do aparelho aberta.

Programa "STEW"

Aconselhado para guisar legumes, carne, peixe, marisco, como também para preparação de caldos concentrados e outros pratos que necessitam de tratamento térmico prolongado. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" – 20 minutos, "FISH" – 35 minutos, "MEAT" – 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 10 minutos até 12 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "COOK"

Aconselhado para cozer arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais. Tempo de cozimento por definição depende do subprograma escolhido ("QUICK COOK" – 25 minutos, "PILAF" – 1 hora, "OATMEAL" – 10 minutos). É possível a definição manual do tempo de cozimento na faixa de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minuto ("QUICK COOK", "OATMEAL") e de 30 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos ("PILAF").

Para cozer papas de leite utilize leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:

- lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milhete, etc., até a água ficar limpa;
- antes de cozimento untar a tampa da panela eléctrica com manteiga;
- cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente;
- em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.

As características de leite e cereais dependente da sua origem e do produtor podem ser diferentes, afectando por vezes os resultados de cozimento.

Se no programa "COOK" o resultado desejado não foi atingido utilize o programa universal "MULTI-COOK". A temperatura óptima de preparação da papa de leite – 100°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento devem ser indicados de acordo com a receita.

Programa "PASTA"

Aconselhado para cozimento de macarrão, massas, tagliatelli, cozedura de ovos e salsichas. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 minutos. É possível a definição manual de tempo de cozimento na faixa de 2 a 20 minutos com o passo de definição de 1 minuto. Após o lançamento do programa aguarde pelo sinal sonoro que informa sobre a fervura da água, introduza os ingredientes, feche a tampa do aparelho e carregue no botão "Start". A seguir começará a contagem decrescente do tempo de cozedura.



Durante a preparação de alguns dos pratos (macarrão, tagliatelli, etc.) forma-se espuma. Para prevenir a sua fuga para fora da taça pode cozinhar com a tampa aberta.

Programa "SOUP"

Recomendado para cozimento de vários tipos de sopa, como também para as bebidas. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 10 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "CAKE"

Recomendado para preparação de pastelaria (queques, biscoitos, bolos). O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 30 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

PRT

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Padaria
- Preparação de fondue
- Preparação de iogurte
- Fritos profundos
- Aquecimento da comida de bebé
- Pasteurização de líquidos
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

IV. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros de preparação e soluções

A tabela abaixo resume os erros típicos cometidos quando se cozinha no robô, explica as possíveis causas e a sua resolução.

O ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que oíça um clique. Veja se nada impede o encerramento da tampa e se a borracha interior de silicone não está deformada
Atijela e o elemento de aquecimento tem mau contacto, pelo que a temperatura não é suficientemente alta	A tijela deve estar instalada no robô sem problemas, e firmemente aderida ao disco inferior de aquecimento. Verifique se entre a tijela e o robô não existe nenhum objecto estranho. Evite que o disco de aquecimento se suje
Má escolha dos ingredientes. Estes não são os adequados para o modo de preparação escolhido ou seleccionou o programa errado. Os ingredientes foram cortados muito grandes, ou se exagerou nas quantidades recomendadas. Ajustou de forma incorreta (não calculado) o tempo de cozimento.	É desejável utilizar os produtos testados (adaptados para o uso com o aparelho). Use as receitas nas quais realmente pode confiar. A escolha dos ingredientes, a forma como se cortam, as quantidades e as proporções colocadas, a seleção do programa e tempo de cozimento, devem corresponder à receita seleccionada
A variante escolhida para a receita, não é a adequada para cozinhar neste robô	

Durante o cozimento a vapor: há pouca água no recipiente para garantir a densidade de vapor adequada		Coloque obrigatoriamente no recipiente o volume de água recomendado na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento
Nos fritos	Colocou demasiado óleo	Nos fritos é preciso que o óleo cubra o fundo do recipiente com uma camada fina. Ao fritar, siga as instruções correspondentes à da receita
	Excesso de humidade no recipiente	Não feche a tampa do robô ao fritar se não for indicado na receita. Antes de fritar os alimentos congelados, escorra bem a água que têm
No cozimento: a evaporação do caldo no cozimento dos alimentos com elevada acidez		Alguns produtos requerem tratamento especial antes de serem cozinhados: lavar, saltear um pouco, etc. Siga os conselhos da receita escolhida
Ao assar (a massa não cozeu bem)	A massa ao aumentar pegou-se à parte interior da tampa e obstruiu a válvula de saída de vapor	Coloque no recipiente menos volume de massa
	Colocou no recipiente demasiada massa	Retire do recipiente e coloque-o de novo, depois do qual deve continuar o cozimento. De futuro quando assar, coloque no recipiente uma quantidade menor de massa

O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO

Cometeu um erro na escolha do tipo de produto, na quantidade (cálculo) ou no tempo de cozimento. Demasiado pequena a quantidade dos ingredientes	Consulte os produtos testados (adaptado para o uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o modo como são cortados, as proporções, a seleção dos programas e o tempo de cozimento devem cumprir as recomendações
Depois de cozido, o alimento esteve muito tempo no conservador de calor	O uso prolongado do conservador de calor é indesejável. Se o modelo do seu robô tem a possibilidade de desligar a função, pode utilizá-la

NO COZIMENTO O LIQUIDO EVAPORA-SE

Ao cozinhar papas lácteas o leite evapora-se.	A qualidade e propriedades do leite pode depender do lugar e condições da sua produção. Recomendamos utilizar somente leite ultrapasteurizado com um teor de gordura até 2,5%. Se necessário pode misturar no leite água
Os ingredientes antes de cozinhar não foram tratados correctamente (mal lavados, etc.). Não manteve as proporções na colocação ou escolheu o tipo de produto incorretamente.	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método do seu pré tratamento, as proporções na colocação, devem cumprir as recomendações. Os cereais integrais, carnes, peixe e mariscos, lavar bem com água
Os produtos geram espuma	Recomendamos a lavagem dos alimentos muito bem, e longe da válvula de vapor ou cozinhar com a tampa aberta

O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

O recipiente não estava devidamente limpo depois da utilização anterior. O recobrimento antiaderente do recipiente está danificado	Antes de começar a cozinhar, verifique se o recipiente está bem lavado e o revestimento antiaderente não danificado
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O volume total dos ingredientes colocados são menores do que as recomendações da receita	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho)
Definiu muito tempo de preparação	Reduza o tempo de preparação e siga as instruções da receita, adaptada para o seu aparelho
Ao fritar: esqueceu-se de colocar na tijela do robô o óleo, não mexeu ou virou os alimentos tardeamente	No assado tem de colocar na tijela um pouco de óleo - de modo a cobrir o fundo numa camada fina. Para fritar os alimentos por igual, vire-os periódicamente
No guisado ou ensopado: a tijela não tem humidade suficiente	Colocar mais líquido na tijela. Durante o cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário
No cozimento: há muito pouco liquido na tijela (as proporções dos ingredientes não são mantidas)	Observe a proporção entre os ingredientes líquidos e sólidos
No assado: não untou a parte interior da tijela com manteiga antes de cozinhar	Antes de colocar a massa untar o fundo e os lados da tijela com manteiga ou óleo (não verta o óleo na tijela)

O ALIMENTO PERDEU A FORMA

Mexeu com muita frequência os alimentos na tijela	Na fritura normal, não mexer os alimentos na tijela mais do que a cada 5-7 minutos
Programou demasiado tempo de cozimento	Reduza o tempo de cozimento ou siga as instruções da receita adaptada para o seu modelo

O ASSADO FICOU HUMIDO

Utilizou ingredientes inadequados com excesso de humidade (vegetais, frutas suculentas, frutas congeladas, creme e por aí adiante	Escolha os ingredientes de acordo com a receita. Tente não escolher produtos que tenham sumo excessivo, ou utilize se possível em pequenas quantidades
Deixou por muito tempo o assado fechado no robô	Tente retirar de imediato do robô, os alimentos preparados. Se necessário, pode deixar o alimento no robô por um curto espaço de tempo com o conservador de calor ligado

O ASSADO NÃO CRESCEU

O ovo e o açúcar não foram bem batidos	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método de pré tratamento, as proporções devem ser consistentes com as recomendações de posicionamento
A massa demorou a levedar	
Não peneirou a farinha, ou ficou mal amassada	
Erros ao adicionar os ingredientes	
A receita escolhida não é adequada a estes modelos de robô	

i Na gama dos modelos dos robôs de cozinha REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" no caso haver liquido insuficiente, o recipiente activa o sistema de protecção contra o sobreaquecimento do aparelho. Neste caso, o programa pára e o robô passa para o regime de conservação de calor.

Tabela grátis dos programas de preparação (estabelecido de fábrica)

Programa		Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/ passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Função de aquecimento automático
STEAM	VEGETABLES	Preparação de legumes a vapor	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Cozimento de carne a vapor	0:40				
	FISH	Preparação de peixe a vapor	0:15				
FRY	VEGETABLES	Fritura de legumes	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Fritura de carne	0:40				
	FISH	Fritura de peixe	0:15				
STEW	VEGETABLES	Guisados de legumes	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Guisados de carne	1:00				
	FISH	Guisados de peixe	0:35				
MULTI-COOK		Cozimento de quaisquer pratos de acordo com os valores de temperatura e tempo definidos pelo utilizador. A faixa de regulação manual da temperatura 35-160°C com o passo de alteração de 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Cozimento de macarrão, massas, tagliatelli, etc. Cozedura de salsichas e ovos	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Cozedura do arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Preparação do pilaf	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Preparação das papas de leite	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+

PRT

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/ passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Função de aquecimento automático
SOUP	Recomendado para cozimento de vários tipos de sopa	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE	Recomendado para preparação de pastelaria (queques, biscoitos, bolos) pudins e soufflés	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Recomendações de tempo de cozimento para alimentos a vapor

Nº	Produto	Peso, g/ quant, ud.	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Filete de porco / vitela (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filete de cordeiro (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filete de frango (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Croquetes/almôndegas	180 (6 peças) /450 (3 peças)	500	20/30
5	Peixe (filete)	500	500	15
6	Coquetel de mariscos (frescos/ congelados)	500	500	5
7	Batatas (cortadas em 4 partes)	500	500	15
8	cenoura (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Beterraba (cortada em 4 partes)	500	500	30
10	Legumes (frescos/congelados)	500	500	15
11	Ovo de galinha	3 peças	500	5

i Tenha em consideração que estas recomendações são gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo das propriedades de um determinado produto, assim como das suas preferências gustativas.

Recomendações para o uso de temperaturas no programa “MULTICOOK”


Temperatura operacional	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)	Temperatura operacional	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)
35°C	Descanso de massa, preparação de vinagre	100°C	Preparação das merengas, compotas
40°C	Preparação de iogurte	105°C	Geleia de carne
45°C	Levedura	110°C	Esterilização
50°C	Fermentação	115°C	Preparação de xarope de açúcar
55°C	Preparação de couverture	120°C	Cozimento de pernil
60°C	Preparação do chá verde, comida de bebé	125°C	Preparação de carne guisada
65°C	Cozedura de carne no embrulho de vácuo	130°C	Caçarola
70°C	Preparação de poncha	135°C	Fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
75°C	Pasteurização, preparação de chá branco	140°C	Fumados
80°C	Preparação de quentão	145°C	Legumes e peixe assados em folha de alumínio
85°C	Preparação de requeijão ou dos pratos de cozimento prolongado	150°C	Carne assada em folha de alumínio
90°C	Preparação de chá vermelho	155°C	Fritura de bolos de massa levedada
95°C	Preparação de papas de leite	160°C	Fritura de aves

 Mesmo assim, consulte o livro de receitas incluído.

V. LIMPEZA E CUIDADOS

Antes de começar a limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido! Utilize pano suave e detergentes de louça não abrasivos. Aconselhamos que comece a limpeza logo depois de usar o aparelho.

Antes da primeira utilização para eliminar os odores aconselhamos tratar por 15 minutos a metade de um limão no programa “STEAM – FISH”.

 **É PROIBIDO** usar esponjas com revestimento abrasivo, detergentes com partículas abrasivas como também outros agentes químicos agressivos.

O corpo do aparelho deve ser limpo em caso de necessidade.

A tampa deve ser limpa após cada utilização. Pode usar a máquina de lavar louça. Depois de limpar seque a superfície exterior da tampa.

A tampa e a válvula de vapor removível devem ser limpos após cada utilização do aparelho.

Para limpar a tampa interior:

1. Abra a tampa da panela eléctrica.
2. Do lado interno da tampa pressione os dois fixadores de plástico em direcção ao centro.
3. Sem fazer força puxe a tampa interior um bocadinho para baixo e na sua direcção para que ela descole da tampa principal.
4. Limpe a superfície das duas tampas com um pano molhado ou um guardanapo. Em caso de necessidade lave a tampa com água corrente e detergente de louça. É preferível não usar a máquina de lavar louça.
5. Coloque a tampa nas abraçadeiras, junte-a a tampa principal e carregue ligeiramente nos fixadores até o clique. A tampa interior deve ser seguramente fixada.

A válvula de vapor removível fica na tampa superior do aparelho. Para limpar a válvula:

1. Remova com cuidado a tampa da válvula de vapor, puxando-a na sua direcção para cima.
2. Gire o fixador na parte inferior da válvula contra relógio (em direcção OPEN) até o fim e remova-o.
3. Remova com cuidado a inserção de borracha do fixador. Lave todas as partes da válvula de acordo com as regras de limpeza.

 **Atenção!** Para evitar a deformação da inserção de borracha é proibido torcer ou estendê-la.

4. Monte a válvula na ordem inversa: coloque a inserção de borracha no fixador, coloque os rebordos da parte interior da válvula nas ranhuras do fixador e gire o fixador em direcção de relógio (em direcção CLOSE). Instale a válvula de vapor no orifício na tampa do aparelho com o rebordo do lado oposto do ecrã.

Durante o cozimento pode haver acumulação do condensado que neste modelo acumula-se na ranhura especial no corpo do aparelho à volta da taça. O condensado pode ser facilmente eliminado com um guardanapo de cozinha.

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

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

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

VI. ACCESÓRIOS COMPLEMENTARES

A compra de acessórios complementares do robô de cozinha REDMOND RMC-M450ZE, assim como conhecer as novidades da produção REDMOND é possível no site www.redmond.company ou nos estabelecimentos oficiais autorizados.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro	
O display mostra uma comunicação sobre erro: E1- E4	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Feche bem a tampa, volte a ligar o aparelho à corrente eléctrica.	
O aparelho não se liga.	O cabo de alimentação não está ligado ao dispositivo e/ou à tomada eléctrica.	Assegure-se de que o cabo de alimentação removível está conectado ao conector apropriado no dispositivo ou à tomada.	
	A tomada eléctrica é defeituosa.	Conecte o aparelho a uma tomada que funciona bem.	
	Falta corrente na rede eléctrica.	Verifique a tensão da rede eléctrica. Se falta, entre em contacto com vosso fornecedor local.	
O prato é cozido por demasiado tempo.	Interrupção do fornecimento de energia (o nível de tensão é instável ou não atinge o nível normal).	Verifique se há energia estável na rede de energia eléctrica. Se é instável ou menor do normal, entre em contacto com vosso fornecedor local.	
	Um objecto estranho caiu entre a tigela e o elemento de aquecimento (pó, grãos, pequenos pedaços de alimentos).	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Remova os objectos ou partículas estranhas.	
	A tigela no corpo do dispositivo não se encontra em posição alinhada.	Colocar a tigela sem distorções, alinhar.	
Durante o cozimento, o vapor escapa debaixo das tampas.	O disco de aquecimento está muito sujo.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpe o disco de aquecimento.	
	A conexão entre a tigela e a tampa interna da multicoozedura não está selada.	- a tigela não se encontra em posição alinhada.	Colocar a tigela sem distorções, alinhar.
		- a tampa não está fechada bem ou sob a tampa caiu um objecto estranho.	Verifique se existem objectos estranhos (dejetos, grãos, pequenos pedaços de alimentos) entre a tampa e o corpo do aparelho e, se necessário, removê-los. Feche sempre bem a tampa da multicoozedura até ouvir um clique.
	- a borracha de selo na tampa interna da unidade está demasiado suja, deformada ou danificada.	Verifique o estado da borracha de selo na tampa interna. Provavelmente deve ser substituída.	

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

VIII. OBRIGAÇÃO DE GARANTIA

Este produto tem garantia de 2 anos, após a sua compra. Durante este período, o fabricante compromete-se a resolver os problemas de reparação, substituir peças ou substituir o robô por qualquer defeito de fábrica. A garantia só tem valor com o recibo de compra carimbado e

assinado pelo vendedor da loja. Esta garantia é válida unicamente se o robô for utilizado de acordo com o manual de instruções, os produtos utilizados de acordo com o manual, se não forem reparados por estranhos, se não forem desmontados ou mal utilizados, assim como se mantiver o conjunto completo. Esta garantia não cobre os desgastes normais e consumíveis (filtros, bombas, recobrimento antiaderente, embalagens, etc.).

O tempo de vida do robô e o período de garantia conta a partir da data do talão de venda, ou da data de fabrico do mesmo (no caso de não se poder determinar a data da venda).

A data de fabrico pode ser encontrada no número de série que se encontra na etiqueta de identificação colada no aparelho. O número de série é composto por 13 dígitos. Os símbolos sexto e sétimo indicam o mês, o 8º – o ano de fabrico do robô.

O tempo de serviço do robô, estabelecido pelo fabricante é de 5 anos a partir da data do talão de compra, desde que a sua utilização cumpra as regras do manual de funcionamento, e normas técnicas exigidas.

Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)



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

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

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

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

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

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

SIKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
 - Dette elektroniske apparat er en multifunktionel enhed til madlavning i private hjem og kan bruges i lejligheder, landejendomme, hotelværelser, boligområder butikker, kontorer eller andre sådanne forhold, ikke-industriell drift. Industrielle eller anden misbrug af enheden vil være et brud på korrekt brug af produktet. I så fald tager fabrikanten ikke ansvar for eventuelle konsekvenser.
 - Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
 - Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand af kabel.
 - Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.
- STOP** *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*
- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tørre hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
 - Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder.

Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

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

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.

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

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

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

Teknisk data

Model.....	RMC-M4502E
Effekt.....	860-1000 W
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz
Maksimel volume på skålen.....	5 l
Beskyttelse mod elektrisk stød.....	klasse I
Skålens belægning.....	keramisk non-stick
Dampventil.....	flytbar
LCD-display.....	monochrom
Energiafhængig hukommelse.....	ja
3D-opvarmning.....	ja

Programmer

1. STEAM – VEGETABLES (DAMP – GRØNTSAGER)	9. STEW – MEAT STEW (STUVNING – KØD)
2. STEAM – FISH (DAMP – FISK)	10. COOK – QUICK COOK (KOGNING EKSPRESS)
3. STEAM – MEAT (DAMP – KØD)	11. COOK – PILAF (KOGNING – PILAF RIS)
4. FRY – VEGETABLES (STEGNING – GRØNTSAGER)	12. COOK – OATMEAL (KOGNING – MÆLKEGRØD)
5. FRY – FISH (STEGNING – FISK)	13. PASTA (PASTA)
6. FRY – MEAT (STEGNING – KØD)	14. SOUP (SUPPE)
7. STEW – VEGETABLES (STUVNING – GRØNTSAGER)	15. CAKE (BAGVÆRK)
8. STEW – FISH (STUVNING – FISK)	16. MULTI-COOK

Funktioner

Udskudt start.....	under 24 timer, 2 timers
Auto-opvarmning.....	under 24 timer
Genopvarmning.....	under 24 timer
Preliminær frakobling af auto-opvarmning.....	ja
Mulighed for at gemme tidsindstillinger.....	ja

Udstyr

Multikoger med instillet skål.....	1 st.	Slev-/skeholder.....	1 st.
Container for damptilberedning.....	1 st.	Strømforsyningsledning.....	1 st.
Griber for skålen.....	1 st.	Bog opskrifter.....	1 st.
Målebæger.....	1 st.	Brugsanvisning.....	1 st.
Slev.....	1 st.	Servicebog.....	1 st.
Flad ske.....	1 st.		

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i design, udstyr og produkt specifikationer til forbedring af dets produkter uden varsel af disse ændringer.

Komponentoversigt af multikoger (skema A1, s. 4)

- Låg med en flytbar dampventil
- Indre låg
- Flytbar skål
- Kontrolpanel med LCD-display
- Flad ske
- Målebæger
- Container for damptilberedning
- Slev
- Strømforsyningsledning
- Griber til at fjerne skålen
- Slev-/skeholder

Knapperes funktioner (skema A2, s. 5)

- “Cooking time” (“Tilberedningstid”) – indtastning af time- og minutværdier ved tidsindstilling, tilberedningstid og udskudt start
- “Hour/Min” (“Tidsindstilling”) – skift til betingelse af tidsindstilling; valg af “Timer/Minutter” betingelser af tidsindstilling, udskudt start og tilberedningstid
- “Preset” (“Udskudt start”) – skift til tidsindstilling og udskudt start; mulighed for at vælge en af to timere for startforsinkelse
- “Cancel/Reheat” (“Annullere/Opvarmning”) – aktivation af genopvarmningsfunktion; afbrydning af alle programmer og indstillinger, undtagen indstillinger af urret
- “Menu” – valg af tilberedningsprogram
- “Cook” (“Kogning”) – valg af sub-program under programmet “COOK”
- “Product” (“Produkttype”) – valg af produkttype under “STEAM”, “FRY”, “STEW”
- “t°C / Keep Warm ON/OFF” (“Temperatur / Automatisk opvarmning ON/OFF”) – ændring af tilberedningstemperatur under programmet “MULTI-COOK”, manuel lukning af automatisk holde varm-funktion
- “Start” – begyndelse af det udvalgte program, hurtig opstart af “COOK – QUICK COOK” tilstand

Udstyr af display (skema A3, s. 5)

- Indikator af det udvalgte tilberedningsprogram
- Indikator af Uret
- Indikator af tilberedningstid
- Timersindikator (1 eller 2) for udskudt start
- Indikator af produkttype under programmer “STEAM”, “FRY”, “STEW”
- Indikator af subprogrammer under “COOK”
- Indikator af tilberedningstemperatur under “MULTI-COOK”

I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern alle emballagematerialer.

⚠ Vær sikker på at advarselmærkater, informationsklistermærker og skilt med produktets serienummer bevares intakt på produktets hus!

Rengør apparatet med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Ved første brug kan fremmed lugt forekomme, det er normalt og ikke er tegn på fejlfunktion. I dette tilfælde rengør apparatet grundigt.

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

II. BRUG AF APPARATET

Før anvendelse

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

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

Tidsindstilling

1. Tilslut apparatet til elnettet. Tryk og hold knappen "Preset" i 3 sekunder, på displayet skal indikatoren for det aktuelle tidspunkt blinke.
2. Ved at trykke "Cooking time" indstil værdi af minutter (indstillings skridt er 1 minut). Hold knappen nede i mere end 3 sekunder, da tiden skal blive justeret hurtigere. Efter at justering af minutterne er færdig tryk på knappen "Hour/Min", på displayet skal indikatoren for timer blinke.
3. Tryk på knappen "Cooking Time" og indstil timer. Indstillingsinterval – 1 time. Hold knappen nede i mere end 3 sekunder, da tiden skal blive justeret hurtigere.
4. I slutning af indstilling tryk "Cancel/Reheat" eller vent på et par sekunder. Tidsindikatoren holder op med at blinke.

Indstille tilberedningstid

I multikogeren REDMOND RMC-M4502E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program. Ændring i tidsskridt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram.

1. Efter De vælger tilberedningsprogram, trykker De på knappen "Hour/Min", indikatoren af minutter begynder at blinke. Tryk på "Cooking time" for at ændre minutternes værdi. Hold knappen nede i mere end 3 sekunder, da tiden skal blive justeret hurtigere.
2. Tryk på knappen "Hour/Min", indikatoren af timer begynder at blinke. Ved at trykke på "Cooking time" indstil værdi af timer. Hold knappen nede i mere end 3 sekunder, da tiden skal blive justeret hurtigere.
3. For at sætte kortere tilberedningstid end 1 time i justeringstilstand tryk konsekvent på knappen "Cooking Time" indtil indikatoren for timer på displayet forsvinder. Tryk på knappen "Hour/Min", indikatoren for minutter skal blinke. Med et konsekvent tryk på knappen "Cooking Time" juster de nødvendige værdier i minutter.
4. For at annullere alle indstillinger tryk på knappen "Cancel/Reheat" (da hele madlavningsprogram skal justeres på ny).

i Ved en manuel ændring af et automatisk madlavningsprogram skal enheden sætte den minimale tilberedningstid!

Multikogeren er udstyret med et energi-uafhængig hukommelse. Under temporær afbrydning fra elnettet bliver alle Deres indstillinger (samt indstillinger af udskudt start) gemt.

Preset Function (Funktion "Udskudt start")

Lader angive en præcis tidspunkt, som et automatisk program skal udføres til. Udskydning af tilberedningsprocessen er muligt til interval fra 10 minutter til 24 timer med tidsskridt på 10 minutter. Enheden er udstyret med to uafhængige timere der kan spare tid som mad normalt er kogt færdigt. Indstilling af timeren:

1. Tryk på knappen "Menu" for at vælge et automatisk madlavningsprogram.
2. Tryk på knappen "Preset" for at vælge en hukommelse celle Preset 1 eller Preset 2.
3. Tryk på knappen "Hour/Min" og vælg justeringstilstand på timeren, indikatoren for timer skal blinke.
4. Tryk på knappen "Cooking Time" for at vælge de nødvendige værdier af timer. Indstillingsinterval – 1 time.
5. Tryk på knappen "Hour/Min" og vælg justeringstilstand på minuten, indikatoren for minutter skal blinke.
6. Med at trykke på knappen "Cooking Time", juster de nødvendige værdier af minutter. Indstillingsinterval – 10 minutter.
7. Når justering af tiden er færdig tryk på knappen "Start". Indikatorer for knapperne "Start", "Cancel/Reheat" og "Preset" skal lyse. På displayet skal tid da mad er kogt færdigt blive vist.

i Ved justering af timeren for forsinket start kontroller at opregning af tid i programmer der muliggør justering af tilberedningstid begynder først efter enheden opnår den instillede temperatur.

Keep warm Function (Holde-varm-funktion for færdigretter – auto-opvarmning)

Holde varm-funktionen starter automatisk i standby-tilstand samtidig med en start på det valgte madlavningsprogram, og efter dets afslutning skal temperaturen af den færdige ret blive holdt ved 70-75°C i 24 timer. Ved starten af den automatiske varme hold-funktion skal indikatoren for knappen "Cancel/Reheat" lyse. Ved afslutning af madlavningsprogrammet skal opregning af tid i denne tilstand blive vist på displayet. For at deaktivere auto-opvarmning tryk på knappen "Cancel/Reheat" - knaplyset skal dermed slukkes.

i Ved tilberedning af retter i programmet "MULTI-COOK" ved temperaturer der ikke overstiger 80°C skal den automatiske varme hold-funktion blive lukket.

Slukning af den automatiske varme hold-funktion

Den automatiske varme hold-funktion kan slukkes direkte efter starten af enhver program. Til dette formål skal du trykke på og holde knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF" i 3 sekunder efter at have valgt programmet (før du trykker på knappen "Start"). Indikatoren for knappen "Cancel/Reheat" skal blive slukket. Tryk igen og hold knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF" i 3 sekunder for at starte den automatiske varme hold-funktion. Indikator for knappen "Cancel/Reheat" skal lyse. Denne funktion er også tilgængelig blandt andet når du bruger en forsinket start.

Reheat Function (Genopvarmningsfunktion)

Multikøkken REDMOND RMC-M4502E kan bruges til at opvarme de kolde retter. Til dette formål er det tilstrækkeligt at tilføje en færdig ret til en skål og sætte den i multikøkkenet, lukke låget og trykke på knappen "Cancel/Reheat" indtil der lyder et bip. Efter en tid skal retten blive opvarmet til 70-75°C og holdes varm i 24 timer. Med et nyt tryk på knappen "Cancel/Reheat" skal opvarmningen blive lukket.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Placer ingredienserne i multikøkkens skål ifølge tilberedningsprogram of indstil skålen i udstyrets korpus. Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævning og ligger fast og tæt til varmeelementet.
3. Luk multikøkkens låg og tryk på til De hører en knisp. Tilslut apparatet til elnettet.
4. Med knappen "Menu" vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (på displayet skal indikatorerne for motsvarende program lyse).
5. Hvis det udvalgte program lader vælge produkttype, brug et tilsvarende sub-program med knappene "Product" (for programmer "STEW", "STEAM", "FRY") eller "Cook" (for programmet "COOK"). Under hvert program er der et særligt standard tidsværdi indstillet – denne tid vises på displayet.
6. De kan ændre de standard tidsindstillinger.
7. Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskudt start. Funktionen "Preset" er ikke tilgængelig under programmer "FRY" og "PASTA".
8. For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold "Start". Indikatorer for knapper "Start" og "Cancel/Reheat" skal lyse. Start udførelsen af det indstillede program og nedtælling til kogning.
9. Lydsignal underretter dig om tilberedning er sluttet. Derefter kommer apparatet i en auto-opvarmning fase (knappensindikator af "Cancel/Reheat" tændes).
10. For at annullere det indtastede program, afbryde tilberedning eller auto-opvarmning, tryk på "Cancel/Reheat".

i I programmet "STEAM" begynder nedregningen efter at vandet koger og damp i skålen er tilstrækkeligt høj, i programmer "MULTI-COOK", "FRY" – efter at enheden går i arbejdstilstand; i programmet "PASTA" – efter at vandet koger, ingredienserne tilsættes og efter et gentaget tryk på knappen "Start".

Enheden gemmer den sidste ændring af tilberedningstid i programmet og viser den op på displayet. For at gå til standardindstillingerne før du vælger et program skal du trykke på og holde knappen "Hour/Min" indtil et bip (ca. 3 sekunder).


Program "MULTI-COOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge bruger-angivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTI-COOK", vil REDMOND RMC-M4502E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver

opskrift De blev interesseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet. Der er mulighed til at vælge tilberedningstid for et særligt produkt (grøntsager, fisk eller kød). Standard tilberedningstemperatur er 160°C.

Manuel regulering af tidsintervaller er 5 minutter – 12 timer med trin på: 1 minut – fra 5 minutter til 1 times tilberedning; 5 minutter – fra 1 til 12 timers tilberedning.

Manuel kontrol af temperaturområde (ændres ved at trykke på knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF") 35-160°C med trin på 5°C.

 Programmet "MULTI-COOK" giver muligheder at tilberede mange forskellige retter. De kan udnytte bogen opskrifter fra vores professionelle kokke eller vores speciel tabel af anbefalede temperaturer for tilberedning af forskellige retter og produkter.

Program "STEAM"

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenu. Programmets standard tilberedningstid afhænger af produkttype: "VEGETABLES" – 10 minutter, "FISH" – 15 minutter, "MEAT" – 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time, med tidskridt på 1 minut.

Til kogning med dette program anvendes der et speciel container (inkluderet):

1. Fyld skålen med 600-1000 ml vand. Installer dampningscontaineren i skålen.
2. Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikøkkener. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
3. Følg instruktionerne fra afsnit 3-10 af kapitel "Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske koge programmer".

Program "FRY"

Anbefaldet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ, skaldyr. Programmets standard tilberedningstid afhænger af produkttype: "VEGETABLES" – 10 minutter, "FISH" – 15 minutter, "MEAT" – 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time, med tidskridt på 1 minut. Madlavning med åbent apparatets låg er mulig.

Program "STEW"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fisk, skaldyr samt aspik og andre retter, der kræver lang varmebehandling. Programmets standard tilberedningstid er 1 time. Programmets standard tilberedningstid afhænger af produkttype: "VEGETABLES" – 20 minutter, "FISH" – 35 minutter, "MEAT" – 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 10 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "COOK"

Anbefales til kogning af ris, boghvede og smuldrende grød. Standard tilberedningstid afhænger af programmet valgt ("QUICK COOK" – 25 minutter, "PILAF" – 1 time, "OATMEAL" – 10 minutter). Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut ("QUICK COOK", "OATMEAL") og fra 30 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minutter ("PILAF").

Til kogning af mælkegrød brug pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning slid multikogerens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndt med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberednings resultatet.

Hvis programmet "COOK" har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle "MULTI-COOK"-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 100°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

Program "PASTA"

Anbefales til pasta, kogt pølser, æg osv. Programmets standard tilberedningstid er 8 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 2 til 20 minutter med tidskridt på 1 minut. Efter programmet starter skal De vente på en lydsignal som melder om at vandet er kommet i kog, placeres produkter ind i kogevandet, luk apparatets låg og tryk på "Start". Dermed begynder nedtælling af tid.

 Under tilberedning af nogle produkter (pasta osv.) dannes der skum. For at undgå eventuel overkogning væk for skålen kan man koge med et åbent låg.

Program "SOUP"

Anbefales til fremstilling af forskellige entrees samt stuvede frugt og drikkevarer. Programmets standard tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 10 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "CAKE"

Anbefales til bagning af plumkage, biscuit, kage. Programmets standard tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 30 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 min.

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Baging af brød
- Lavning af Fondue
- Fremstilling af yoghurt
- Friturestegning
- Opvarmning af babymad
- Pasteurisering af flydende produkter
- Sterilisering af husgeråd og personlige hygiejnemidler

IV. MADLAVNING TIPS

Fejl i madlavningen og løsninger på dem

Den følgende tabel opsummerer de typiske fejl, der kan opstå i madlavning i multikoger og de mulige årsager og løsninger på det.

RETTER ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager		Løsning
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok		Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikoger unødigt. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummipakning på undersiden af dækslet ikke er deformeret
Skålen og varmelegemet er ikke ordentlig i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok		Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmningsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikoger. Undgå forurening af varme disken
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overtrådt de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikoger		Det er tilrådeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig til at stole på. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift
Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet		Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen
Under stegning	Der er hældt for meget vegetabilsk olie i skålen	Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tyndt lag af smør/olie. Under friturestegning følg den tilsvarende opskrift
	Overskydende fugt i skålen	Luk ikke låget til multikoger under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fødevarer skal tø op og drænes for vandet før stegning
Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fødevarer med et højt syreindhold		Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, bruning og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift
Ved baging (dejen er ikke bagt igennem)	I processen med hævelse dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtømningsventilen	Læg dejen i skålen i et mindre omfang
	Der er lagt for meget dej i skålen	Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej

PRODUKT ER OVERKOGT

Den valgte type produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstid skal overholde henstillingerne
Efter tilberedning, det færdige produkt stod for længe på "Auto varme"	Lang tids brug af "Auto varme" er uønsket. Hvis din model af multikoger, forudsat har deaktiveret funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grød mælken koger ud	Mælkekvallitet og egenskaber kan afhænge af udstedt sted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynde mælken kan ske med lidt drikkevand
Ingredienser før tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (dårlig vasket osv). Ikke opfyldt proportioner af ingredienserne eller forkert valgte produkttype	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldyr altid skylles grundigt indtil vandet er rent
Varen kan danne skum	Det er anbefalet at vaske den grundigt, aftage ventil eller lave mad med åbent låg

RETTER BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidligere madlavning. Non-stick belægning i skålen er beskadiget	Før du begynder at lave mad, så sørg for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget
Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefale i opskriften	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed
Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsinket vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fødevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning: der er for lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved bagning: skålen på indersiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hæld olie i skålen!)

PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING

Der blev rørt for ofte i produktet under tilberedning	Under almindelig stegning, rør produktet ikke ofte end hver 5-7 minut
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG

Der blev anvendt forkert ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige grøntsager eller frugter, frosne bær, creme fraiche osv.)	Vælg ingredienser i overensstemmelse med opskrift på bagværk. Valg ikke ingredienser, som indeholder for meget fugt, eller brug dem så lidt som muligt i minimumsmængder
Bagværk er holdt for længe i multikoger	Fjern det færdige bagværk fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet ligge i multikoger for en kort tid, på tilstanden "Auto-varme"

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET

Æg med sukker er ikke pisket ordentligt	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Valg af ingredienser, deres metode til forbehandling og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
Dejen stod for længe med bagepulver	
Mel er ikke sigtet igennem eller dejen ikke æltet ordentligt	
Der er sket en fejl i ingredienser	
Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne model af multikoger	

i I nogle modeller af REDMOND multikoger, programmer som "STEW" og "SOUP" med manglende væske i skålen udløser overophedningsbeskyttelse enhed. I dette tilfælde standses programmet og multikoger træder i tilstand "Auto-varme".

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program		Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/ tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmingsfunktion
STEAM	VEGETABLES	Dampning af grøntsager	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Dampning af kød	0:40				
	FISH	Dampning af fisk	0:15				

DNK

Program		Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/ tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning/funktion
FRY	VEGETABLES	Stegning af grøntsager	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Stegning af kød	0:40				
	FISH	Stegning af fisk	0:15				
STEW	VEGETABLES	Stuvning af grøntsager	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Stuvning af kød	1:00				
	FISH	Stuvning af fisk	0:35				
MULTI-COOK		Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid. Manuelt kontrol af temperaturområde 35°C – 160°C med trin på 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Kogning af pasta af forskellige sorter hvide, pølser og andre halvfabrikata	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Fremstilling af pilaf	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Tilberedning af boullioner, fyldnings, grøntsags og kolde supper	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+

Program		Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/ tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning/funktion
CAKE		Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, fyldte kager af gærdej og buttedejer	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Den anbefalede tilberedningstid af forskellige produkter på damp

#	Produkt	Vægt, g/ Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	500	15
4	Frikadeller/kotletter	180 (6 stk.)/450 (stk.) (3 stk.)	500	20/30
5	Fisk (filet)	500	500	15
6	Skaldyr miks (frisk frosne)	500	500	5
7	Kartofler (skåret i 4 dele)	500	500	15
8	Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	500	30
10	Grøntsager (frisk frosne)	500	500	15
11	Æg på damp	3 st.	500	5

i Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

Anbefalinger om brug af temperatur regimer i „MULTI-COOK“

Drifts-temperatur, °C	Råd til brug	Drifts-temperatur, °C	Råd til brug
35	Gæring af dej, tilberedning af eddike	55	Fremstilling af parfæt
40	Fremstilling af joghurt	60	Lavning af grøn te eller baby mad
45	Surdej	65	Tilberedning af kød i vakuumpakning
50	Gæring	70	Fremstilling af punch

Drifts-temperatur, °C	Råd til brug	Drifts-temperatur, °C	Råd til brug
75	Pasteurisering, lavning af hvid te	125	Stuvning af kød
80	Lavning af gløgg	130	Madlavning af gryderetter
85	Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid	135	Ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe
90	Lavning af rød te	140	Rygning
95	Lavning af mælkegrød		
100	Lavning af marenger eller marmelade	145	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
105	Lavning af kødgele	150	Indbagning af kød i folie
110	Sterilisation	155	Bagning af gærdej
115	Lavning af sukkersirup		
120	Lavning af skaft	160	Stegning af fjerkræ

 Se også medfølgende kokebog.

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrødt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning.

Før første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikogeren for 15 minutter ved programmet "STEAM – FISH".

STOP *FORBUDT at bruge vaskepudder med hård og abrasiv belægning, vaskemidler med abrasiv småstykker og andre aggressive kemiske stoffer.*

Korpus af apparatet skal rengøres hvis det er nødvendigt.

Skålen bør vaskes efter hver brugning. Opvaskemaskin kan bruges. Efter rengøring, bør De pudse den ydre overflade tørt.

Skålen, det indre låg og dampventil skal rengøres efter hver udstyrets anvendelse.

Før rengøring af det indre låg bør De:

1. Åbne multikogerenes låg.
2. Fra lågets indre tryk de to lågets plastikke holdere mod centrum.
3. Uden anstrengelse træk det indre låg mod sig og ned, så det kommer væk af forbindelse med hovedlåg.
4. Tør begge lågernes overflader med fugtig klud eller serviet. Hvis nødvendigt, vask det fjernede låg under rindende vand med vaskemiddel. Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskin til lågets opvask.

5. Alufoliepakning i de øvre slots, justere den med hovedlåget og tryk klippene forsigtigt til de knipser. Den interne låg skal fikseres fast.

Den flygtbare dampventil er monteret i et særligt slot på toppen af udstyret. For dens rengøring:

1. Træk det eksterne skiv på fremspringet forsigtigt op og mod sig, som vist på billedet.
2. På skivens indersiden, drej ventilens hovedelement mod uret (i retning af OPEN-mærket), indtil den stopper, og så fjern den.
3. Træk den elastiske ventil forsigtigt ud. Vask alle dele af ventilen ved at følge ovenstående regler.

DNK

- STOP** *Pas På! For at undgå deformation af ventilens gummibånd er der forbudt at vride og strække den.*
4. Gør Samling i omvendt rækkefølge: sæt gummibånden på plads, anbring hakkene i hovedventilen med de tilsvarende fremspring på den indvendige side af skivet, og drej ventilen med uret (i retning af CLOSE-mærket). Indstil dampventilen i sprækken på låget med fremspring væk fra displayet.

Under madlavning kan der dannes et kondensat. I denne model multikoger er kondensat akkumuleret i en særlig hulrum på apparatets korpus rundt om skålen. Kondensaten kan nemt fjernes med en serviet.

Før opbevaring og ny udnyttelse skal du rengøre og helt tørre alle dele af apparatet. Opbevares på et tørt, ventileret område væk fra varme og direkte sollys.

Under transport og opbevaring er det forbudt at apparatet udsættes for mekanisk belastning, der kan føre til skader på apparatet og /eller en krænkelse af integriteten af emballage.

Apparatets emballage skal beskyttes fra vand og andre væsker.

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M4502E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside www.redmond.company eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejl	Mulige årsager	Håndtering
En fejlmeddelelse dukkede op på skærmen: E1 – E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, tænd apparatet ved at koble det til elnettet igen
Apparatet kan ikke tændes	Netledningen er ikke tilsluttet til apparatet og (eller) stikkontakten	Sørg for, at ledningen er sluttet til den korrekte stik på apparatet og er sat ind i stikkontakten
	Fejl i stikkontakten	Sæt stikket i en fungerende stikkontakt
	Elnettet er strømløst	Tjek netspænding. Hvis netspændingen mangler, kontakt elforsyningselskab

Fejl	Mulige årsager	Håndtering	
Retten tilberedes for længe	Strømafbrydelse i elnettet (spændingsniveau er ustabilt eller under det normale)	Tjek om netspændingen er stabil. Hvis netspændingen er ustabil eller under det normale kontakt dit elektrisk forsyningselskab	
	Mellem skål og varmelegemet findes en fremmed genstand eller smuldrer (snavs, gryn, korn osv)	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern alle fremmede genstande	
	Skålen er installeret skævt i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder	
	Varmelegemet er meget snavset	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet	
Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget	Utæt forbindelse mellem skål og det indre låg	Skålen er placeret skævt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder
		Låget lukker ikke tæt eller der en fremmed genstand under låget	Kontroller, om der er fremmed genstande (debris, korn, stykker af fødevarer) imellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker
	Gummipakning på det indvendige dæksel er meget snavset, deformet eller beskadiget	Tjekk gummipakningen på inderlåget. Den skal muligvis udskiftes	

i Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

VIII. GARANTI OPLYSNINGER

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garantere hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførelse. Garantien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftet i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garantibevis. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, ikke repareret eller skilt ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt opretholdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdele (filtre, pærer, non-stick belægninger, fugemasser, osv.).

Holdbarhed af produktet og garantiperioden beregnes fra datoen for salg eller datoen for fremstillingen af produktet (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Dato for fremstillingen af anordningen kan findes i serienummeret placeret på identifikation etiket på produktet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. symboler angiver måneden, 8 – årgang af enheden.

Etableret levetid af producenten af enheden er 5 år fra købsdatoen, forudsat at driften af produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne vejledning og gældende tekniske standarder.



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).


Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

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

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK


- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
- Dette apparatet er et apparat med flere funksjoner, og er kun forutsett for ikke- industriell bruk i hjemmet og likende bruksområder: private kjøkken, kontorer og andre arbeidsmiljøer, hytter, av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer. Bruk i industriell sammenheng eller all annen misbruk vil bli ansett som brudd på korrekte bruksbetingelser. Dersom dette skulle skje, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for mulige konsekvenser.
- Før tilkobling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
- Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
- Dette apparatet må være jordtilkople. Kople apparatet kun til et riktig installert strømmuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jordede skjøteledninger.

 **FORSIKTIG!** Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldele mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.

- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
- Ikke plasser ledningen over dørkarmen eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøyer på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller -kanter.

 **MERK:** ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.

- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.

 **Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!**

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.

- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
- Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.

STOP *FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.*

Tekniske spesifikasjoner

Modell	RMC-M4502E
Effekt	860-1000 W
Spenning	220-240 V, 50/60 Hz
Maksimal bolles kapasitet	5 l
Sikring mot elektrisk ulykke	klasse I
Bolles belegg	anti-stick keramisk
Dampventil	avtakbar
LCD-skjerm	monochrome
Permanent hukommelse	ja
3D-oppvarming	ja

Programmer

- | | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (DAMP – GRØNNSAKER) | 8. STEW – FISH (STUING – FISK) |
| 2. STEAM – FISH (DAMP – FISK) | 9. STEW – MEAT (STUING – KJØTT) |
| 3. STEAM – MEAT (DAMP – KJØTT) | 10. COOK – QUICK COOK (EKSPRESSKOKING) |
| 4. FRY – VEGETABLES (STEKING – GRØNNSAKER) | 11. COOK – PILAF (KOKING – PILAFF) |
| 5. FRY – FISH (STEKING – FISK) | 12. COOK – OATMEAL (KOKING – MELKEBASERT GRØT) |
| 6. FRY – MEAT (STEKING – KJØTT) | 13. PASTA (PASTA) |
| 7. STEW – VEGETABLES (STUING – GRØNNSAKER) | 14. SOUP (SUPPE) |
| | 15. CAKE (BAKING) |
| | 16. MULTI-COOK |

Funksjoner

Autooppvarming	inntil 24 timer
Oppvarming	inntil 24 timer
Forsinket start	inntil 24 timer, 2 tidsur
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming	ja
Minnefunksjon	Ja

Oppbygging

Multikokeren med fatsatt indre bollen 1 stk.	Sleiv/ skjeholder	1 stk.
Beholder til dampkoking	Kraft kabel	1 stk.
Klyper til bollen	Ei kokebok oppskrifter	1 stk.
Et måleglass	Bruksanvisning	1 stk.
En sleiv	Service bok	1 stk.
En flat skje		1 stk.

Produsent har rett til å endre design, oppbygging og tekniske data av produktet under forbedring av sin produksjon uten ekstra melding om disse endringene.

Beskrivelse av multikokeren (skjema A1, s. 4)

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Lokk med avtakbar dampventil | 7. Beholder til dampkoking |
| 2. Indre slokk | 8. En sleiv |
| 3. Avtakbar bollen | 9. Kraft kabel |
| 4. Styrepanel med LCD-skjerm | 10. Klyper til å ta ut bollen |
| 5. En flat skje | 11. Sleiv/skjeholder |
| 6. Et måleglass | |

Formål av knapper (skjema A2, s. 5)

1. "Cooking time" ("Tilberedningstid") – innføring av indekser for timer og minutter ved innstilling av aktuell tid, tilberedningstid og forsinket start
2. "Hour/Min" ("Tidsinnstilling") – overgang til funksjonen av tidsinnstilling; valg "Timer/Minutter" for innstilling av aktuell tid, tilberedningstid og forsinket start "Preset" ("Forsinket start") – overgang til funksjonen av tidsinnstilling og forsinket start; valget av tidsur til forsinket start
3. "Preset" ("Forsinket start") – overgang til funksjoner for innstillinger av tid og forsinket start; velg en av to utsatt start-timere
4. "Cancel/Reheat" ("Kansellere/Oppvarming") – slå på og slå av oppvarming funksjonen; avbrytelse av alle programmer og innstillinger, unntatt innstillinger av aktuell tid
5. "Menu" ("Meny") – valget av tilberedningsprogram
6. "Cook" ("Koking") – programvalget på "COOK"
7. "Product" ("Produkt type") – valget av produkt type på "STEAM", "FRY", "STEW"
8. "t°C / Keep Warm ON/OFF" ("Temperatur / Automatisk oppvarming ON/OFF") endringen av tilberedningstemperatur på "MULTI-COOK"; manuell avslåing av auto-oppvarming
9. "Start" – slå på angitt tilberedningsfunksjonen, rask avslåing av funksjonen "COOK – QUICK COOK"

Oppbygging av skjermen (skjema A3, s. 5)

- Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram
- Indikator av aktuell tid
- Indikator av tilberedningstid
- Indikator av tidsur (1 eller 2) av forsinket start
- Indikator av produkt type på "STEAM", "FRY", "STEW"
- Indikator av subprogram på "COOK"
- Indikator av tilberedningstid på "MULTI-COOK"

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta forsiktig produktet og tilbehøret ut av boksen. Fjern alle emballasje.

 Pass på å holde på plass varselkiltene, klistermerker, pekere, og serienummeret label på kroppen til produktet!

Rengjør kroppen av enheten med en fuktig klut. Skyll bollen med varmt såpevann. Tørk grundig. Ved førstegangs bruk det kan føre til fremmed lukt som ikke er en feil på enheten. I dette tilfellet, rengjør enheten.

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

II. BRUKE APPARATET

Før første gangs bruk

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

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

Tidsinnstilling

- Koble apparatet til strømmett. Trykk på "Preset"-knappen i 3 sekunder, da viser skjermen blinkende minuttall.
- Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstill minutter (mellomrom – 1 minutt). Holder du knappen lenger enn 3 sekunder, vil klokkeinnstillingen gå over til en fortere modus. Når minuttene er stilt, trykk på "Hour/Min"-knappen, da viser skjermen blinkende timetall.
- Sett timetall ved å trykke på "Cooking Time". 1 trykk er 1 time. Holder du knappen lenger enn 3 sekunder, vil klokkeinnstillingen gå over til en fortere modus.
- Etter endt innstilling trykk på knappen "Cancel/Reheat" eller vent i noen sekunder. Tidsindikator skal slutte å blinke.

Innstilling av tilberedningstid

I multikokeren REDMOND RMC-M4502E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program. Mellomrom og mulig periode av innstilt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram.

- Etter valg av tilberedningsprogram trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter skal begynne å blinke. Ved å trykke på knappen "Cooking time" skift minutter. Holder du knappen lenger enn 3 sekunder, vil klokkeinnstillingen gå over til en fortere modus.
- Trykk på knappen "Hour/Min", begynner å blinke indikator av timer. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstill timer. Holder du knappen lenger enn 3 sekunder, vil klokkeinnstillingen gå over til en fortere modus.
- Hvis du trenger å stille tilberedningstid i mindre enn 1 time, skift til klokkeinnstillingsmodus og trykk på knappen "Cooking Time" til klokkeslettet forsvinner fra skjermen. Etterpå trykk på "Hour/Min", og du ser blinkende minuttall. Trykk på "Cooking Time" flere ganger for å sette nødvendig tilberedningstid.
- For å nullstille tilberedningstiden trykk på "Cancel/Reheat" (etterpå innstiller du hele programmet på ny).

 Ved manuell endring av automatiske tilberedningsprogrammer stiller apparatet minimal tilberedningstid!


Multikokeren er utstyrt med permanent hukommelse. Ved midlertidig utkobling alle angitt innstillinger og innstillinger av forsinket start bevares.

Preset Function (funksjonen "Forsinket start")

Tillater å innstille nøye tid, når automatisk tilberedningsprogram må være oppfylt. Du kan utsette kokeprosess innen perioden fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Apparatet er utstyrt med to uavhengige timere med minnefunksjon som husker tiden du oftest lager maten til.

For å innstille tidsur:

- Trykk på "Menu" og velg et automatisk tilberedningsprogram.
- Trykk på "Preset" og velg minnecelle Preset 1 eller Preset 2.
- Trykk på "Hour/Min" for å starte timerinnstillingsmodus: klokkeslettet begynner å blinke.
- Trykk på "Cooking Time" for å stille nødvendig antall timer. 1 trykk er 1 time.
- Trykk på "Hour/Min" for å starte minuttinnstillingsmodus, minuttallet begynner å blinke.
- Trykk på "Cooking Time" for å sette nødvendig antall minutter. 1 trykk er 10 minutter.
- Når du er ferdig med innstillingen, trykk på "Start". Knappene "Start", "Cancel/Reheat" og "Preset" vil skinne. Skjermen vil vise tiden når retten er ferdig.

 Når du stiller timer med utsatt start, må du ta hensyn til at apparatet begynner å tilbaketelle tiden bare etter at den varms opp til riktig temperatur, når det gjelder programmer som tillater å endre tilberedningstid.

Keep warm Function (funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter – autooppvarming)

Auto-oppvarming starter automatisk i ventemodus når det utvalgte tilberedningsprogrammet settes i gang og etterpå holder maten ved temperaturen 70-75°C i løpet av 24 timer. Når auto-oppvarming er på, skinner knappen "Cancel/Reheat", og etter at tilberedningsprogrammet er slutt, viser skjermen tiden av auto-oppvarming. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Cancel/Reheat", på denne tiden slokner indikator av knappen.

i Hvis du lager retten med programmet "MULTI-COOK" ved temperaturen under 80°C, blir auto-oppvarming slått av.

Slå av auto-oppvarming

Du kan slå av auto-oppvarming like etter tilberedningsprogrammet er satt i gang. For å gjøre det trykker du på "t°C / Keep Warm ON/OFF"-knappen etter at du har valgt tilberedningsprogrammet og trykket på "Start". Knappen "Cancel/Reheat" slutter å skinne. Du kan slå på auto-oppvarming igjen ved å trykke på "t°C / Keep Warm ON/OFF" i 3 sekunder en gang til. Knappen "Cancel/Reheat" vil da skinne igjen. Denne funksjonen fungerer også i tilfelle av utsatt start.

Reheat Function (funksjonen av oppvarming)

Multikoker REDMOND RMC-M4502E kan brukes for å varme opp kalde retter. For å gjøre det legger du retten i potten, plasserer potten i multikokeren, lukker den og trykker på "Cancel/Reheat" til du hører lydsignal. Etter en stund er retten varmet opp til 70-75°C og vil bli holdt varm i løpet av 24 timer. Du slår av oppvarming ved å trykke på "Cancel/Reheat" en gang til.

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Lukk lokket av multikokeren til du hører smekk. Koble apparatet til strønettet.
4. Ved hjelp av knappen "Menu" velg nødvendig tilberedningsprogram (skjermen vil vise tilsvarende programindikator).
5. Hvis det er valget av produkt type i programmet, velg tilsvarende subprogram ved hjelp av knapper "Product" (for programmer "STEW", "STEAM", "FRY") eller "Cook" (for program "COOK"). Hver subprogram har egen automatisk tilberedningstid, som vises på skjermen.
6. Du kan skifte tid innstilt automatisk.
7. Hvis det er nødvendig innstill tiden av forsinket start. Funksjonen "Preset" er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY" og "PASTA".
8. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start". Knappene "Start" og "Cancel/Reheat" vil skinne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedtelling av tilberedningstid.
9. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå skal apparatet gå til funksjonen autooppvarming (indikator av knappen "Cancel/Reheat" brenner).

10. For å avskaffe innført programmet, avbryte kokeprosess eller autooppvarming, trykk på knappen "Cancel/Reheat".

i I programmet "STEAM" begynner apparatet tilbaketelling etter at vannet begynner å koke og skaper nok damp i potten. I programmene "MULTI-COOK", "FRY" begynner tilbaketelling etter at apparatet varmes opp til arbeidstemperatur, i programmet "PASTA" – etter at vannet begynner å koke, du legger maten i potten og trykker på "Start".

Apparatet husker siste endringer av tiden i programmet og viser den aktuelle tilberedningstiden på skjermen. For å gå tilbake til opprinnelige innstillinger trykk og hold knappen "Hour/Min" i omtrent 3 sekunder til du hører lydsignal før du velger programmet.

Program "MULTI-COOK"

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTI-COOK" kan multikokeren skifte ut mange spisebestikk og skal tillate å tilberede en rett faktisk etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett. Det er realisert mulighet for å velge automatisk tilberedningstid (grønnsaker, fisk, kjøtt), Automatisk tilberedningstemperatur – 160°C.

Periode til manuell tidsregulering 5 minutter – 12 timer med mellomrom: i 1 minutt – for intervallet fra 5 minutter til 1 time; i 5 minutter – for intervallet fra 1 til 12 timer.

Periode til manuell temperaturregulering (endrer ved å trykke av knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF") 35-160°C med mellomrom 5°C.

📖 På "MULTI-COOK" er det mulig å tilberede mange forskjellige retter. Bruk kokeboka oppskrifter" fra våre profesjonelle kokker eller spesiell tabellen av anbefalt temperatur for tilberedning av forskjellige retter og varer.

Program "STEAM"

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, fisk, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget produkt type: "VEGETABLES" – 10 minutter, "FISH" – 15 minutter, "MEAT" – 40 minutter. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 5 minutter til 1 time med mellomrom 1 minutt.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600-1000 ml av vann. Fastsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Forbered (mål) produkter i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Følg instruks p. 3-10 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".

Program "FRY"

Anbefalt for steking av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat, ferdigmat osv. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget produkt type: "VEGETABLES" – 10 minutter, "FISH" – 15 minutter, "MEAT" – 40 minutter. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 5 minutter til 1 time med mellomrom 1 minutt. Det er tillatt å steke varer ved åpen lokken.

Program "STEW"

Anbefalt for stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat også for tilberedning av aspik og andre retter, som krever lang varmebehandling. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget produkt type: "VEGETABLES" – 20 minutter, "FISH" – 35 minutter, "MEAT" – 1 time. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 10 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "COOK"

Anbefales for tilberedning av ris, bokhvetegryn og luftig grøt av gryn. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget subprogrammet ("QUICK COOK" – 25 minutter, "PILAF" – 1 time, "OATMEAL" – 10 minutter). Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt ("QUICK COOK", "OATMEAL") og fra 30 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter ("PILAF").

Ved koking av melkegrøt bruk pasteurisert lett melk. For å unngå koking bort og å få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende før matkoking:

- vaske omhyggelig alt kornslag gryn (ris, bokhvetegryn, hvete osv.), til vannet er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fortynne den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.

Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på "COOK", bruk universal programmet "MULTI-COOK". Optimal tilberedningstemperatur til melkegrøt – 100°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

Program "PASTA"

Anbefales for tilberedning av pasta osv., koking av egg og pølser. Automatisk tilberedningsprogram er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 2 minutter til 20 minutter med mellomrom 1 minutt. Etter programstart vent på lydsignal, som informerer at vann har begynt å koke, legg ingredienser, lukk lokket og trykk på knappen "Start". Etterpå begynner nedtelling av tilberedningstid.



Ved tilberedning av noen produkter (pasta osv.) produseres skum. For å unngå at det renner ut fra bollen kan du koke med åpent lokket.

Program "SOUP"

Anbefalt for tilberednings av forskjellige første retter også kompotter og drikker. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 10 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "CAKE"

Anbefalt for bakverk (rosinkaker, sukkerbrød, bakverk med fyll). Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 30 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

III. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Brødbaking
- Tilberedning av fondue
- Tilberedning av yoghurt
- Frityrsteking
- Oppvarming av barnemat
- Pasteurisering av flytende varer
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettstaker

NOR

IV. VI. TILBEREDNINGSTIPS

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Denne tabellen gir deg praktiske tips og løsninger på noen av de vanligste problemene du kan komme til å støte på ved bruk av multikokeren.

RETEN ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger	
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forseglingsringen i gummi, som befinner seg på innsiden av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte	
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmeelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke befinne seg noen fremmedelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Dersom det er tilfellet, må disse fjernes Forsikre deg alltid om at varmeelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning	
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillinger Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter Gale tidsinnstillinger Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Velg kun bekreftede oppskrifter Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften	
Dampkoking: vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok dæmpetthet	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår	
Steking / frityrkoking	Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje	Til vanlig steking, tilsatt kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen av bollen Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften ved frityrkoking
	For mye væske i bollen	Ikke lukk lokket på apparatet under steking dersom det ikke er spesifisert i oppskriften. Tine opp ingrediensene og la de renne av seg før de stekes
Koking: kraften kokte bort ved tilberedning av sure matvarer	Visse matvarer må vaskes eller sauteses før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften	

REDMOND

Baking (deigen ble ikke gjennom-stekt)	Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen	Bruk mindre mengde deig
	For mye deig i bollen	Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang

RETTE ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Retten var i bollen på "Automatisk oppvarming"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker "Automatisk oppvarming"-modusen med måtehold. Dersom du kan slå av "Automatisk oppvarming"-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet

VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Avhengig av kvaliteten på den brukte melken og dens egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skylt, etc.) Gale proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekreftede oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften Fullkorn, kjøtt, fisk og sjømat må skylles grundig før tilbereding
Fødevaren danner skum	Det er anbefalt å skylle den grundig, ta ventilen av eller lage med et åpent lokk.

RETTENE BLIR BRENT

Bollen var ikke skikkelig vasket før tilbereding Slipp-lett-belegget er skadet	Før du begynner å tilberede, forsikre deg om at bollen er ren og at belegget ikke er skadet
Mengden av ingredienser var mindre enn den som er anbefalt	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell
Steking/frityrkoking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke snudd	Til steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bollen Til frityrkoking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bollen under tilbereding
Småkoking: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilbereding
Koking: for lite væske i bollen (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilbereding
Baking: bollen ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bollen med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bollen)

INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

Det er blitt rørt for ofte om i ingrediensene	Under steking av matvarer er det nok å røre om i ingrediensene hvert 5-7. minutt
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell

BAKERVARENE ER FUKTIGE

Det ble brukt uegnede ingredienser (saftige frukter og grønnsaker, frosne bær, rømme, etc.)	Bruk ingredienser i overensstemmelse med oppskriften. Unngå å bruke ingredienser som inneholder ekstra mye fuktighet eller bruk de i mindre mengder
De bakte produktene har vært for lenge i multikokeren med lokket lukket igjen	Vi anbefaler at du tar de bakte produktene ut av bollen så snart bakesyklusen er ferdig, eller behold de i "Automatisk oppvarming"-modus kun over en kort tid

BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen. Velg, mål og tilbered ingrediensene i overensstemmelse med anbefalingene i oppskriften.
Deigen sto for lenge før den ble bakt	
Melet ble ikke siktet eller deigen ble ikke godt nok knadd	
Feil ingredienser	
Feil oppskrift	

i Enkelte REDMOND multikokere har en overoppvarmingsbeskyttelse i programmene "STEW" og "SOUP". Dersom det ikke er væske i bollen, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til "Automatisk oppvarming".

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Program		Tips for bruk	Tilberedningstid automatisk	Tilberedningsperiode / mellomrom	Forsinket start time	Venting-på utgang til arbeidsfunksjon	Funksjonen av autooppvarming
STEAM	VEGETABLES	Tilberedning av dampede grønnsaker	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Tilberedning av dampkott kjøtt	0:40				
	FISH	Tilberedning av dampet fisk	0:15				

Program		Tips for bruk	Tilberedningstid automatisk	Tilberedningsperiode / mellomrom	Forsinkel start time	Venting på utgang til arbeidsfunksjon	Funksjonen av autooppvarming
FRY	VEGETABLES	Steking av grønnsaker	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Steking av kjøtt	0:40				
	FISH	Steking av fisk	0:15				
STEW	VEGETABLES	Stuing av grønnsaker	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Stuing av kjøtt	1:00				
	FISH	Stuing av fisk	0:35				
MULTI-COOK		Tilberedning av forskjellige retter etter manuelle temperatur- og tidsinnstillinger, angitt av brukeren. Periode til manuell temperaturregulering 35-160°C med mellomrom 5°C.	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Tilberedning av makaroniprodukter osv. Koking av pølser og egg	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Tilberedning av ris, bokhvete og luftige grøt av gryn	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Tilberedning av pilaff	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt.	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Anbefalt til tilberedning av forskjellige første retter	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		Anbefalt til tilberedning av bakverk (rosinkaker, sukkerbrød, bakverk med fyll), ulike puddinger og souffle	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Anbefalt dampkokeretid

#	Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Kjøttkaker/koteletter	180 (6 stk.)/450 (3 stk.)	500	20/30
5	Fisk (filet)	500	500	15
6	Sjømatblanding (frossen)	500	500	5
7	Poteter (skåret i 4)	500	500	15
8	Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rødbeter (skåret i 4)	500	500	30
10	Grønnsaker (frosne)	500	500	15
11	Egg	3 stk.	500	5

i Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet „MULTI-COOK“

Arbeids-temperatur, °C	Anbefalinger for bruk	Arbeids-temperatur, °C	Anbefalinger for bruk
35	Deigheving, lagning av eddik	100	Tilberedning av marengs eller syttetøy
40	Tilberedning av yoghurt	105	Tilberedning av kabaret
45	Syring	110	Sterilisering
50	Gjæring	115	Tilberedning av sukker sirup
55	Tilberedning av fløtekaramell	120	Tilberedning av eisbein
60	Tilberedning av grønn te eller barnemat	125	Tilberedning av lapskaus
65	Koking av kjøtt i vakuumpakking	130	Tilberedning av pudding
70	Tilberedning av punsj	135	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
75	Pasteurisering eller tilberedning av hvit te	140	Røyking
80	Tilberedning av gløgg	145	Baking av grønnsaker og fisk (i folie)
85	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid	150	Baking av kjøtt (i folie)
90	Tilberedning av rød te	155	Baking av gjærdeig
95	Tilberedning av melkegrøt	160	Steking av fugl

NOR

 Se også vedlagt oppskriftsbok.

V. V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølet! Ikke bruk stålborste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparater straks etter bruk.

Før førstegangs bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på "STEAM – FISH".

STOP *DET ER FORBUDT å bruke vaskesvamper med ru eller slipebelegg, rengjøringsmilder med slipedeler og andre kemiske sterke stoffer.*

Rengjør kapselen hvis det er nødvendig.

Du bør rengjøre bollen etter hver bruk. Det kan brukes oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk ytre bolles overflate.

Du bør rengjøre indre lokket og avtakbar dampventil etter hver bruk av apparatet.

For å rengjøre indre lokket:

1. Åpne multikokerens lokk.
2. Fra indre side av lokket trykk samtidig to plastheftestifter til senter.
3. Uten anstrengelse, trekk indre lokket litt til deg og ned, for at det kan løse fra hoved lokket.
4. Tørk overflater av begge lokk med en fuktig tøy eller klut. Hvis det er nødvendig vask lokket under strøm av vann og bruk midler for oppvask. Bruk av oppvaskmaskin er ikke anbefales.
5. Sett inn lokket i spreker, foren det med hoved lokket og trykk litt på heftestifter til du hører smekk. Indre lokket må fastsettes godt.

Avtakbar dampventil ligger på ytre lokket. For å rengjøre ventil:

1. Ta av lokket av dampventil propert, ved å trekke det bak knasten opp og til deg.
2. Snu heftestiften på nederste side av ventilen mot sola (i retning til OPEN) til den stopper og ta den av.
3. Trekk ut gummi komponent fra heftestiften. Vask alle elementer av ventil, ifølg rengjøringsregler.

STOP *Merk! For å unngå deformasjon av gummi komponent er det forbudt å tvinne og trekke den.*

4. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn gummi komponent i heftestiften, foren sprekker av heftestiften med knaster på indre side av ventilen og snu heftestiften med sola (i retning til CLOSE). Fastsett dampventil i holder på apparatets lokk med knasten fra skjermen.

Kondensat kan produseres ved tilberedning og samler seg på denne modellen i spesiell rille på kapsel rundt bollen. Det er lett å fjerne kondensat ved hjelp av kjøkkenklut.

Før lagring og re-utnyttelse av enheten ren og helt tørr alle deler av enheten. Lagre på et tørt, ventilt sted vekk fra varme og direkte sollys. Ikke utsett enheten for mekaniske belastning under transportering og lagring. Det kan føre til skader og / eller brudd på innpakning.

Det er nødvendig å ta hånd på at innpakning er vekk fra vann og fuktighet.

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker REDMOND RMC-M4502E, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.company eller i butikker av autoriserte forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICECENTER

Feil	Mulige årsaker	Elimineringsmåte
Melding om feil på skjermen: E1 – E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren	Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett
Apparatet ikke slås på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt	Kontroller at avtagbar strømledning er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt
	Feil på stikkontakten	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt
Retten lages altfor lenge	Det er ikke strømtilførsel i strømmett	Sjekk spenningen i strømmettet. Hvis det er ikke strøm, kontakt et servicecenter der du bor
	Mulig strømbrudd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået)	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter der du bor
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søppel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler
	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
Det går damp fram under lokket under matlaging	Varmeplaten er meget forurenset	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten
	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søppel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det klikker
Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet		Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes

i *Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.*

VIII. PRODUKTGARANTI

Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garantiperioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberopes dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantibevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det det normalt er forutsett til eller i uoverensstemmelse med instruksene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (filtre, lyspærer, slipp-lett-belegg, forseglingsringer, etc.).

Servicetid og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekrefte).

Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummeret på dataplatten på apparatets hoveddel. Serienummeret består av 13 tall. Det 6. og 7. tallet i serienummeret viser til måneden, mens det 8. tallet viser til produksjonsåret.

Produktets servicetid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med bruksanvisningen og gjeldende tekniske standarder.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

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

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektriska vara är en multifunktionell apparat för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra liknande ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
- Använd förlängningsladd 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 förlängningsladd, se till att den är också jordad.
- **STOP** *OBSERVERA! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*
- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning

eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.

- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.
- **STOP** *KOM IHÅG: 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 arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkyllt. Följ noga rensningsinstruktioner.
- **STOP** *Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*
- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varligt för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.

- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppskador och skador på egendom.
- STOP** *OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.*

Tekniska egenskaper

Model.....	RMCM4502E
Effekt	860-1000 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Det maximala volym för skålen.....	5 l
Skydd mot elektriska stötar.....	klass I
Skålbeläggning.....	anti-häft keramisk
Ångventil	avtagbar
LCD	svartvitt
Energioberoende minne	finns
3D-uppvärmning	finns

Program

1. STEAM – VEGETABLES (ÅNGA – GRÖNSAKER)
2. STEAM – FISH (ÅNGA – FISK)
3. STEAM – MEAT (ÅNGA – KÖTT)
4. FRY – VEGETABLES (STEKNING – GRÖNSAKER)
5. FRY – FISH (STEKNING – FISK)
6. FRY – MEAT (STEKNING – KÖTT)
7. STEW – VEGETABLES (STUVNING – GRÖNSAKER)
8. STEW – FISH (STUVNING – FISK)
9. STEW – MEAT (STUVNING – KÖTT)
10. COOK – QUICK COOK (EXPRESS KOKNING)
11. COOK – PILAF (KOKNING – PILAFF)
12. COOK – OATMEAL (KOKNING – MJÖLKGRÖT)
13. PASTA (PASTA)
14. SOUP (SOPPA)
15. CAKE (BAKNING)
16. MULTI-COOK

Funktioner

Upprätthållande av värme.....	upp till 24 timmar
Uppvärmning.....	upp till 24 timmar
Uppskjuten start.....	upp till 24 timmar, 2 timers
Preliminär avstängning av autovarmhållning.....	finns
Möjlighet att spara tidsinställningar	finns

Utrustning

Multikokare med installerad skål	1 st.	Hållaren för sked/slev	1 st.
Behållare för ångkokning.....	1 st	Elsladd.....	1 st.
Tång för skålen.....	1 st.	Boken recept	1 st.
Måttbägare	1 st.	Bruksanvisning	1 st.
Slev.....	1 st	Servicebok.....	1 st.
Platt sked	1 st.		

Tillverkaren har rätt att införa ändringar i design, utrustning, tekniska egenskaper i samband med förbättringsarbeten, utan att meddela om det.

Multikokare anordning (schema A1, s. 4)

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Ett lock med avtagbar ångventil | 7. En behållare för ångkokning |
| 2. Innersta lock | 8. Slev |
| 3. Avtagbar skål | 9. Elsladd |
| 4. LCD Kontrollpanel | 10. Tång för skål |
| 5. Platt sked | 11. Hållaren för sked/slev |
| 6. Måttbägare | |

Beskrivning av knapparna (schema A2, s. 5)

1. "Cooking time" ("Tillagningstid") – tidsinställning, inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start
2. "Hour/Min" ("Tidsinställning") – tidsinställning; val "timmar"/"minuter" för inställning av tiden, inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start
3. "Preset" ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start, möjlighet att välja en av två timrar för startfördröjning
4. "Cancel/Reheat" ("Avbryt/Uppvärmning") – anslutning och borkoppling av "uppvärmning", frånkoppling av alla program och alla inställningar utom inställning av klockan
5. "Menu" – val av alla tillagningsprogram
6. "Cook" ("Kokning") – val av underprogram i programmet "COOK"
7. "Product" ("Matvara") – val av matvaror i programmet "STEAM", "FRY", "STEW"
8. "t°C / Keep Warm ON/OFF" ("Temperatur / Autovarmhållning ON/OFF") – ändring av tillagningstemperatur i programmet "MULTI-COOK", manuell avstängning av autovarmhållning
9. "Start" – start av valt program, snabb igångsättning av "COOK – QUICK COOK" läge

Displayen (schema **A3**, s. 5)

- Indikatorn av vald tillagnings program
- Indikatorn av tid
- Indikatorn av tillagningstid
- Indikatorn av timer (1 eller 2) av uppskjuten tid
- Indikatorn av matvaran i program "STEAM", "FRY", "STEW"
- Programindikatorn i program "COOK"
- Temperaturindikatorn i program "MULTI-COOK"

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt apparaten ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och dekal.

 *Det är nödvändigt att spara alla varningsklister, markeringsskyltar (om de finns) och skylten med serienummer på kroppen av apparaten!*

Behandla kroppen av apparaten med en våt duk och låt den torka. Att undvika att en obehörig doft kan uppstå vid första användningen rengör apparaten.

 *Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.*

II. ANVÄNDA ENHETEN**Inför starten**

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.


Inställning av klockan

- Koppla in varan i ett eluttag. Tryck och håll på knappen "Preset" i 3 sekunder, på displayen ska indikatorn för det aktuella klockslaget blinka.
- Med hjälp av knappen "Cooking time" ställ in minuter (inställningssteg – 1 minut). Håller man knappen intryckt i mer än 3 sekunder, ska tid justeras i ett snabbt tempo. När justering av minuter är klar tryck på knappen "Hour/Min", på displayen ska tidsindikatorn blinka.
- Tryck på knappen "Cooking Time" och sätt tidsvärdet. Justeringsintervall på 1 timme. Håller man knappen intryckt i mer än 3 sekunder, ska tid justeras i ett snabbt tempo.
- Efter inställningar, tryck på knappen "Cancel/Reheat" eller vänta i några sekunder. Indikatorn kommer att sluta blinka.

Inställning av tillagningstid

I REDMOND RMC-M4502E kan du självständigt ställa in tillagningstiden för alla program. Inställningssteg och tidsgränser beror på vald program.

- Efter programval tryck på knappen "Hour/Min". Minutindikatorn börjar blinka. Genom att trycka på knappen "Cooking time" du kan ändra tidinställning. Håller man knappen intryckt i mer än 3 sekunder, ska tid justeras i ett snabbt tempo.
- Tryck på knappen "Hour/Min", Timindikatorn börjar blinka. Genom att trycka på knappen "Cooking time" du kan ändra tidinställning. Håller man knappen intryckt i mer än 3 sekunder, ska tid justeras i ett snabbt tempo.
- För att sätta kortare matlagningstid än 1 timme i tidsjusteringsläget tryck konsekvent på knappen "Cooking Time" tills indikatorn för timmar på displayen försvinner. Tryck på knappen "Hour/Min", indikator för minuter ska blinka. Med att trycka konsekvent på knappen "Cooking Time" sätt på minutvärdet som krävs.
- För att avbryta alla inställningar som gjorts tryck på knappen "Cancel/Reheat" (sedan ska hela matlagningsprogram justeras på nytt).

 *Vid en manuell ändring av ett automatiskt matlagningsprogram ska apparaten strax sätta min matlagningstid!*


Multikokaren har ett oberoende minne. Vid tillfällig bortkoppling från strömmen, alla inställningar sparas, inklusive inställningar av uppskjuten start.

Preset Function (funktion "Uppskjuten start")

Låter installera den exakta tid, när programmet skall starta. Uppskjuta starten kan man i intervallen mellan 10 minuter och 24 timmar (inställningssteg är 10 minuter). Apparaten utrustas med två oberoende timrar som kan spara tid som mat brukar lagas färdigt.

För inställning av timers:

- Tryck på knappen "Menu" för att välja ett automatiskt matlagningsprogram.
- Tryck på knappen "Preset" för att välja en minnescell Preset 1 eller Preset 2.
- Genom att trycka på knappen "Hour/Min" sätt på tidsjusteringsläge på timern, indikatorn för timmar ska blinka.
- Tryck på knappen "Cooking Time" för att sätta ett tidsvärde som krävs. Justeringsintervall på 1 timme.
- Genom att trycka på knappen "Hour/Min" sätt på tidsjusteringsläge på minuten, indikatorn för minuter ska blinka.
- Tryck på knappen "Cooking Time", för att sätta ett minutsvärde som krävs. Justeringsintervall på 10 minuter.
- När tidsjusteringen är klar tryck på knappen "Start". Indikatorer för knappar "Start", "Keep warm / Cancel" och "Preset" ska tända. På displayen ska tid då rätten ska lagas färdigt visas.

 *Vid justering av timer för fördröjd start se till att tidsuppräknning i program som avser justering av matlagningstid börjar endast efter att apparaten uppnår den angivna temperaturen.*

Keep warm Function (funktion Upprätthållande av värme för färdiga rätter – autouppvärmning)

Varmhållningsfunktion sätts igång automatiskt i vänteläge samtidigt med en start av det valda matlagingsprogrammet och efter dess avslutning hålls temperatur av den färdiga rätten vid 70-75°C inom 24 timmar. Vid igångsättning av autovarmhållning ska indikatorn för knappen "Cancel/Reheat" tända, vid programavslutning ska uppräknig av tid i detta läge visas. För att stänga av, tryck på knappen "Cancel/Reheat", indikatorn kommer att slockna då.

i Vid tillagning av rätter i "MULTI-COOK" programmet vid temperatur högst 80°C stängs autovarmhållningsfunktionen av.

Avstängning av autovarmhållning

Automatisk varmhållning kan stängas av strax efter igångsättning av vilket program som helst. För den skull tryck och håll på knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF" inom 3 sekunder efter att ha valt programmet (innan du trycker på "Start"). Indikator för knappen "Cancel/Reheat" ska slockna. Tryck om och håll på knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF" inom 3 sekunder för att sätta igen på autovarmhållningen. Indikator för knappen "Cancel/Reheat" ska tända. Denna funktion är tillgänglig bl.a. vid användning av en fördröjd start.

Reheat Function (funktion Uppvärmning)

Multiköket REDMOND RMC-M4502E kan användas för att värma upp kalla maträtter. För den skull är det tillräckligt att lägga en färdig maträtt till en skål och sätta den i multiköket, stänga locket och trycka på knappen "Cancel/Reheat" tills en ljudsignal hörs. Efter en tid ska maträtten värmas upp till 70-75°C och hållas varm inom 24 timmar. Med ett nytt tryck på knappen "Cancel/Reheat" stängs uppvärmningen av.

Gemensam anordning för användning av autoprogram

1. Förberedd (mät up) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagingsprogram) och fäst skålen i multikokaren. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej överskrider MAX markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentlig på värmeplattan.
3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden
4. Med hjälp av "Menu" knappen välj önskat program (på displayen ska indikatorn för motvarande program tända).
5. Om i programmet ingår val av matvaror, välj ett lämpligt underprogram med "Product" knappen (för program "STEW", "STEAM", "FRY") eller "Cook" (för program "COOK"). För varje program finns standard tillagningstid, som visas på displayen.
6. Du kan ändra den inställda standardtid.
7. Vid behov installera tid för uppskjuten start. Funktion "Preset" är ej tillgänglig för program "FRY" och "PASTA".
8. För programstart tryck på knappen "Start". Indikatorer för knappar "Start" och "Keep warm / Cancel" ska tända. Programmet startar och nedräkningen börjar.

9. När programmet är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen "Cancel/Reheat" lyser).
10. För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, tryck knappen "Cancel/Reheat".

i I programmet "STEAM" börjar nedräkningen efter att vatten kokar och ångtätethet i skålen är tillräckligt hög; i program MULTI-COOK, "FRY" – efter att apparaten går till arbetsläge; i programmet "PASTA" – efter att vatten har kokat, ingredienser har tillsatts och efter ett upprepande trycket på knappen "Start".

Apparaten sparar den senaste ändrad matlagningstiden i programmet och visar den upp på displayen. För att gå till grundinställningarna innan man väljer program tryck och håll på knappen "Hour/Min" tills en ljudsignal hörs (ungefär 3 sek).

Program "MULTI-COOK"

Detta program är beräknad för tillagning av praktisk taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare detta program, kan multikokaren ersätta mängder av köksapparater och tillåter er att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok. Det finns även förinstallerad tillagningstid för olika matvaror (grönsaker, kött, fisk). Förvalsinstallerad temperatur är 160°C.

Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 12 timmar (intervall av manuell inställning av tid i programmet är mellan 5 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut; mellan 1 och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter).

Manuel justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen "t°C / Keep Warm ON/OFF") är möjligt mellan 35°C och 160°C, inställningssteg 5°C.

u Med hjälp av programmet "MULTI-COOK" kan man laga en mängd olika rätter. Läs boken recept, författad av våra professionella kokkar. Den har även en speciel tabel med rekommenderade temperatur för tillagning av olika rätter och matvaror.

Program "STEAM"

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk diet-och vegetariska rätter, barnmat. Tillagningstid beror på valda matvaran "VEGETABLES" – 10 minuter, "FISH" – 15 minuter, "MEAT" – 40 minuter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 1 timme (inställningssteg – 1 minut).

För tillagning i detta program finns en speciel behållare (ingår i setet).

1. Fyll skålen med 600-1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
2. Mät och förberedd matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren och installera skålen i multiberedaren. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
3. Följ anvisningar skrivna i punkt 3-10 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".

Program "FRY"

Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter etc. Tillagningstid beror på vald matvara "VEGETABLES" – 10 minuter, "FISH" – 15 minuter, "MEAT" – 40 minuter. Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 1 timme (inställningssteg – 1 minut). Det är tillåtet att steka utan lock.

Program "STEW"

Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter. Rekommenderas även för tillagning av ådalab och andra rätter, som kräver lång värmebehandling. Inprogrammerad tid är 1 timme. Tillagningstid beror på vald matvara "VEGETABLES" – 20 minuter, "FISH" – 35 minuter, "MEAT" – 1 timme. Möjlighet att programmera tiden från 10 minuter till 12 timmar (inställningssteg – 5 minuter).

Program "COOK"

Rekommenderas för kokning av ris, bovete, havre, bulgur etc. Inprogrammerad tid beror på vald tilläggsprogram ("QUICK COOK" – 25 minuter, "PILAF" – 1 timme, "OATMEAL" – 10 minuter). Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter (inställningssteg – 1 minut) ("QUICK COOK"; "OATMEAL") och från 30 minuter till 2 timmar (inställningssteg 5 minuter ("PILAF").

Vid kokning av mjölkgröt använd pastorerad lågfett mjölk. För att undvika utflödet rekommenderas följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc);
- Smörj skålen med smör;
- Ta exact den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt;
- Vid användning av 3–6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölakens och grynens kvalite kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet "COOK", använd det universiella program "MULTI-COOK". Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 100°C. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program "PASTA"

Rekommenderas för tillagning av pasta etc. Och även kokning av korv och ägg. Inprogrammerad tid är 8 minuter. Möjlighet att programmera tiden från 2 minuter till 20 minuter (inställningssteg – 1 minut). Efter programstart, invänta ljudsignal, som informerar att vattnet börjat koka. Lägg därefter matvaror i vattnet, placera locket och tryck på "Start".



Vid tillagning av vissa matvaror (pasta) kan skummet tillkomma. För att gardera sig från utflödet kan man tillaga utan lock.

Program "SOUP"

Rekommenderas för tillagning av olika slags soppor. Och även fruktsoppor och kompotter.

Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera tiden från 10 minuter till 8 timmar (inställnings steg – 5 minuter).

Program "CAKE"

Rekomenderas för bakning av muffins, sockerkakor, piroger. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera tiden från 30 minuter till 4 timmar (inställningssteg – 5 minuter).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Jäsning av deg
- Brödbakning
- Fondu
- Tillagning av yourgurt
- Fritering
- Värmning av barnmat
- Pastorisering av flytande matvaror
- Sterilisering

IV. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna tabell har man samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Man går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformera
Skålen och värmeplattan är inte i tåtkontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multkokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningsätt. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienser är fel inlagda i skålen. Tiden felberäknad eller felinställd. Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna multikokare	Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan	Håll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen

Vid stekning	Du hällde för mycket rapsolja i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept
	För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt		Viss amatvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osv. Följ anvisningar i valda recept
Vid bakning (smeten är fuktig)	Under jäsningen har smeten täppt till ångventilen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder
	Ni la för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autovarmhållning	Det är inte bra att ha rätten för länge på autovarmhållningen. Om i er multikokarens modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autovarmhållning, använd dig av den

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölken ut	Mjölkens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaran eller de rätta proportionerna är inte uppfylla	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationerna av recept. Gryn, kött, fisk och skaldjur ska alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent
Produkten skapar skum.	Det rekommenderas att spola produkten ordentligt, ta bort ventilen eller tillaga mat med ett öppet lock.

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggningen är inte skadad
----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

Den gemensammamängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept
Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet som är anpassat till denna modell
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen, glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen	Vid vanlig stekning håll i lite olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienserna är inte uppfylla)	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner
Vid bakning: du glömde att smörja i skålen	Smörj i skålen med smör eller olja innan du håller i smeten (håll inte olja i skålen!)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om matvarorna i skålen för ofta	Vid vanlig stekning rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, creme fraiché, osv.)	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multikokaren för en kort tid på autoupvärmning

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel vid inläggning av ingredienserna	
Receptet som du har valt, passar inte till bakning i denna modell	

i I flera modell av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autovarmhållning.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Användningsrekommendationer	Tillagningstid	Tidsintervall - inställningsteg	Uppsajuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter	
STEAM	VEGETABLES	Ångkokning av grönsaker	0:10	0:05 min – 1:00/1	24	+	
	MEAT	Ångkokning av kött	0:40				
	FISH	Ångkokning av fisk	0:15				
FRY	VEGETABLES	Stekning av grönsaker	0:10	0:05 min – 1:00/1	-	+	
	MEAT	Stekning av kött	0:40				
	FISH	Stekning av fisk	0:15				
STEW	VEGETABLES	Stuvning av grönsaker	0:20	0:10 min – 0:12/5	24	-	
	MEAT	Stuvning av kött	1:00				
	FISH	Stuvning av fisk	0:35				
MULTI-COOK	Tillagning av olika rätter vid manuella inställningar av temperaturen och tiden. Manuel justering av tillagningstemperatur är möjligt mellan 35°C och 160°C, inställningssteg 5°C	0:10	0:05 min – 1:00/1 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+	
PASTA	Tillagning av pasta etc. Kokning av korv och ägg	0:08	0:02 min – 0:20/1	-	+	+	
COOK	QUICK COOK	Tillagning av ris, bovete, bulgur, cous-cous	0:25	0:05 min – 1:30/1	24	-	+
	PILAF	Tillagning av risotto, pilaff	1:00	0:30 min – 2:00/5	24	-	+
	OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt.	0:10	0:05 min – 1:30/1	24	-	+
SOUP	Rekomenderas för tillagning av olika slags soppor (soppa, fisksoppa, grönsaksoppa etc.)	1:00	0:10 min – 8:00 / 5 min	24	-	+	

Program	Användningsrekommendationer	Tillagningstid	Tidsintervall - inställningsteg	Uppsajuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
CAKE	Rekomenderas för bakning (muffins, sockerkakor, piroger och suffle)	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter

#	Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Lamm- och fårfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kycklingfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Köttbullar/Köttfärsbiffar	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	20/30
5	Fisk (file)	500	500	15
6	Fisk- och skaldjursblandning (fryst)	500	500	5
7	Potatis (delad i 4 klyftor)	500	500	15
8	Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Rödbetor (delad i 4 klyftor)	500	500	30
10	Grönsaker (frysta)	500	500	15
11	Ägg	3 st.	500	5

i Tänk på att det här är de allmänna rekommendationer. Den riktiga tillagningstid kan skilja jäk från den rekommenderade beroende på matvarornas kvalite och dina smakpreferenser.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i "MULTI-COOK" programmet

Temperatur, °C	Bruksrekommendationer	Temperatur, °C	Bruksrekommendationer
35	Bakning av deg, tillagning av ättika	70	Punsch tillagning
40	Tillagning av yoghurt	75	Pastörisering, tillagning av vitt te
45	Tillagning av surdeg	80	Tillagning av glögg
50	Jäsning	85	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid
55	Tillagning av glasyr	90	Tillagning av rött te
60	Tillagning av grönt te, barnmat		
65	Köttkokning i vakuumförpackning		

Temperatur, °C	Bruksrekommendationer	Temperatur, °C	Bruksrekommendationer
95	Tillagning av mjölkgröt	135	Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta
100	Tillagning av bese eller sylt	140	Rökning
105	Tillagning av köttgelé	145	Bakning av grönsaker och fisk (i metallfolien)
110	Sterilisering	150	Bakning av kött (i metallfolien)
115	Tillagning av sockersirap	155	Stekning av bakelser med jäsdeg
120	Tillagning av grisrulle	160	Stekning av kyckling
125	Tillagning av stuvat kött		
130	Tillagning av gratänger		

 Se även den angivna receptboken.

V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multikokaren, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.

Inför första användning eller för att ta bort oönskad lukt, rekommenderas att ångkoka en halv citron. (Program "STEAM – FISH").

STOP Det är absolut **FÖRBJUDET** att använda hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra kemisk aggressiva medel.

Multikokarens kropp rengörs vid behov.

Skålen bör rensas efter varje användning. Det är möjligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent. Rengöring av innersta lock och av avtagbar ångventil bör göras efter varje användning.

För rengöring av innersta locket:

1. Öppna locket av Multikokaren.
2. På innersta sidan av locket, tryck samtidigt på 2 plastic fixeringar.
3. Dra locket mot dig och ned, så att den lossnar från huvudlocket. Du skall kunna göra det utan ansträngning.
4. Torka båda lockens ytor med fuktig trasa. Vid behov använd vatten och diskmedel. Diskning i diskmaskin bör undvikas.
5. Sätt in locket i tapphåll, sammanställ det med huvudlocket och tryck lätt på fixeringsanordningar, tills du hör ett lätt klick.

Den avtagbara ångventil finns på huvudlocket. För att rengöra det:

1. Ta varsamt bort ångventilens lock genom att dra den upp och mot sig.
2. Vrid fixeringsanordning, som finns i nedersta delen av ångventilen motsols (mot OPEN) och ta av den.

3. Varsamt ta ut gummiinfogning. Rengöra alla ventilens delar enligt rengöringsregler.

STOP *Obs! För att undvika skador på gummiinfogningen är det förbjudet att dra den eller böja på den.*

4. Efter rengöringen, sätt tillbaka gummiinfogningen i fixeringsanordning och vrid den medsols (mot CLOSE). Sätt tillbaka ångventilens lock.

Kondensation kan uppstå vid matlagning. Denna modell har en speciell ränna där kondesaten samlas. Den är väldigt lätt att torka bort med hjälp av en servett.

Före förvaring och nya bruk rengör och torka fullständigt alla detaljer i apparaten. Förvara apparaten i ett torrt välventilerat ställe bortom källor för värme och direkt solljus.

Vid transport och förvaring av apparaten är det förbjudet att apparaten utsätts för mekanisk verkan som kan orsaka skador på apparaten och/eller förpackningens helhet.

Det är nödvändigt att skydda apparatens förpackning från vatten och andra vätskor.

SWE

VI. TILLÄGGSACCESSOARER

Du kan köpa tilläggsaccessoarer till multikokare REDMOND RMC-M4502E, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida www.redmond.company, eller hos våra officiella partner.

VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Fel	Möjliga problem	Lösning
Det uppvisas ett tecken E1 – E4 på displayen	Systemfel, möjliga problem med kontrollkort eller uppvärmande element	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet
Apparaten sätts inte igång	Strömförsörjning sladd kopplas inte till apparaten och/eller eluttaget	Kontrollera att en löstagbar strömförsörjning sladd kopplas till en passande klämma på apparaten och eluttaget
	Eluttaget är trasigt	Koppla apparaten till fungerande eluttaget
Rätten tillagas på för lång tid	Det finns ingen elström i elnätet	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicetjänst av ditt hus
	Avbrott i elnätet (spänningen är ostabil eller är under den normala)	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicetjänst av ditt hus
	Ett obehörigt föremål hamnade mellan skålen och uppvärmande elementet (något skräp, gryn eller matbitar)	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Tar ut ett obehörigt föremål
Uppvärmade elementet är förorenat	Skålen står inte rakt och jämnt	Placera skålen rakt, utan att den krokvar
		Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Rengör uppvärmande elementet

Fel	Möjliga problem	Lösning
Ångan trängs ut ur apparatens lock vid matlagning	Skålen står inte rakt och jämnt	Placera skålen rakt, utan att den kroknar
	Finns ingen täthet mellan skålen och inre locket av multikokaren	Kontrollera om det finns några obehöriga föremål mellan locket och kroppen av elementet (något skräp, gryn eller matbitar). Ta ut dem. Stäng alltid locket tätt och jämnt.
	Tätningsgummi på inre locket är förörenat, deformerat eller gått sönder	Kontrollera tätningsgummi på inre locket. Det kan uppstå att locket ska ersättas

 I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.

VIII. GARANTIVILLKOR

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitet av tillverkningsmaterial eller monterig. Garantin träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på originalen av garantikupongen. Denna garantin gäller endast om bruksanvisningen földes till punkt och pricka, om varan inte genomgick en reparation, om varan inte plockades isär och om varan inte skadades pga felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden undet vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (ifall det inte går att fastställa köpdatum).


Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns 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 from försäljningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.




Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinnigen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållssopor.

 De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

 Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuustoimenpiteet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on monitoimikeitin ruoan valmistamiseksi kotiloissa, sitä voidaan käyttää asunnoissa, kesämökeissä, hotellihuoneissa, kauppojen ja toimistojen sosiaalioloissa ja sen tapaisissa ei-teollisissa käyttötarkoituksissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellisjännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin - tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.
- **STOP** **HUOMIO!** Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa välttääkseen itseään polttamista kuumalla höyryllä.
- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista

tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpasta eikä johdosta.

- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.
- **STOP** **MUISTA!** Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.
- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä - laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohteita.
- **STOP** **Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!**
- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävä kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.

FIN

- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP HUOMIO! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	RMC-M4502E
Teho.....	860-1000 W
Jänitte.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kupin tilavuus.....	5 L
Sähköiskusuoja.....	luokka I
Kupin päällyste.....	kerami non-stick
Höyryventtiili.....	irrotettava
Nestekidenäyttö.....	on, yksivärinen
Haihtumaton hakumuisti.....	on
3D-lämmitys.....	on

Ohjelmat

- | | |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (HÖYRY – VIHANNEKSET) | 9. STEW – MEAT (HAUDUTUS – LIHA) |
| 2. STEAM – FISH (HÖYRY – KALA) | 10. COOK – QUICK COOK (EXPRESS KEITTÄMINEN) |
| 3. STEAM – MEAT (HÖYRY – LIHA) | 11. COOK – PILAF (KEITTÄMINEN – PILAHVI) |
| 4. FRY – VEGETABLES (PAISTUMINEN – VIHANNEKSET) | 12. COOK – OATMEAL (PUURON KEITTÄMINEN) |
| 5. FRY – FISH (PAISTUMINEN – KALA) | 13. PASTA (PASTA) |
| 6. FRY – MEAT (PAISTUMINEN – LIHA) | 14. SOUP (KEITTO) |
| 7. STEW – VEGETABLES (HAUDUTUS – VIHANNEKSET) | 15. CAKE (LEIPOMINEN) |
| 8. STEW – FISH (HAUDUTUS – KALA) | 16. MULTI-COOK |

Toiminnot

Autolämmitys.....	on 24 tuntiin
Ruolan lämmitys.....	on 24 tuntiin

Siirretty alku..... on 24 tuntiin, 2 ajastinta
 Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen..... on
 Viimeisen ruoanlaiton ajan muisti..... on

Sarja

Hidas liesi asennettu kupin sisällä kanssa.....	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia.....	1 kpl.
Kulhon ahne.....	1 kpl.
Mittalasi.....	1 kpl.
Kauha.....	1 kpl.
Litettä lusikka.....	1 kpl.
Kauha- ja lusikkahaltija.....	1 kpl.
Virtajohto.....	1 kpl.
Kirja reseptia.....	1 kpl.
Käyttöohheet.....	1 kpl.
Huoltokirja.....	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnittelun, hankinnat sekä tekniset tiedot tuotteen kulussa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksesta.

Hitaan lieden rakenne (kaavio A1, s. 4)

- | | |
|------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Laitteen kansi höyryventtiilin kanssa | 7. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia |
| 2. Irrotettava kansi | 8. Kauha |
| 3. Irrotettava kuppi | 9. Virtajohto |
| 4. Ohjauspaneeli näytön kanssa | 10. Kulhon ahne Kauha- ja lusikkahaltija |
| 5. Litettä lusikka | 11. Kauhau/lusikan pidin |
| 6. Mittalasi | |

Painikkeet (kaavio A2, s. 5)


- "Cooking time" ("Keittämisen aika") – tunteni ja minuuttien perustaminen, paistoaika ja kellonaika ajastimen perustaminen
- "Hour/Min" ("Ajan asettaminen") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua tuntia ja minuuttia
- "Preset" ("Siirretty alku") – kellon ja siirretyn alan valinta, mahdollisuus valita kahdesta viivästäetyn käynnistyksen ajastimesta
- "Cancel/Reheat" ("Peruutus/Uudelleenlämmitys") – lämmityksen toiminnon syyttämisen/samuttaminen, kypsyojhelman kesketyks, nollaaminen astukset
- "Menu" – auttomatisten ruoanlaittoohjelmien valinta
- "Cook" ("Kettäminen") – subohjelman valinta "COOK" ohjelmassa
- "Product" ("Tuotetyyppi") – ruokatyyppi "STEAM", "FRY", "STEW" ohjelmissa
- "t°C / Keep Warm ON/OFF" ("Lämpötila / Automaattinen lämmitys ON/OFF") – lämpötilan syyttämisen "MULTI-COOK" ohjelmassa, automaattisen lämmityksen manuaalinen poiskytkentä
- "Start" ("Alku") – ruoanlaitotilan syyttämisen, nopea COOK-QUICK COOK -tilan kytkentä

Monitorin rakenne (kaavio A3, s. 5)

- Valittu ruokaohjelma
- Ajan indikaattori
- Ruokalaiton ajan indikaattori
- Siirretyn startin ajastimen indikaattori (1 tai 2)
- Ruokalajien "STEAM", "FRY", "STEW" ohjelmissa indikaattori
- Subohjelmien indikaattori "COOK" ohjelmassa
- "MULTI-COOK" ohjelmassa lämpötilan indikaattori

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota keitin ja sen osat laatikosta. Poista kaikki pakkausmateriaalit.

 *Jätä kaikki tuotteen rungossa olevat varoitus- ja opastustarrat sekä sarjanumerotarra paikoilleen!*

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Huuhtelee kulho lämpimällä vedellä ja saippualla. Kuivata huolellisesti. Vieras haju keittimestä ensimmäisen käytön yhteydessä ei ole merkki keittimen viasta. Tässä tapauksessa puhdista keitin.

 *Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.*

II. LAITTEEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvulle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.


Kellon asettaminen

- Kytke laite verkkovirtaan. Pidä painettuna 3 sekunnin ajan Preset-painiketta, näytössä alkaa vilkkua kellonajan minuuttien merkkivalo.
- Painamalla painiketta "Cooking time" määrä minuutti (askeleelta asennus – 1 minuutti). Jos pidät painiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, aika muuttuu nopeammin. Kun asennus on valmis, klikkaa Hour/Min -painiketta, näytössä alkaa vilkkua kellon merkkivalo.
- Painamalla Cooking Time -painiketta aseta kellonaika. Ajan asetus 1 tunnin välein. Jos pidät painiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, aika muuttuu nopeammin.
- Asennuksen jälkeen paina "Cancel/Reheat" tai odota muutama sekunti. Ajan ilmaisin lakkaa vilkkumasta.

Ruoanlaiton ajan asettaminen

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M4502E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamiseksi:

- Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour/Min" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos. Näppäilemällä "Cooking time"-painiketta mittaa minuutit. Jos pidät painiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, aika muuttuu nopeammin.
- Painamalla painiketta "Hour/Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos. Näppäilemällä "Cooking time" aseta ajan nopeutettu mittaus. Jos pidät painiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, aika muuttuu nopeammin.
- Jos paistoaika on alle tunnin, kellon asetuksen aikana paina Cooking Time-painiketta kunnes kellon merkkivalo poistuu näytöltä. Klikkaa Hour/Min-painiketta, minuuttien merkkivalo alkaa vilkkua. Peräkkäinen Cooking Time-painikkeen painaminen aseta haluamasi minuuttien määrä.
- Tehneen asetuksen peruuttamiseksi klikkaa Cancel/Reheat-painiketta (tämän jälkeen koko ohjelma täytyy käynnistää uudelleen).


 *Jos muutat automaattista ohjelmaa manuaalisesti laite asettaa heti ruoanlaiton minimiaika!*
Hidas liesi on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos sähkö katkaistaan tilapäisesti kaikki säädetty asetukset tallennetaan, mukaan lukien siirretyn startin asetukset.

Preset Function ("Siirretty alku" toiminto)

Mahdollistaa tarkan ajan asettamista, jonka mennessä automaatio-ohjelma on suoritettava loppuun. Siirretään ruoanlaittoprosessi 10 minuutista 24 tuntiin 10 minuutin välein. Laitteessa on kaksi toisistaan riippumatonta ajastinta, jotka voivat muistaa aikaa, jolla valmistetaan useimmiten ruokaa.

Ajastimen asettamiseksi:

- Paina Menu-painiketta, valitse automaattinen ruoanlaiton ohjelma.
- Paina Preset-painiketta, valitse muistipaikka Preset 1 tai Preset 2.
- Paina Hour/Min-painiketta, valitse kellon asetus ajastimella, kellon merkkivalo alkaa vilkkua.
- Paina Cooking Time-painiketta, asenna tarvittava tuntimäärä. Ajan asetus 1 tunnin välein.
- Painamalla Hour/Min-painiketta toisen kerran, valitse minuuttien asetus, merkkivalo alkaa vilkkua.
- Paina Cooking Time-painiketta, asenna tarvittava minuuttien määrä. Ajan asetus 10 minuutin välein.
- Kun ajan asennus on valmis, klikkaa Start. Painikkeet Start, Cancel/Reheat ja Preset syttyvät. Näytössä näkyy ruoanlaiton aika.

 *Viivästetyn käynnistysasetettaessa on ymmärrettävä, että ruoanlaiton ohjelmissa lähtölaskenta alkaa vasta sen jälkeen, kun laite saavuttaa tarvittavan käyttölämpötilan.*

Keep warm Function (Valmisruokajen lämpötilan ylläpidän toiminto – autolämmitys)

Kun ruoanlaiton ohjelma päättyy, odotustilassa käynnistyy automaattinen lämmitys, joka pidättää valmiin ruoan lämpötilaa tasolla 70-75°C 24 tunnin ajan. Kun käynnistät automaattisen lämmityksen, Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo palaa, ja kun ruoanlaiton ohjelma päättyy lopussa näytössä näkyy kuinka kauan laite on ollut tässä tilassa. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painikkeetta muutaman sekunnin "Cancel/Reheat".

i Kun laitetaan ruokaa MULTI-COOK-ohjelmassa ja lämpötila on yli 80°C, automaattinen lämmitys toiminto poistetaan käytöstä.

Automaattisen lämmitys toiminnon poiskytkentä

Voit kytkeä automaattinen lämmitys toiminnon pois päältä heti jonkun ohjelman käynnistämisen jälkeen. Valittuasi ruoanlaiton ohjelman (klikkaamalla Start-painiketta) pitää painettuna 3 sekunnin ajan t°C / Keep Warm ON/OFF-painiketta. Painikkeen Cancel/Reheat merkivalo sammuu. Paina toisen kerran ja pitää painettuna 3 sekunnin ajan t°C / Keep Warm ON/OFF-painiketta, tämän jälkeen automaattinen lämmitys käynnistyy. Painikkeen Cancel/Reheat merkivalo syttyy. Tämä toiminto on käytettävissä viivästetyn käynnistyksen kanssa.

Reheat Function (Ruoan lämmityksen toiminto)

Monitoimikeitintä REDMOND RMC-M4502E voidaan käyttää kylmän ruoan kuumennukseen. Laita valmiin ruoan kulhoon, asettaa sen monitoimikeitinteen, sulje kansi, paina Cancel/Reheat-painiketta kunnes ilmestyy äänimerkki. Jonkin ajan kuluttua astia kuumenee 70-75°C saakka ja sitä säilytetään kuumana 24 tunnin sisällä. Cancel/Reheat-painikkeen painaminen toisen kerran ottaa kuumennus pois käytöstä.

Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

1. Mitaa tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidas lieden kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kuten neste on alle kulhon suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan vääristymiä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
3. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
4. Painamalla "Menu" valitse tarvittu ruoanlaittoohjelman (vastaavan ohjelman merkivalo palaa näytössä).
5. Jos ohjelmassa on valitettu tuotteen tyyppi, valitse sopiva aliohjelma käyttäen "tuote" (ohjelmia "STEW", "STEAM", "FRY") tai "Cook" (ohjelman "COOK"). Kunkin osa-sarja oikea paisto-aika oletuksena, joka näkyy näyttölaite.
6. Voit muuttaa alussa asetettu aika.
7. Tarvittaessa aseta siirretty startti. "Preset" – toimintaa ei saa käyttää, jos käytetään "FRY" ja "PASTA" -ohjelmia.
8. Ruoanlaitto-ohjelman käynnistämiseksi paina "Start". Start- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkivalot syttyvät. Ohjelma käynnistyy ja alkaa ruoanlaiton lähtölaskenta.
9. Ohjelman lopussa ruoanlaitto-ohjelma antaa äänimerkin. Sitten laite siirtyy automaattiseen lämmitykseen (syttyy "Cancel/Reheat" –näppäimen indikaattori).

10. Syötetyn ohjelman peruuttamiseksi, ruoanlaittoprosessin keskeyttämiseksi paina "Cancel/Reheat".

i Ohjelmassa STEAM lähtölaskenta alkaa, kun vesi kiehuu ja kulhossa saavutetaan riittävä höyryntiheys; ohjelmissa MULTI-COOK ja FRY sen jälkeen, kun laite saavuttaa toimintatilan, ohjelmassa PASTA – kun vesi kulhossa kiehuu, tuotteet lisätään veteen ja painetaan Start-painiketta vielä kerran.

Laita muistaa viimeksi muuttaneen ruoanlaiton ohjelman ajan ja näyttää sen näytöllä. Voit palauttaa tehdasasetuksiin ennen kuin valitset ohjelma, klikkaa Hour/Min-painiketta kunnes tulee äänimerkki (noin 3 sekuntia).

"MULTI-COOK" ohjelma

Tämä ohjelma on tarkoitettu mitä tahansa mukien valmistamiseksi käyttäjän lämpötilaa ja aikaa koskevien asetusten mukaisesti. "MULTI-COOK"-ohjelman mukaisesti hidas liesi voi korvata monia keittolaitteita ja antaa mahdollisuuden valmistaa ruoka halutun reseptin, vanhan keittokirjan tai Internetistä otetun reseptin mukaan. On mahdollisuus valmistaa ruokia alussa säädettyjen asetusten perusteella (vihannekset, kalaa, lihaa). Ruoanlaiton alussa säädetty lämpötila on 160°C.

Manuaalisen säädön laajuus on 5 minuuttia – 12 tuntia 1 minuutin muutosaskelen kanssa välillä 5 minuutista 1 tunti tai 5 minuuttia intervallijaksolle välillä 1 tuntista 12 tuntiin.

Lämpötilan käsisäädön väli (muutetaan "t°C / Keep Warm ON/OFF" näppäintä) 35-160°C muutetaan 5°C välein.

📖 "MULTI-COOK" – ohjelmassa on mahdollista valmistaa monia erilaisia ruokia. Käytä kirjaa reseptiä ammattilaisilta keittäjiltämme tai suosittujen lämpötilojen taulukkoa koskien erilaisten tuotteiden valmistusta.

"STEAM" ohjelma

Suosittelaa, että vianneksia, lihaa ja kalaa, dieetti- ja vegaaniruokia, lasten ruokia valmistellaan höyryllä. Ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: "VEGETABLES" – 10 minuuttia, "FISH" – 15 minuuttia, "MEAT" – 40 minuuttia. On mahdollista asettaa ruoanlaiton aika 5 minuutista 1 tunti, asetetaan 1 minuuttiiin.

Tässä ohjelmassa laittamiseksi käytä erikoissäiliötä (sisältyy settiin):

1. Kaada kulhoon 600-1000 ml vettä. Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian.
2. Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
3. Suuraa 3-10 "Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia".

"FRY" ohjelma

Suosittelaa vianneksen, lihan, kalan, merenanimien paistamiseksi jne. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: "VEGETABLES" – 10 minuuttia, "FISH" – 15 minuuttia, "MEAT" 40 minuuttia. Voidaan asettaa aika käsin 5 minuutista 1 tunti, ja yhteen minuuttiiin. Myös on sallittua paistaa tuotteita, kun laitteen kansi on auki.

”STEW” ohjelma

Suosittelaaan laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: ”VEGETABLES” – 20 minuuttia, ”FISH” – 35 minuuttia, ”MEAT” – 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutoksaskelen kanssa.

”COOK” ohjelma

Suosittelaaan riisin, tattarinpuuron ja mureiden puurojen valmistamiseksi. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta ohjelmasta: (”QUICK COOK” – 25 minuuttia, ”PILAF” – 1 tunti, ”OATMEAL” – 10 minuuttia). Aika voi säätää käsin 5 minuutista puoleentoista tuntiin, 1 minuuttiin (”QUICK COOK”, ”OATMEAL”) ja 30 minuutista 2 tuntiin, 5 minuuttiin (”PILAF”).

Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautuu:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, y.m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptin mukaan, vähentää tai lisää määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon, jyvien ominaisuudet riippuvat alkuperästä ja valmistajasta, ne voivat erota, mikä joskus vaikuttaa valmistuksen tulokseen.

Jos haluttua tulosta ”COOK”-ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä universaalista ”MULTI-COOK”-ohjelmaa. Maitopuuron sopiva lämpötila on 100°C. Ainesosien laito ja aika säädetään reseptin mukaan.

”PASTA” ohjelma

Ohjelma paistoaikaa on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 2–20 minuuttia 1 minuutin muutoksaskelen kanssa. Ohjelman käynnistämisen jälkeen odota äänimerkki, joka ilmoittaa veden kiehumisesta, laita aineosat, laita kansi päälle ja paina ”Start”. Sen jälkeen alkaa ruoanlaiton ajan lähtölaskenta.



Elintarvikkeiden valmistaessa (kuten pasta, ravioli y.m.) muodostuu vaahdot. Voitte avata kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.

”SOUP” ohjelma

Ohjelma valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmäillokkeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin muutoksaskelen kanssa.

”CAKE” ohjelma

Ohjelma valmistaa leipomista (kakut, keksit). Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 30 minuutista 4 tuntiin 5 minuutin muutoksaskelen kanssa.

III. LISÄTILAISUUDET

- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Raejuuston ja juuston valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Halvan valmistus
- Astioiden sterilointi
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi
- Lastenruokien uudelleenlämmitys

IV. NEUVOJA RUOANVALMISTUSTUKSEEN

Ruoanvalmistusvirheet ja niiden korjaus

Alla olevaan taulukkoon on poimittu tyypillisiä virheitä, joita sattuu ruoanvalmistuksen aikana monitoimikeitintä käytettäessä, siinä on käsitelty mahdollisia syitä ja esitetty virheiden korjausohjeita.

RUOKA EI OLE KYPYSVALMISTA

Mahdolliset syyt	Korjausohjeet	
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kanta ei ole suljettu tiiviisti, siitä johtuen ruoankypsennyslämpötila on liian matala	Älä avaa ilman tarvetta monitoimikeittimen kanta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiviille sulkeemiselle ja sisäkannen tiivistekumiringas ei ole vaurioitunut	
Kulholla ja lämpöelementillä on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asettuu tiiviisti lämpöelementtiä vasten. Varmista, että keittimen työttilassa ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementti puhtaana	
Ruoka-aineet on valittu väärin. Kyseiset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistusohjelma. Ainekset on paloiteltu liian isoiksi, ei ole noudatettu ruoka-aineksin määräsuhteita. On väärin asetettu (laskettu) valmistusaika. Valittu resepti on sopimaton ruoanvalmistukseen tämän mallin monitoimikeitintessä	Suosittelaaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Käytä luotettavia reseptejä. Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita	
Höyrytyksen aikana: kuthossa on liian vähän vettä turvataksaan riittävästi höyryä	Kaada kulhoon reseptin mukainen vesimäärä. Mikäli epäilet, tarkista vesimäärä valmistuksen aikana	
Paistamisen aikana	Kulhossa on liikaa kasviöljyä	Tavalliseen paistamiseen riittää, että öljy ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Friteerausessa noudata reseptin ohjeita
	Kulhossa on liikaa nestettä	Älä sulje monitoimikeittimen kanta paistamisen aikana, mikäli reseptissä ei ole määrätty toisin. Pakasteruoka-aineet sulata ja valuta neste ennen paistamista
Keittämisen aikana: liemen haihtuminen, jos ainekset ovat liian happamaisia	Eräät ruoka-aineet vaativat erikoiskäsittelyä ennen keittämistä: huuhtelua, passeerausta jne. Noudata valitun reseptin valmistusohjeita	

Leivonnan aikana: (taikina ei ole kypsynyt kokonaan)	Kohotusvaiheessa taikina tarttui sisäiseen kanteen ja tukkii höyrynpöistventtiiliin	Laita kulhoon vähemmän taikinaa
	Liikaa taikinaa kulhossa	Jatkossa laita kulhoon vähemmän taikinaa

RUOKA ON YLIKYPSYNNETTY

Olet erehtynyt ruokatyyppiin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelmia tehtäessä).	Suosittelaaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohejiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Valmis ruoka on liian kauan ollut kulhossa Automaattinen lämmitys-toiminto päällä	Pitkäänkestävä Automaattinen lämmitys-toiminto ei ole suositeltavaa. Mikäli kyseisessä monitoimikeittimessä on tämän toiminnon poiskytkentämahdollisuus, käytä se

RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuuroa keitetäessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikan ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastöroitua rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineksin ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms). Aineksin mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen tyyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohejiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täysjyvärynnyt, liha, kala ja äjriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesvedestä tulee kirkas
Tuote muodostaa vaahtoa	Tuote on suositeltavaa pestä huolellisesti, irrottaa venttiili tai keittää kansi auki

RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjaan palamisen estävä kulhon pinnoite on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnoite on ehjä ja ilman vaurioita
Aineksin yhteismäärä on pienempi kuin mitä reseptissä määrätään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adoptoitua)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita
Paistamisen aikana: olet unohtanut kaataa öljyä kulhoon, aineksia ei ole sekoitettu tai valmistettavat aineet on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulhoon vähän öljyä niin, että se ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Saadakseen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajojn sekoittaen tai käänellen määrätyn ajan välein

Haudutuksen aikana: kulhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulhoon nestettä. Valmistuksen aikana älä avaa monitoimikeittimen kanta ilman tarvetta
Keittämisen aikana: kulhossa on liian vähän nestettä (aineksin määräsuhteita ei ole noudatettu)	Noudata oikeita neste- ja ainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kulhon sisäpintaa ei ole voideltu	Voitelee kasviöljyllä tai voilla kulhon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kulhoon (älä kaada kulhoon öljyä!)

RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUMUOTONSA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruokaa	Tavallisen paistamisen aikana sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimattomia aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaat hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältäviä aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin
Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimikeittimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistamisen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa "Automaattinen lämmitys"-toimintoa käytettäessä

TAIKINA EI KOHENE

Kananmunia ja sokeria on vaahdotettu huonosti	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä. Aineksin valinnan, niiden esikäsitteilyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita
Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen	
Jauhoja ei ole siivilöity tai taikina on alustettu huonosti	
On virheitä aineksin kulhoon asettaessa	
Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	

i REDMOND-monitoimikeittimien muutamassa mallissa ohjelmissa "STEW" ja "SOUP" käynnistyy ylikuumenemista estävä järjestelmä, jos kulhossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy "Automaattinen lämmitys"-toiminto.

Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma		Käyttösuositukset	Valikoima kypsennysaika/ muutoskaset	Siirretty alka	Työaesten odotus	Autolämmitys	Ohjelma
STEAM	VEGETABLES	Höyrytetty vihannekset	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Höyrytetty liha	0:40				
	FISH	Höyrytetty kala	0:15				
FRY	VEGETABLES	Vihanneksien paistaminen	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Lihan paistaminen	0:40				
	FISH	Kalan paistaminen	0:15				
STEW	VEGETABLES	Vihanneksien hautuminen	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Lihan hautuminen	1:00				
	FISH	Kalan hautuminen	0:35				
MULTI-COOK		Eri ruokia valmistelu lämpötilan ja kypsennysajan asettamisen kanssa. Lämpötilan käsiasäädön väli 35-160°C muutetaan 5°C välein	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Pastaa eri vehnäajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Pilahvirisin valmistelu	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Maitopuuroiden valmistelu.	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Keitojen ruoanlaitto	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		On suositeltavaa leivonnain ruoanlaittoon (kakut, keksit), erilaisia pataruoat ja kokhokkia	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Erialaisten ruoka-aineiden suositeltavat höyrytysajat

Nº	Ruoka-aine	Paino, g/ Määrä, kpl	Veden määrä, ml	Ruoanlaiton aika, min
1	Sian-/naudanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min	20
2	Lampaanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Lihapullat / kotleetit	180 (6 kpl.) / 450 (3 kpl.)	500	20/30
5	Kala (filee)	500	500	15
6	Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	500	500	5
7	Peruna (leikattu 4 osaan)	500	500	15
8	Porkkana (kuutioina 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Punajuuri (leikattu 4 osaan)	500	500	30
10	Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	500	15
11	Kananmuna	3 kpl.	500	5


FIN

i On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

MULTI-COOK-ohjelman lämpötilasuositukset

Työlämpötila, °C	Käyttösuositukset	Työlämpötila, °C	Käyttösuositukset
35	Taikinan kohottaminen, etiaikan valmistaminen	85	Rahkan tai pitkää kypsennysaika vaativien ruokien valmistaminen
40	Jogurttien valmistaminen	90	Punaisen teen haudutus
45	Hapattaminen	95	Maitopuurojen valmistaminen
50	Käyminen	100	Marenkien ja hillon valmistaminen
55	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen	105	Lihahyytelön valmistaminen
60	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen	110	Sterilointi
65	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen	115	Sokerisirapin valmistaminen
70	Punssin valmistaminen	120	Potkan valmistaminen
75	Pastörointi, valkoisen teen haudutus	125	Lihan haudutus
80	Glögin valmistaminen	130	Laatikkojen valmistaminen

Työlämpötila, °C	Käyttösuositukset	Työlämpötila, °C	Käyttösuositukset
135	Rapean kuoren muodostaminen valmiiseen ruokaan	150	Lihan paistaminen uunissa foliossa
140	Savustus	155	Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen uunissa
145	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa	160	Linnun paistaminen

 *Ks. myös toimitukseen kuuluva ruokaohjekirja.*

V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdista laite käytön jälkeen. Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisia aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle.

Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keitetä puolen sitruunan ohjelmassa "STEAM – FISH".

STOP *Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.*

Kannen sisäpuolen puhdistamista varten:

1. Avaa hitaan lieden kannen.
2. Kannen sisäpuolella paina keskellä kaksi muovista kiinnike.
3. Vedä sisä kattaa hieman yli ja alas, kunnes se irtoaa pääkannesta.
4. Pyyhi pinnat kaksi pipoa kostealla liinalla. Tarvittaessa pese kannen juoksevan veden alla ja käytä pesuainetta. Käyttäminen astianpesukoneessa on epätoivottu.
5. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta kannen yläaukoille, kohdistaa se tärkein kansi ja työnä naksahda. Sisäinen kansi on kiinnitettävä paikalleen.

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella ja koostuu kahdesta osasta: ulkoisesta levystä ja pohjasta. Puhdistaa venttiili:

1. Vedä ulkoisen levyn kielekkeelle ylös ja itsellesi kohti kuin on piirretty kuvassa.
2. Levyn sisäpuolella käännä venttiilin suurin osa vastapäivään (suuntaan OPEN) ja poista se.
3. Vedä venttiilin kumen. Pese kaikki venttiilin osat noudattamalla mainittuja edellä sääntöjä.

STOP *Huomio! Vääristymien välttämiseksi on kielletty venttiilin kumen kiertämällä ja vetämällä.*

4. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä purkaa tahna, kolot asettuvat venttiilin kumen vastaavat ennusteet levyn sisäpuolelle ja käännä sitä myötäpäivään (suuntaan CLOSE). Aseta höyryventtiilin koloon laitteenkanteen (ulkoinen levy on asetettava kädensijan takaisin purkaa varten).

Ruuanlaiton aikana lauhdevesi on mahdollista, joka tässä mallissa kertyy erikoiskourussa kupin ympärillä. Lauhdevesi poistuu helposti keittion rätin avulla.

Puhdista ja täysin kuivata laitteen kaikki osat ennen säilytystä ja jälleenkäyttöä. Säilytä laite kuivassa tuulettavassa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorista auringonsäteistä.

Kuljetuksen ja säilyttämisen aikana ei saa joutumaan laitetta mekaanisiin rasituksiin, jotka voivat aiheuttaa vahinkoa laitteelle ja/tai häiriöitä pakkauksen eheyden suhteen.

Säilyttämisen aikana on tarkastettava, jottei vesi ja muita nesteitä pääse laitteen pakkaukseen.

VI. LISÄVARUSTEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMC-M4502E -monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-utuuksiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.company tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VII. ENNEN KEITTIMEN VIEMISTÄ HUOLTOON

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Näytöllä on virheilmoitus: E1 – E4	Järjestelmävirhe, mahdollisesti ohjauspiiri tai lämmityselementti on rikki	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytke keitin pistorasiaan uudestaan
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan. Pistorasia on viallinen	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan Kytke keitin toimivaan pistorasiaan
	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käännä isännöitsijäsi puoleen
Ruuan valmistus kestää liian kauan	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi) Kulho ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) Kulho on vinosti keittimen rungossa	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käännä isännöitsijäsi puoleen Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine Asenna kulho suoraan
	Lämmityselementti on likainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
Ruuan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Kulho on vinosti keittimen rungossa Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla Sisäkannen kumitiiviste on likainen, viallinen tai epämuodostunut	Asenna kulho suoraan Tarkista, onko keittimen kannen ja rungon välissä joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) ja poista se. Sulje keittimen kansi aina naksahduksen asti Tarkista sisäkannen kumitiivisteiden kunto ja tarpeen mukaan vaihda

i *Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.*

VIII. TAKUUVELVOITTEET

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuu aika ostopäivästä lähtien. Takuuajana valmistaja on velvollinen korjaamaan kaikki valmistajan viat korjaamalla viallisen tuotteen, vaihtamalla vaurioituneet varaosat tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat huonolaatuisista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on vahvistettu alkuperäisessä takuukuitissa olevalla kaupanleimalla ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväksytään vain silloin, jos tuotetta on käytetty käyttöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eikä sen osia irroitettu, jos laite ei ole vaurioitunut käyttöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäinen komplektointi. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulumista käytön aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettäviä osia (esim. suodattimia, lampuja, palamista estävää pinnoitetta, tiivisteitä yms).

Tuotteen käyttö- ja takuu aika lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivä ei ole mahdollista määrittellä).

Laitteen valmistusaika sisältyy tuotteen sarjanumeroon, joka on merkitty tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on 13-merkkinen, 6. ja 7. merkit tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta.

Valmistajan määräämä tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivämäärästä sillä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän käyttöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.



Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavanoimaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvoikkaiden raaka-aineiden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta. Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.



Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

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

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
 - Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
 - Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
 - Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Venkite nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*
- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį

nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.

- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.
- STOP** *ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*
- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
 - Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
 - Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- STOP** *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*
- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudoti prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudoti prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
 - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.

- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

STOP **DĖMESIO!** *Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M4502E
Galia.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio	I klasė
Puodo talpa	5 l
Puodo danga	nesvytlanti keraminė
Garų vožtuvai.....	nuimamas
LCD ekranas.....	monochrominis
Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis.....	yra
3D šildymas.....	yra

Programos

- | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (GARINIMAS – DARŽOVĖS) | 8. STEW– FISH (TROŠKINIMAS – ŽUVIS) |
| 2. STEAM – FISH (GARINIMAS – ŽUVIS) | 9. STEW – MEAT (TROŠKINIMAS – MĖSA) |
| 3. STEAM – MEAT (GARINIMAS – MĖSA) | 10. COOK – QUICK COOK (GREITAS VIRIMAS) |
| 4. FRY – VEGETABLES (KEPIMAS – DARŽOVĖS) | 11. COOK – PILAF (VIRIMAS – PLOVAS) |
| 5. FRY – FISH (KEPIMAS – ŽUVIS) | 12. COOK – OATMEAL (VIRIMAS – PIENIŠKA KOŠĖ) |
| 6. FRY – MEAT (KEPIMAS – MĖSA) | 13. PASTA (MAKARONAI) |
| 7. STEW – VEGETABLES (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS) | 14. SOUP (SRIUBA) |
| | 15. CAKE (KEPINIAI) |
| | 16. MULTI-COOK |

Funkcijos

Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val, 2 laikmačiai
Patiekalų šildymas	iki 24 val.
Automatinis šildymas	iki 24 val.
Automatinio šildymo išjungimo funkcija.....	yra
Paskutinio gaminio laiko atmintis.....	yra

Komplektas

Multifunkcinis puodas su viduje įstatytu dubeniu.....	1 vnt.	Plokščias šaukštas	1 vnt.
Garinimo konteineris	1 vnt.	Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti.....	1 vnt.	Elektros srovės laidas	1 vnt.
Matavimo indelis	1 vnt.	Knyga receptų.....	1 vnt.
Samtis	1 vnt.	Naudotojo vadovas	1 vnt.
		Techninės priežiūros knygelė	1 vnt.

Gamintojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, komplektuotę bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tuos pakeitimus.

Modelio sandara (scheme A1, p. 4)

- | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------|
| 1. Dangtis su nuimamu garų vožtuvu | 6. Matavimo indelis |
| 2. Vidinis dangtis | 7. Garinimo konteineris |
| 3. Išimamas dubuo | 8. Samtis |
| 4. Valdymo skydas su skystųjų kristalų ekranu | 9. Elektros srovės laidas |
| 5. Plokščias šaukštas | 10. Žnyplės dubeniui išimti |
| | 11. Samčio/šaukšto laikiklis |

Mygtukų reikšmės (scheme A2, p. 5)

1. „Cooking time“ („Gaminimo trukmė“) – valandų ir minučių reikšmės nustatymas nustato esamąjį laiką, nustatopaleidimo atidėjimo atgalinio skaičiavimo laikmatį, nustatogaminimo trukmę programoje.
2. „Hour/Min“ („Laiko nustatymas“) – parinkti „valandos“/„minutės“ tiesioginio laiko skaičiavimo, paleidimo atidėjimo arba gaminimo trukmės nustatymo režimais.
3. „Preset“ („Paleidimo atidėjimas“) – perjungimas į tiesioginio laiko skaičiavimo nustatymo režimą; vieno iš dviejų paleidimo atidėjimo skaičiavimo laikmačių pasirinkimas.
4. „Cancel/Reheat“ („Atšaukti/Pašildyti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
5. „Menu“ („Meniu“) – gaminimo programos pasirinkimas.
6. „Cook“ („Virimas“) – poprogramio pasirinkimas programoje „COOK“.
7. „Product“ („Produkto tipas“) – produkto tipo pasirinkimas programose „STEAM“, „FRY“, „STEW“.
8. „t°C / Keep Warm ON/OFF“ („t°C/ automatinio pašildymo jį/išj.“) – gaminimo temperatūros keitimas programoje „MULTI-COOK“, išankstinis automatinio pašildymo funkcijos išjungimas.

- „Start“ („Paleidimas“) – pasirinktos gaminimo programos paleidimas, greitas režimo „COOK – QUICK COOK“ įjungimas.

Ekranų įranga (scheme A3, p. 5)

- Pasirinktos gaminimo programos indikatorius.
- Esamojo laiko indikatorius.
- Gaminimo trukmės indikatorius.
- Paleidimo atidėjimo 1 ir 2 laikmačių indikatorius.
- Produkto tipo indikatorius programose „STEAM“, „FRY“, „STEW“.
- Poprogramių indikatorius programoje „COOK“.
- Gaminimo temperatūros indikatorius programoje „MULTI-COOK“.

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS

Atsargiai išpakuokite gaminį ir išimkite jį iš dėžės.



Nuimkite visas pakuotės medžiagas, išskyrus lipdukus su serijos numeriu.

Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna šluoste. Išplaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu. Kruopščiai išdžiovinkite. Pirmą kartą įjungus gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra prietaiso gedimo pasekmė. Tuo atveju išvalykite prietaisą.



Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO NAUDOJIMAS

Prieš įjungdami pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantys iš garo vožtuvo karšti garai nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kuriems galėtų pakenkti didelė drėgmė ar aukšta temperatūra.

Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad multifunkcinio puodo vidinės ir išorinės dalys nėra, neįskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamojo elemento neturi būti pašalinių daiktų.

Laikrodžio nustatymas

- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir tris sekundes laikykite paspaudę mygtuką „Preset“, haekrane pradės mirksėti tiesioginio laiko minučių indikatorius.
- Spausdami mygtuką „Cooking time“, žingsniais keiskite minučių reikšmę. Pokyčio žingsnis – 1 minutė. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai. Kai baigsite nustatyti minutes, paspauskite mygtuką „Hour/Min“, ekrane pradės mirksėti tiesioginio laiko valandų indikatorius.
- Spausdami mygtuką „Cooking time“, žingsniais keiskite valandų reikšmę. Pokyčio žingsnis – 1 valandą. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.

- Kai baigsite nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“ arba palaukite keletą sekundžių, kol laiko indikatorius nustos mirksėti.

Gaminimo trukmės nustatymas

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M4502E numatyta galimybė rinkiniu būdu keisti gaminimo trukmę, iš anksto nustatytą kiekvienai programai. Pokyčio žingsnis ir galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

- Paspauskite mygtuką „Hour/Min“, pradės mirksėti minučių indikatorius. Spausdami mygtuką „Cooking time“ žingsniais keiskite minučių reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
- Paspauskite mygtuką „Hour/Min“, pradės mirksėti laikrodžio indikatorius. Spausdami mygtuką „Cooking time“ žingsniais keiskite valandų reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
- Kai norite nustatyti gaminimo trukmę trumpesnė nei viena valanda, valandų nustatymo režimutolygiai spauskite mygtuką „Cooking time“ iki valandų indikatorius išnyks iš ekrano. Paspauskite mygtuką „Hour/Min“, pradės mirksėti minučių indikatorius. Tolygiai spausdami mygtuką „Cooking time“ nustatysite reikiamą minučių reikšmę.
- Norėdami panaikinti įvestus nustatymus, paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“. Jeigu reikia, įveskite visą gaminimo programą iš naujo.



Rinkiniu būdu pakeitite automatinę programą, prietaisas iškart rodo minimalią gaminimo trukmę. Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M4502E įtaisyta nepriklausoma nuo energijos šaltinio atmintis. Laikinai išjungus maitinimą visi įvesti nustatymai, įskaitant paleidimo atidėjimo funkciją, išsaugomi.

Funkcija „Preset“ („Programos paleidimo atidėjimas“)

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti tikslų laiką, kada turi būti atlikta automatinė gaminimo programa. Atidėti gaminimo procesą galima diapazonu nuo 10 minučių iki 24 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių. Prietaise įmontuoti du nepriklausomi laikmačiai, leidžiantys įsiminti laiką, kuriam dažniausiai gaminamas maistas. Nustatyti laikmatį:

- Spausdami mygtuką „Menu“, pasirinkite automatinę programą.
- Spausdami mygtuką „Preset“, pasirinkite PRESET 1 arba PRESET 2.
- Spausdami mygtuką „Hour/Min“ išjunkitetaimeryje valandų nustatymą, valandų indikatorius pradės mirksėti.
- Mygtuku „Cooking time“ nustatysite reikiamą valandų reikšmę (pokyčiožingsnis – 1 val.).
- Dar kartą paspaudę mygtuką „Hour/Min“, įjunkite laikmatyje minučių nustatymo režimą, minučių indikatorius pradės mirksėti.
- Mygtuku „Cooking time“ nustatysite reikiamą minučių reikšmę (pokyčiožingsnis – 10 minučių).
- Baigę nustatyti trukmę paspauskite mygtuką „Start“. Mygtukų „Start“, „Cancel/Reheat“ ir „Preset“ indikatoriai pradės šviesti. Ekrane bus rodomas laikas, kada patiekalas bus pagamintas.

i *Nustatant funkcijos „Preset“ trukmę būtina turėti galvoje, kad laiko skaičiavimas tam tikros eprogamose prasideda tik tada, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.*

Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Išjungia automatiškai laukimo režimu kartu su pasirinkta programa, o jai pasibaigus 24 valandas palaikoma pagaminto patiekalo temperatūra 70-75°C. Kai įjungiamas automatinis šildymas, mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius šviečia, pasibaigus gaminimo programai ekrane rodomas skaičiuojamas laikas šiuo režimu. Norėdami išjungti automatinio šildymo programą, paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“, mygtuko indikatorius užges.

i *Programoje „MULTI-COOK“ automatinio pašildymo funkcija negalima, esant nuo 80 olo 160°C temperatūrai.*

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Galima išjungti automatinio šilumos palaikymo programą iškart, kai suaktyvinama bet kuri programa. Norėdami tą padaryti, pasirinkę gaminimo programą (po to, kai paspausite mygtuką „Start“) paspauskite ir laikykite paspaudę 3 sekundes mygtuką „t°C / Keep Warm ON/OFF“. Mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius užges. Dar kartą paspaudus ir palaikius paspaustą 3 sekundes mygtuką „t°C / Keep Warm ON/OFF“ automatinis šildymas vėl įsijungs. Mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius įsijiebs. Ši funkcija taip pat veikia naudojant atidėtą paleidimą.

Patiekalų šildymo funkcija

Multifunkcinį puodą REDMOND RMC-M4502E galima naudoti šaltiems patiekalams sušildyti. Sudėkite paruoštą patiekalą į dubenį, dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, uždarykite dangtį ir paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“ kol pasigirs garsinis signalas. Prietaisas sušildys patiekalą iki 70-75°C, ši temperatūra gali būti palaikoma 24 valandas. Norėdami išjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

1. Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus.
2. Sudėkite ingredientus į multifunkcinio puodo dubenį kaip nurodyta gaminimo programoje, ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Žiūrėkite, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Įsitinkinkite, kad dubuo įstatytas tiesiai ir gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.
3. Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką „Menu“, pasirinkite gaminimo programą (ekrane mirksės pasirinktos programos indikatorius).
5. Jeigu programoje numatytas produkto tipo pasirinkimas, pasirinkite atitinkamą programą paspausdami mygtuką „Product“ (programose „STEW“, „STEAM“, „FRY“) arba „Cook“ (programoje „COOK“). Kiekvienam poprogramiui iš anksto nustatyta atskira gaminimo trukmė, kuri rodoma prietaiso ekrane.
6. Jeigu norite, galite pakeisti iš anksto nustatytą gaminimo trukmę.

7. Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę. Funkciją „Preset“ galima naudoti visose programose, išskyrus programas „FRY“ ir „PASTA“.
8. Norėdami paleisti gaminimo programą, paspauskite mygtuką „Start“. Įsijiebs mygtukų „Start“ ir „Cancel/Reheat“ indikatoriai. Prietaisas pradės vykdyti nustatytą programą, atgaline tvarka bus skaičiuojama gaminimo trukmė.
9. Apie tai, kad gaminimo programa baigta, praneš garsio signalas. Toliau prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (švies mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius).
10. Norėdami atšauktinustatytą programą, nutraukti gaminimo procesą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“.

i *Programoje „STEAM“ atgalinis laiko skaičiavimas prasideda po to, kai užverda vanduo ir dubenyje susidaro reikiamas garų tankis; programose „MULTI-COOK“ ir „FRY“ – kai prietaisas pradeda veikti darbinio režimu; programoje „PASTA“ – kai dubenyje užverda vanduo, sudedami produktai ir dar kartą nuspaužiamas mygtukas „Start“.*

Prietaisas įsimeina paskutinį gaminimo laiko keitimą programoje ir rodo jį ekrane. Norint grįžti prie gamyklinių nuostatų, prieš pasirinkdami programą paspauskite ir palaikykite nuspaužę „Hour/Min“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas (maždaug 3 sek.).

Programa „MULTI-COOK“

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „MULTI-COOK“ programos dėka daugiavertis puodas galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jus patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete. Taip pat yra galimybė rinktis produkto gaminimo laiką pagal nutylėjimą (daržovės, žuvis, mėsa). Pagal nutylėjimą nustatyta gaminimo temperatūra – 160°C.

Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 12 val., esant: 1 min. keitimo intervalui nuo 5 min. iki 1 val.; 5 min. keitimo intervalui nuo 1 iki 12 val.

Temperatūros rankinio reguliavimo diapazonas (keičiamas spaudžiant „t°C / Keep Warm ON/OFF“ mygtuką) – 35-160°C, 5°C intervalu.

Programa „MULTI-COOK“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga receptų arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele.

Programa „STEAM“

Rekomenduojama daržovėms, žuvis, mėsa, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto: „VEGETABLES“ – 10 min., „FISH“ – 15 min., „MEAT“ – 40 min. Taip pat galimas gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite garinimo konteinerį į dubenį.
2. Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo

LTU

konteineryje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.

3. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 3-10.

Programa „FRY“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, žuvims, jūros gėrybėms, pusfabrikačiams ir t. t. kepti. Pagal nutylėjimą nustatyto laiko trukmė priklauso nuo pasirinkto produkto: „VEGETABLES“ – 10 min., „FISH“ – 15 min., „MEAT“ – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Galima kepti produktus esant atidarytam prietaiso dangčiui.

Programa „STEW“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, žuvims, jūros gėrybėms troškinti, o taip pat šaltienai ir kitiems ilgai gaminamiems patiekalams gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Pagal nutylėjimą nustatyto laiko trukmė priklauso nuo pasirinkto produkto: „VEGETABLES“ – 20 min., „FISH“ – 35 min., „MEAT“ – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „COOK“

Rekomenduojama ryžiams, grikiams ir birioms kruopų košėms virti. Pagal nutylėjimą nustatyto laiko trukmė priklauso nuo pasirinktos programos („QUICK COOK“ – 25 min., „PILAF“ – 1 val., „OATMEAL“ – 10 min.). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo laiką kas 1 min. nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone („QUICK COOK“, „OATMEAL“) ir kas 5 min. nuo 30 min. iki 2 val. diapazone („PILAF“).

Verdant pieniškas košes, naudokite neriebių pasterizuotą pieną. Vengiant pieno išvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintus kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „COOK“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTI-COOK“ programa. Optimali košių virimo temperatūra – 100°C. Produktų kiekis ir gaminimo laikas nurodytas recepte.

Programa „PASTA“

Rekomenduojama makaronams ir jų gaminiais, kiaušiniams ir dešrelėms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 iki 20 min. intervalu. Paleidę programą sulaukite garsinio signalo, pranešančio apie tai, kad vanduo jau užvirė, sudėkite produktus, uždarykite prietaiso dangtį ir spauskite „Start“ mygtuką. Tuomet prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita.

i Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus ir kt.) susidaro putos. Tam, kad vanduo neišbėgtų iš dubens, galima virti atidarius dangtį.

Programa „SOUP“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „CAKE“

Rekomenduojama kepiniams kepti (keksams, biskvitams, pyragams). Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 30 min. iki 4 val.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Jogurto gaminimas
- Fondiu
- Gruzdinimas
- Duonos kepimas
- Vaikiško maisto gaminimas
- Pasterizacija
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

IV. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir sprendimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai priglundęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų

Galimos priežastys		Sprendimo būdai
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiam daugiafunkciame puode		Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis		Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį
Kepant:	Dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

PRODUKTAI PERVIRĖ

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šime daugiafunkcio puodo modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklaustyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasteriizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdoravimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite
Gaminys puoja	Todėl rekomenduojame jį gerai nuplauti, nuimti vožtuvą arba gaminti atidengtu dangčiu

LTU

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, netaiškėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMĄ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.)	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį
Gatavą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

KEPINYS NEIŠKILU

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai	
Nenusijojote miltų arba blogai užminkėte tešlą	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcio puodo modeliu	

i Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „STEW“ ir „SOUP“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa		Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val	Persijungimo į darbinį parametrus laikas	Automatinis pašildymas
STEAM	VEGETABLES	Daržovių garinimas	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	24	+	+
	MEAT	Mėsos garinimas	0:40				
	FISH	Žuvų garinimas	0:15				
FRY	VEGETABLES	Daržovių kepinimas	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	-	+	+
	MEAT	Mėsos kepinimas	0:40				
	FISH	Žuvų kepinimas	0:15				
STEW	VEGETABLES	Daržovių troškinimas	0:20	0:10 – 12:00 / 5 min.	24	-	+
	FISH	Žuvų troškinimas	0:35				
	MEAT	Mėsos troškinimas	1:00				

Programa		Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val	Persijungimo į darbinį parametrus laikas	Automatinis pašildymas
MULTI-COOK		Jvairių patiekalų gamyba, 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 160°C.	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min. – 12:00 / 5 min.	24	+	+
PASTA		Makaronų pusfabrikačių iš jvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min.	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Jvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min.	24	-	+
	PILAF	Jvairių rūšių plovo virimas	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min.	24	-	+
	OATMEAL	Pieniškų košių virimas	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min.	24	-	+
SOUP		Jvairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min.	24	-	+
CAKE		Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepui, mielinės tešlos pyragams kepti.	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min.	24	-	+

Rekomendacinis jvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/ Kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	15
Frikadėlės/kottletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	20/30

Produktas	Svoris, g/ Kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Žuvis (filė)	500	500	15
Jūros gėrybės (šaldytos)	500	500	5
Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	15
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
Burokai (ketvirčiuoti)	500	500	30
Daržovės (užšaldytos)	500	500	15
Vištos kiaušinis	3 vnt.	500	5

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Lentelėje nurodytas laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos	Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos
35°C	Tešlos kildinimas ir acto virimas	95°C	Pieniškų košių virimas
40°C	Jogurto gamyba	100°C	Bežė, uogienės virimas
45°C	Rauginimas	105°C	Šaltienos gaminimas
50°C	Fermentavimas	110°C	Sterilizacija
55°C	Glajaus gamyba	115°C	Cukraus sirupo virimas
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba	120°C	Vyniotinių gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	125°C	Troškintos mėsos gamyba
70°C	Punšo gaminimas	130°C	Apkepo gamyba
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	135°C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
80°C	Karšto vyno virimas	140°C	Rūkymas
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
90°C	Raudonos arbatos virimas	150°C	Mėsos kepimas folijoje
		155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
		160°C	Paukštiečių kepimas

 Taip pat žiūrėkite pridėdamą receptų knygą.

V. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valydami prietaisą įsitinkinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš valydami pirmą kartą arba kai norite panaikinti pašalinius kvapus, išvalykite dubenį ir prietaiso

vidinį dangtį 9-ių procentų acto tirpalu ir 15 minučių pavirškite pusę citrinos programoje „STEAM – FISH“.

Prietaisui valyti naudokite minkštą šluostę ir indų ploviklius. Patariame išvalyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

STOP

Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias medžiagas. Draudžiama panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti po vandens čiurkšle.

Prietaiso korpusą valykite, kai reikia. Dubenį reikia plauti kaskart pasinaudojus prietaisu, jį galima plauti indaplovėje. Išvalę dubenį, sausai nušluostykite jo išorinį paviršių.

LTU

Norėdami nuvalyti vidinį prietaiso dangtį:

1. Atidarykite prietaiso dangtį.
2. Iš vidinės dangčio pusės vienu metu spauskite į centro pusę du plastikinius fiksatorius iki jie atsidarys.
3. Nenaudodami jėgos, patraukite vidinį dangtį truputį į save ir žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu arba servetėle, jei reikia, naudokite indų ploviklį.
5. Surinkite atgaline tvarka: įstatykite vidinį dangtį į viršutinio griovelius ir sulygiuokite su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fiksatorius, kad spragtelėtų. Vidinis dangtis turi sandariai užsifikuoti.

Garų vožtuvas yra ant viršutinio prietaiso dangčio. Norėdami jį nuvalyti:

1. Atsargiai nuimkite garų vožtuvo dangtį, nestipriai patraukdami jį aukštyn ir į save.
2. Kad atidarytumėte garų vožtuvą, nuimto dangčio viduje pasukite garų vožtuvo fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę (OPEN kryptimi) iki atsirems.
3. Atsargiai išimkite guminį vožtuvą iš fiksatoriaus, nuplaukite jį, fiksatorių ir dangtį, kaip nurodyta priežiūros ir valymo taisyklėse.

STOP

Dėmesio! Kad vožtuvas nesisideformuotų, draudžiama jį persukti ir tempti.

4. Surinkite garų vožtuvą atgaline tvarka. Įstatykite guminį vožtuvą į fiksatorių, sulygiuokite fiksatoriaus griovelius su iškyšomis vidinėje vožtuvo dangčio pusėje ir pasukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę (CLOSE kryptimi). Įstatykite garų vožtuvo dangtį ant prietaiso dangčio taip, kad išėmimui skirta iškyša būtų nukreipta atgal.

Kondensatą, kuris maisto gaminimo metu kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuse aplink dubenį, galima lengvai nuvalyti servetėle.

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkainančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių. Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Išgyti papildomų daugiafunkcio greitpaužio REDMOND RMC-M450ZE priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas. Nėra įtampos elektros tinkle.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą. Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiukslės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi netygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiukslių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

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

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos. Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

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



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.
- STOP UZMANĪBU!** *Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un

pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.

- Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

STOP ATCERĪETIES: *nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.

STOP AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/ vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotalāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā.

Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP

UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M4502E
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220–240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	I klase
Kausa tilpums	5 l
Kausa pārklājums	nepledzējošs keramiskais
Tvaika vārsts	noņemams
Šķidro kristālu displejs	monohroms
Energoneatkarīga atmiņa	ir
3D-sildīšana	ir

Programmas

- | | |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (TVAICĒŠANA – DĀRZEŅI) | 9. STEW – MEAT (SAUTĒŠANA – GAĻA) |
| 2. STEAM – FISH (TVAICĒŠANA – ZIVIS) | 10. COOK – QUICK COOK (VĀRĪŠANA EKSPRES) |
| 3. STEAM – MEAT (TVAICĒŠANA – GAĻA) | 11. COOK – PILOF (VĀRĪŠANA – PLOVS) |
| 4. FRY – VEGETABLES (CEPŠANA – DĀRZEŅI) | 12. COOK – OATMEAL (VĀRĪŠANA – PIENA PUTRA) |
| 5. FRY – FISH (CEPŠANA – ZIVIS) | 13. PASTA (PASTA) |
| 6. FRY – MEAT (CEPŠANA – GAĻA) | 14. SOUP (ZUPA) |
| 7. STEW – VEGETABLES (SAUTĒŠANA – DĀRZEŅI) | 15. CAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI) |
| 8. STEW – FISH (SAUTĒŠANA – ZIVIS) | 16. MULTI-COOK |

Funkcijas

Atliktā starta funkcija	līdz 24 stundām, 2 taimeris
Ēdienu uzsildīšanas funkcija	līdz 24 stundām
Ģatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autouzsilde)	r, līdz 24 stundām

Autouzsilšanas atslēgšanas funkcija	ir
Pēdējā gatavošanas laika iegaumēšana	ir

Komplektācija

Multikatlis ar ieliekamu kausu	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai	1 gab.
Knaibles kausam	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Kausiņš	1 gab.
Plakana karote	1 gab.
Kausiņa/karotes turētājs	1 gab.
Elektropadeves vads	1 gab.
Grāmata receptes	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīņa	1 gab.

■ Ražotājam ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datos savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām.

Modeļa uzbūve (shēma A1, 4. lpp.)

- | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Vāks ar noņemamu tvaika vārstu | 7. Konteineris tvaicēšanai |
| 2. Iekšējais vāks | 8. Kausiņš |
| 3. Ieliekamais kausis | 9. Elektropadeves vads |
| 4. Vadībijs panelis ar šķidro kristālu displeju | 10. Knaibles kausa izņemšanai |
| 5. Plakana karote | 11. Kausiņa/karotes turētājs |
| 6. Mērglāze | |

Displeja pogas (shēma A2, 5. lpp.)

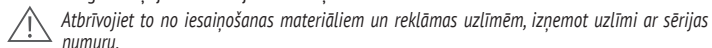
- „Cooking time” („Ēdiena gatavošanas laiks”) – stundu un minūšu lieluma iestatīšana iestatot pašreizējo laiku, iestatot atliktā starta taimerus, iestatot ēdiena gatavošanas laiku programmā.
- „Hour/Min” („Laika iestatīšana”) – „stundas”, „minūtes” izvēle pašreizējā laika, atliktā starta un gatavošanas laika režīmos.
- „Preset” („Atliktais start”) – ieeja pašreizējā laika iestatīšanas režīmā; viena no diviem atliktā starta taimera izvēle.
- „Cancel/Reheat” („Atcelt/Uzsildīšana”) – uzsildīšanas režīma ieslēgšana un atslēgšana; visu programmu un iestatījumu atcelšana, izņemot pašreizējā laika iestatīšanas.
- „Menu” („Izvēlne”) – ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās.
- „Cook” („Vārīšana”) – apakšprogrammas izvēle programmā „COOK”.
- „Product” („Produkta veids”) – produkta veida izvēle programmās „STEAM”, „FRY”, „STEW”.
- „t°C / Keep Warm ON/OFF” („Temperatūra / Automātiskā sildīšana ON/OFF”) – ēdiena gatavošanas temperatūras maiņišana programmā „MULTI-COOK”; gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas atslēgšana.
- „Start” („Starts”) – izvēlētais gatavošanas programmas darbības uzsākšana, režīma „COOK – QUICK COOK” ātrā ieslēgšana.

Displeja indikatori (shēma A3, 5. lpp.)

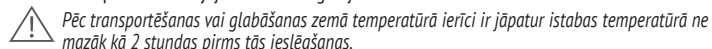
- Izvēlētās ēdiena gatavošanas programmas indikators
- Pašreizējā laika indikators
- Ēdiena gatavošanas laika indikators
- Atliktā starta taimeru 1 un 2 indikators
- Programmu „STEAM”, „FRY”, „STEW” produktu veida indikators
- Programmas „COOK” apakšprogrammu indikators
- Programmas „MULTI-COOK” gatavošanas temperatūras indikators

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no kārbas.



Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.



II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietas līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paaugstinātu mitrumu un temperatūru.

Pirms ēdiena gatavošanas pārliecinieties par to, ka ārējās un redzamās iekšējās multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Pulksteņa iestatīšana

- Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla. Nospiediet un turiet nospiestu trīs sekundes pogu „Preset”, displejā sāks mirgot pašreizējā laika minūšu indikators.
- Nospiežot pogu „Cooking time” soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Iestatīšanas solis – 1 minūte. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta minūšu skaita maiņa. Pēc minūšu iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu „Hour/Min”, displejā sāks mirgot pašreizējā laika stundu indikators.
- Nospiežot pogu „Cooking time” soli pa solim mainiet stundu skaitu. Iestatīšanas solis – 1 stunda. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta stundu skaita maiņa.

- Pēc laika iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu „Cancel/Reheat” vai pagaidiet dažas sekundes, līdz displejā parstās mirgot laika indikators.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlā REDMOND RMC-M4502E ir paredzēta iespēja manuāli (ar roku) mainīt ēdiena gatavošanas laiku, kas uzstādīts pēc noklusējuma katrai programmai. Izmaiņu solis un iespējama diapazons ir atkarīgs no izvēlētās ēdiena gatavošanas programmas.

- Nospiežot pogu „Hour/Min”, sāks mirgot minūšu indikators. Spiežot pogu „Cooking time”, soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta minūšu skaita maiņa.
- Nospiediet pogu „Hour/Min”, sāks mirgot stundu indikators. Spiežot pogu „Cooking time”, soli pa solim mainiet stundu skaitu. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta stundu skaita maiņa.
- Ja ir nepieciešamība iestatīt gatavošanas laiku mazāku nekā viena stunda, stundu iestatīšanas režīmā pakāpeniski spiediet pogu „Cooking time”, līdz displejā pazudīs stundu indikators. Nospiediet pogu „Hour/Min”, sāks mirgot minūšu indikators. Pakāpeniski spiežot pogu „Cooking time”, iestatiet vajadzīgo minūšu skaitu.
- Lai atceltu uzstādītos iestatījumus, nospiediet pogu „Cancel/Reheat”. Nepieciešamības gadījumā ievadiet visu ēdiena gatavošanas programmu no jauna.

i Ja automātiskā programma tiek mainīta manuāli, ierīce uzreiz uzstāda minimālo ēdiena gatavošanas laiku.

Multikatlam REDMOND RMC-M4502E piemīt no enerģijas padeves neatkarīga atmiņa. Ja uz laiku tiek atslēgta elektropadeve, visi uzstādītie iestatījumi, tai skaitā atliktā starta iestatījumi, saglabājas.

Funkcija „Preset” („Atliktais starts”)

Šī funkcija sniedz iespēju uzstādīt precīzu laiku, kad ir jābūdz izpildītai automātiskajai ēdiena gatavošanas funkcijai. Atlikt gatavošanas procesu var laika diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Ierīce ir aprīkota ar diviem neatkarīgiem vienam no otra taimeriem, kas ļauj iegaumēt laiku, kādā visbiežāk tiek gatavots ēdiena.

Lai iestatītu taimeris:

- Nospiežot pogu „Menu”, izvēlieties automātisko gatavošanas programmu.
- Nospiežot pogu „Preset” izvēlieties PRESET 1 vai PRESET 2.
- Nospiežot pogu „Hour/Min” ieslēdziet stundu iestatīšanas režīmu taimerī, sāks mirgot stundu indikators.
- Ar pogas „Cooking time” palīdzību iestatiet nepieciešamo stundu skaitu (iestatīšanas solis – 1 stunda).
- Atkārtoti nospiežot pogu „Hour/Min” ieslēdziet minūšu iestatīšanas režīmu taimerī, sāks mirgot minūšu indikators.
- Ar pogas „Cooking time” palīdzību iestatiet nepieciešamo minūšu skaitu (iestatīšanas solis – 10 minūtes).

- Pēc laika iestatīšanas beigšanas nospiediet „Start”. Pogu „Start”, „Cancel/Reheat” un „Preset” indikatori izgaismosies. Displejā būs redzams laiks, kad būs gatavs ēdiens.

i Iestatīt atliktā starta laiku, ir jāņem vērā, ka dažās programmās laika atskaite sāksies tikai pēc tam, kad ierīce būs sasniegusi darba režīmu. Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var izslēgt.

Gatavu ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Sāk darboties automātiski gaidīšanas režīmā kopā ar izvēlēta ēdiena pagatavošanas programmu un pēc tās pabeigšanas uztur gatavā ēdiena temperatūru 70-75°C līmenī 24 stundas. Ieslēdzot autouzsilīšanu, pogas „Cancel/Reheat” indikators iedegas, pēc pagatavošanas programmas pabeigšanas displejā ir redzama darbības laika atskaite šajā režīmā. Lai atslēgtu autouzsilīšanas funkciju, nospiediet pogu „Cancel/Reheat”, pogas indikators nodzīs.

i Programmai „MULTI-COOK” automātiskās sildīšanas funkcija ir pieejama iestatīt temperatūru no 80 līdz 160°C.

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Jūs varat atslēgt automātisko siltuma uzturēšanu uzreiz pēc jebkuras programmas palaišanas. Lai to izdarītu, pēc pagatavošanas programmas izvēles (pēc pogas „Start” nospiešanas) nospiediet un turiet 3 sekunžu laikā pogu „t°C / Keep Warm ON/OFF” piespiestu. Pogas „Cancel/Reheat” indikators nodzīs. Atkārtota pogas „t°C / Keep Warm ON/OFF” nospiešana un turēšana piespiestā stāvoklī 3 sekunžu laikā atkal ieslēgs automātisko uzsildīšanu. Pogas „Cancel/Reheat” indikators iedegsies. Šī funkcija arī darbojas izmantojot atlikto startu.

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multikatlu REDMOND RMC-M4502E var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Pārlieciet gatavu ēdienu kausā. Kausu ievietojiet multikatla korpusā, aizveriet vāku un nospiediet pogu „Cancel/Reheat” līdz atskanēs signāls. Ēdiens tiks uzsildīts līdz 70-75°C un tiks uzturēts karstā stāvoklī 24 stundas. Atkārtota pogas „Cancel/Reheat” nospiešana atslēgs sildīšanu.

Automātisko programmu lietošanas vispārējā darbību secība

- Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ielieciet sastāvdaļas multikatla kausā atbilstoši ēdiena gatavošanas programmai un ievietojiet kausu ierīces korpusā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrastos zemāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Pārliecinieties, ka kaus nav sašķībisies un ir cieši saskāries ar sildelementu.
- Aizveriet multikatla vāku, lai atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
- Spiežot pogu „Menu”, izvēlieties nepieciešamo ēdiena gatavošanas programmu (displejā iedegsies atbilstošās programmas indikators).
- Ja programmā ir paredzēta produkta veida izvēle, izvēlieties atbilstošu programmu, spiežot pogu „Вид продукта” (programmām „STEW”, „STEAM”, „FRY”) vai „Cook” (programmām „COOK”). Katrai programmai ir iestatīts pēc noklusējuma savs ēdiena gatavošanas laiks, kas ir redzams ierīces displejā.

- Jūs varat nomainīt iestatīto pēc noklusējuma laiku.
- Nepieciešamības gadījumā iestatiet atliktā starta laiku. Funkcija „Atliktais starts” nav pieejama, lietojot programmas „FRY” un „PASTA”.
- Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet pogu „Start”. Iedegsies pogu „Start” un „Cancel/Reheat” indikatori. Sāksies uzstādītas programmas izpilde un gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite.
- Par ēdiena gatavošanas programmas beigām jums ziņos skaņas signāls. Tālāk ierīce pāries autouzsilīdes režīmā (deg pogas „Cancel/Reheat” indikators).
- Lai atceltu uzstādīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autouzsilīdi, nospiediet pogu „Cancel/Reheat”.

i Programmā „STEAM” laika atpakaļejošā atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir uzvārijies ūdens un ir sasniegti pietiekama blīvuma tvaiki kausā; programmās „MULTI-COOK” un „FRY” – kad ierīce ir sasniegusi darba režīma parametrus; programmā „PASTA” – pēc tam, kad kausā ir uzvārijies ūdens, ir ielikti produkti un atkārtoti nospiesta poga „Start”.

Ierīce iegaumē pēdējo programmā izmainīto gatavošanas laiku un atspoguļo to uz displeja. Lai atgrieztos pie ražotāja iestatījumiem, pirms programmas izvēlēšanās nospiediet un turiet nospiežot pogu „Hour/Min”, līdz atskanēs signāls (apmēram 3 sek.).

Programma „MULTI-COOK”

Programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „MULTI-COOK”, multikatls spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā. Šajā ierīcē ir realizēta iespēja izvēlēties gatavošanas laiku pēc produkta veida (dārzeņi, zivis, gaļa). Iestatītā temperatūra – 160°C.

Laika manuālās regulēšanas diapazons ir 5 minūtes – 12 stundas ar maiņas soli: 1 minūte – intervālam no 5 minūtes līdz 1 stundai; 5 minūtes – intervālam no 1 līdz 12 stundām.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (nospiežot pogu „t°C / Keep Warm ON/OFF”) ir 35-160°C ar maiņas soli 5°C.

i Ar programmu „MULTI-COOK” var pagatavot dažādus ēdienus. Izmantojiet grāmatu receptes, kuru ir sastādījis mūsu profesionālo pavāru komanda vai speciālo tabulu ar ieteicamām temperatūrām dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai.

Programma „STEAM”

Programma paredzēta gaļas, zivju, dārzeņu, diētisko un veģetāro ēdienu, mantu, bērnu uztura ēdienu gatavošanai tvaikos. Pēc noklusējuma programmā ēdienu gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida: „VEGETABLES” – 10 minūtes, „FISH” – 15 minūtes, „MEAT” – 40 minūtes. Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Lai gatavotu dažādus ēdienus tvaicējot, lietojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

- Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens, ievietojiet kausā tvaicēšanai paredzēto konteineri.

- Nomēriet un sagatavojiet produktus, kā tas norādīts receptē, vienmērīgi izlieciet tos konteinerī, kas paredzēts tvaicēšanai. Ielieciet kausu korpusā, pārlicinieties, ka tas blīvi saskaras ar sildelementu.
- Sekoļiet sadaļas „Ierīces lietošanas vispārējā darbību secība” 3-10 punkta norādījumiem.

Programma „FRY”

Paredzēta dārzeņu, gaļas, zivju, jūras produktu, pusfobrikātu utt. cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētā produkta veida: „VEGETABLES” – 10 minūtes, „FISH” – 15 minūtes, „MEAT” – 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli – 1 minūte. Driķst cept produktus neaizverot ierīces vāku.

Programma „STEW”

Paredzēta dārzeņu, gaļas, zivju, jūras produktu sautēšanai, kā arī galerta un citu ēdienu gatavošanai, kuriem ir nepieciešams ilgs gatavošanas laiks. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētā produkta veida: „VEGETABLES” – 20 minūtes, „FISH” – 35 minūtes, „MEAT” – 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma „COOK”

Programma paredzēta rīsu, griķu un citu irdeno putru no putrainiem gatavošanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlētās programmas: „QUICK COOK” – 25 minūtes, „PILAF” – 1 stunda, „OATMEAL” – 10 minūtes. Ir iespēja manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar 1 minūti garu iestatīšanas soli („QUICK COOK”, „OATMEAL”) un no 30 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes garu iestatīšanas soli („PILAF”).

Vārot pienu putras izmantojiet pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas veikt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērējiet ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptšu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli;
- izmantojot govus pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

i *Piena un putrainu īpašības, atkarībā no to izcelsmes vietas un ražotāja, var atšķirties, kas ietekmē gatavošanas rezultātu.*

Ja gaidītais rezultāts ar programmu „COOK” nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu „MULTI-COOK”: Optimālā temperatūra piena putras gatavošanai ir 100°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

Programma „PASTA”

Paredzēta makaronu izstrādājumu gatavošanai, olu un cīņu vārīšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli – 1 minūte.

Pēc programmas ieslēgšanas sagaidiet skaņas signālu, kurš pavēstīs par to, ka ūdens ir uzvārījies, ielieciet sastāvdaļas, aizveriet ierīces vāku un nospiediet pogu „Start”. Pēc tam sāksies gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.

i *Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus utt.), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, var gatavot ar atvērt vāku.*

Programma „SOUP”

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu, zupu, kompotu un dzērienu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma „CAKE”

Paredzēta kūku, biskvītu, pīrāgu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 30 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Maizes cepšana
- Fondī gatavošana
- Jogurta gatavošana
- Fritēšana
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdiena multikatlā, kā arī apskatīti iespējamie cēloņi un risinājumi to novēršanai.

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā nevieriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārlicinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta		
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā		Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas tīdzeni, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārlicinieties, ka multikatla darba kamera nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums		Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Leļejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
Vārot: buljona iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu		Cepot neaizveriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un noļejiet ūdeni
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)		Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)		Rūgšanas procesā mikla ir pietipusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaika izplūdes vārstu
		Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)		Traukā ir ielikts pārāk daudz miklas
		Izņemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodas automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

Vārot pienu putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērelizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskalotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei Graudaugus, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas
Produkts puto	Ieteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērto vāku

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts ir pārāk bieži maisīts	Vienkārši cepot produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

MIKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Slīkti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slīkti izmīcīta mikla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlētā recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatā	

i Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās „STEW” un „SOUP” gadījumos, kad kausēti ir par maz šķīduma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriet autouzsilīdes režīmā.

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stunda	Darībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sildīšana
STEAM	VEGETABLES Dārzenu gatavošana ar tvaiku	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	24	+	+
	MEAT Gaļas gatavošana ar tvaiku	0:40				
	FISH Zivs gatavošana ar tvaiku	0:15				
FRY	VEGETABLES Dārzenu cepšana	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	-	+	+
	MEAT Gaļas cepšana	0:40				
	FISH Zivs cepšana	0:15				
STEW	VEGETABLES Dārzenu sautēšana	0:20	0:10 – 12:00 / 5 min.	24	-	+
	FISH Zivs sautēšana	0:35				
	MEAT Gaļas sautēšana	1:00				
MULTI-COOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūras un laika parametrus. Manuāli regulējamās temperatūras diapazons: 35-160°C ar ies-tatīšanas soli 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min. 1:00 – 12:00 / 5 min.	24	+	+
PASTA	Makaronu vārīšana, pastas gatavošana pēc dažādām receptēm	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min.	-	+	+

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stunda	Darībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sildīšana
COOK	QUICK COOK Rīsu vārīšana, dažādu putru gatavošana	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min.	24	-	+
	PILAF Dažādu plova veidu gatavošana	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min.	24	-	+
	OATMEAL Pienā gatavotas putras	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min.	24	-	+
SOUP	Dažādu pirmo ēdienu gatavošana (biešu zupa, rasoliņš, utt)	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min.	24	-	+
CAKE	Kēksu, biskvītu, sacēpumu gatavošana, pīrāgu cepšana no rauga un kārtainās mīklas	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min.	24	-	+

LVA

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g / Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	20
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	20
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	15
Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	20/30
Zivs (fileja)	500	500	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	500	500	5
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	500	15
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	20
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	30
Dārzeni (svaigi saldēti)	500	500	15
Vistu olas	3 gab.	500	5

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

Ieteikumi programmas „MULTI-COOK” temperatūras režīmu izmantošanai

Darba temperatūra	Ieteikumi izmantošanai	Darba temperatūra	Ieteikumi izmantošanai
35°C	Mīklas uzraudzēšana, etiķa pagatavošana	95°C	Piena biezputru vārīšana
40°C	Jogurtu pagatavošana	100°C	Beze vai ievārījumu pagatavošana
45°C	Raudzēšana	105°C	Galēta pagatavošana
50°C	Rūgšana	110°C	Sterilizēšana
55°C	Pomādes konfekšu gatavošana	115°C	Cukura sīrupa pagatavošana
60°C	Zaļās tējas, bērnu ēdienu gatavošana	120°C	Cūku stilbiņa pagatavošana
65°C	Vakuumiepakojumā esošas gaļas vārīšana	125°C	Sautētas gaļas pagatavošana
70°C	Punša pagatavošana	130°C	Sacepuma pagatavošana
75°C	Pasterizēšana, baltās tējas pagatavošana	135°C	Gatavo ēdienu apcepšana, lai izveidotu tiem kraukšķīgu garoziņu
80°C	Karstviņa pagatavošana	140°C	Žāvēšana
85°C	Biezpiena vai ēdienu, kuru gatavošanai nepieciešams ilgš laiks, pagatavošana	145°C	Dārzenu un zivju cepšana folijā
90°C	Sarkanās tējas pagatavošana	150°C	Gaļas cepšana folijā
		155°C	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
		160°C	Putnu cepšana

 *Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.*

V. TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām izslaucīt kausu un iekšējo vāku ar 9 procentu etiķi un 15 minūtes vārīt pusi citrona programmā „STEAM – FISH”.

Lai iztīrītu ierīci, lietojiet mīkstu drānu un trauku mazgāšanas līdzekļus. Iesakām veikt izstrādājuma tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

STOP *Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas.*

Ierīces korpusu jātīra tikai nepieciešamības gadījumā. Kausis ir jātīra pēc katras lietošanas. Kausu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc kausa tīrīšanas beigšanas izslaukiet tai ārējo virsmu sausu.

Lai notīrītu ierīces iekšējo vāku:

1. Atveriet ierīces vāku.

2. Vāka iekšējā pusē vienlaicīgi spiediet uz centra pusi divus plastmasas fiksatorus, līdz tie atveras.
3. Bez sevišķas piepūles pavelciet iekšējo vāku nedaudz uz savu pusi un uz leju, lai tas atvienotos no pamatvāka.
4. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru drāniņu vai salveti, nepieciešamības gadījumā izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli.
5. Salieciet vāku apgrieztā secībā: ielieciet iekšējo vāku augšējās gropēs un savienojiet to ar pamatvāku. Ar nelielu spēku uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis. Iekšējam vākam ir stingri jānofiksējas.

Tvaika vārstulis atrodas uz ierīces augšējā vāka. Lai to iztīrītu:

1. Uzmanīgi noņemiet tvaika vārstuļa vāciņu, pavelkot to bez liekas piepūles uz augšu un uz savu pusi.
2. Noņemtā vāciņa iekšienē pagrieziet tvaika vārstuļa fiksatoru pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam (virzienā OPEN) līdz galam, lai atvērtu tvaika vārstuli.
3. Uzmanīgi izņemiet gumijas vārstuli no fiksatora, nomazgājiet to, fiksatoru un vāku atbilstoši aprūpes un tīrīšanas noteikumiem.

STOP *Uzmanību! Lai novērstu vārstuļa deformācijas, ir aizliegts to sagriezt un izstiept.*

4. Salieciet tvaika vārstuli apgrieztā secībā. Ievietojiet gumijas vārstuli fiksatorā, savienojiet fiksatoru gropes ar atbilstošiem izcilņiem uz vārstuļa vāka iekšējās puses un pagrieziet fiksatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā (virzienā CLOSE). Uztādiet tvaika vārstuļa vāciņu uz ierīces vāka ar izņemšanai paredzēto izcilni uz aizmuguri.

Ēdienu gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, kondensāts uzkrājas speciālā dobumā uz ierīces korpusa ap kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar dvieļa vai virtuves salvetes palīdzību.

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem. Transportešanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem. Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M4502E un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam

Bojājums	iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana	
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktlīdzdai	Pārlicinieties, ka nopemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei	
	Bojāta kontaktlīdzda	Pieslēdziet ierīci kontaktlīdzdai, kura darbojas	
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermenis	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	

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

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījusi nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtri, lampiņas, pretpiedeguma pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija) Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

LVA

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktos vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.



Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

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

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarvitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.



TÄHELEPANU! Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge,



et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

PIDAGE MEELES! Toitejuhtme juhulik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võõrkehavad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.



Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämpumisoh! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimiseku, vigastusi või vara kahjustusi.



TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMC-M4502E
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrilöögikaitse.....	klass I
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Auruklapp.....	eemaldatav
Vedelkristallekraan.....	monokroomiline
Elektritoitest sõtumatut mälü.....	on
3D-soojendus.....	on

Automaatprogrammid

1. STEAM – VEGETABLES (AUR – JUURVILI)
2. STEAM – FISH (AUR – KALA)
3. STEAM – MEAT (AUR – LIHA)
4. FRY – VEGETABLES (PRAADIMINE – JUURVILI)
5. FRY – FISH (PRAADIMINE – KALA)
6. FRY – MEAT (PRAADIMINE – LIHA)
7. STEW – VEGETABLES (HAUTAMINE – JUURVILI)
8. STEW – FISH (HAUTAMINE – KALA)
9. STEW – MEAT (HAUTAMINE – LIHA)
10. COOK – QUICK COOK (KEETMINE EKSPRESS)
11. COOK – PILAF (KEETMINE – PILAFF)
12. COOK – OATMEAL (KEETMINE – AERAHEL BET)
13. PASTA (PASTA)
14. SOUP (SUPP)
15. CAKE (KÜPSETAMINE)
16. MULTI-COOK

Funktsioonid

Edasilükatud stardi funktsioon.....	kuni 24 tundi, 2 taimerit
Toitude soojendamise funktsioon.....	kuni 24 tundi
Valmistoidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	on
Viimase toiduvalmistusaja meeldejätmise.....	on

Komplektaktsioon

Multikeetja sees oleva anumaga.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Anuma näpitsad.....	1 tk.
Mööteklaas.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.

Lame lusikas.....	1 tk.
Kopsiku/lusika hoidja.....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1 tk.
Raamat retsepti.....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.

■ Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus muuta disaini, komplektaktsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke täiendava etteevitamisetä.

Mudeli seadmestus (skeem A1, lk. 4)

1. Eemaldatav auruklapiga kaas
2. Sisemine kaas
3. Eemaldatav anum
4. Juhtimispaneel vedelkristallekraaniga
5. Lame lusikas
6. Mööteklaas
7. Konteiner aurul valmistamiseks
8. Kopsik
9. Elektriitejuhe
10. Näpitsad anumast väljavõtmiseks
11. Kopsiku/lusika hoidja

Nuppude määratlus (skeem A2, lk. 5)

1. „Cooking time“ („Valmistamise aeg“) – minutite ja tundide määramine jooksva ajamääramisel, edasilükatud stardi taimerite määramisel, valmistamise aja määramisel programmis.
2. „Hour/Min“ („Aja seadmine“) – „tunnid“/„minutid“ valik jooksva aja määramise, edasilükatud stardi või valmistamise aja režiimides.
3. „Preset“ („Edasilükatud start“) – jooksva aja seadmisrežiimi sisenemine; ühe kahest edasilükatud stardi valik
4. „Cancel/Reheat“ („Tühistamine/Ülessoojendus“) – soojendamisrežiimi sisse- ja väljalülitamine; kõikide programmide ja seadistuste väljalülitamine, väljaarvatud jooksva aja seadistused.
5. „Menu“ („Menüü“) – Valmistamisprogrammi valik.
6. „Cook“ („Keetmine“) – programmi valik programmis „COOK“.
7. „Product“ („Toiduaine liik“) – toiduaine liigi valik programmis „STEAM“, „FRY“, „STEW“.
8. „t°C / Keep Warm ON/OFF“ („temp. °C / automaatse soojashoidmise Sisse-/Väljalülitamine“) – valmistamistemperatuuri muutmine programmis „MULTI-COOK“; valmis toitude temperatuuri ülalhoiufunktsiooni väljalülitamine.
9. „Start“ („Start“) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamine, režiimi „COOK – QUICK COOK“ kiirsisselülitus.

Ekraani sätted (skeem A3, lk. 5)

- A. Valitud valmistamisprogrammi indikaator
- B. Jooksva aja indikaator
- C. Valmistamisaja indikaator
- D. 1 ja 2 edasilükatud stardi taimerite indikaator
- E. Toiduainete liigi indikaator programmides „STEAM“, „FRY“, „STEW“

EST

- F. Programmi indikaator programmis „COOK”
- G. Valmistamistemperatuuri indikaator programmis „MULTI-COOK”

I. KASUTAMISE EELSELT

Pakkige seade ettevaatlikult lahti.

 Eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seerianumbri kleebised.

Hõõruge seadme korpust niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutamisel võivad tekkida kõrvalised lõhnad, mis ei ole seadme vigastuste tagajärjeks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

 Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida tootemperatuuril vähemal 2 tundi.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne esimest kasutust

Paigutage seade kõvale siledale pinnale nii, et auruklapist väljuv kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivkatetele, elektriseadmetele ja muudele esemetele või materjalidele, mis võivad saada kannatada kõrgeenenud niiskusest ja temperatuurist. Enne valmistamist veenduge, et multikeetja sisemised ja nähtavad välised osad ei oleks vigastatud, nendel poleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Kella seadmine


1. Lülitage seade elektrivõrku. Vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul all nuppu „Preset”, ekraanil hakkab vilkuma jooksva aja minutite indikaator.
2. Vajutage nuppe „Cooking time” samm-sammult muutke minutite tähendust. Paigaldussamm – 1 minutit. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma. Minutite seadmise lõppedes vajutage nuppu „Hour/Min”, ekraanil hakkab vilkuma jooksva kellaaja indikaator.
3. Vajutage nuppu „Cooking time” samm-sammult muutke kella tähendust. Paigaldussamm – 1 tund. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
4. Kellaaja seadmise lõppedes vajutage nuppu „Cancel/Reheat” või odake mõni sekund, kuni aja indikaator lõpetab vilkumise.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M4502E on võimalik käsitsi muuta valmistamise aega, mis on määratud vaikimisi igale programmile. Muutmise samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamisajast.

1. Vajutage nuppu „Hour/Min”, hakkab vilkuma minutite indikaator. Vajutades nuppu „Cooking time” muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.

2. Vajutage nuppu „Hour/Min”, hakkab vilkuma kella indikaator. Vajutades nuppu „Cooking time” muutke samm-sammult kella tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
3. Vajadusel seada valmistamise ajaks vähem kui üks tund vajutage kella seadmise režiimis järjepidevalt nuppu „Cooking time” kella indikaatori kadumiseni ekraanilt. Vajutage nuppu „Hour/Min”, minutite indikaator hakkab vilkuma. Nupu „Cooking time” järjepideva vajutusega seadke vajalik minutite arv.
4. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage nuppu „Cancel/Reheat”. Vajadusel sisestage kogu valmistamise programm uuesti.

 Automaatprogrammi käsitsi muutmisel toob seade ekraanile minimaalse valmistamisaja.


Multikeetjal REDMOND RMC-M4502E on energiasõltuv mälu. Elektritoite ajutisel väljalülitamisel, säilivad kõik sisestatud seaded, sealhulgas ka edasilükatud stardi seadistus.

Funktsioon „Preset”

Võimaldab seada täpset aega, mille jooksul peab olema täidetud automaatne valmistusaeg. Lükata protsessi edasi võib vahemikus 10 minutit 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Seade on varustatud kahe sõltumatu taimeriga, mis võimaldavad meelde jätta aega, millega kõige sagedamini valmistatakse toitu.

Taimeri häälestamiseks:

1. Nupule „Menu” vajutades valige automaatprogramm.
2. Vajutades nupule „Preset” valige PRESET 1 või PRESET 2.
3. Vajutades nuppu „Hour/Min” lülitage taimeril sisse tundide seadmise režiim, kella indikaator hakkab vilkuma.
4. Nupu „Cooking time” abil seadke kella vajalik tähendus (paigaldussamm – 1 tund).
5. Vajutades teistkordselt nuppu „Hour/Min” lülitage sisse minutite seadmise režiim taimeril, minutite indikaator hakkab vilkuma.
6. Nupu „Cooking time” abil seadke minutite vajalik tähendus (paigaldussamm – 10 minutit).
7. Aja seadmise lõppedes vajutage „Start”. Nuppude „Start”, „Cancel/Reheat” ja „Preset” indikaatorid hakkavad vilkuma. Ekraanile kuvatakse toidu valmistamise aeg.

 Edasilükatud käivitusaja seadistamisel peab arvestama, et mõne programmi puhul hakkab aja arvestus seadme töörežiimi lülitamisel. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada.

Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmise funktsioon (autosoojendus)

Käivitub automaatselt ooterežiimis valitud valmistamise programmi algusega ja peale selle lõppu hoiab valmistoidu temperatuuri 70-75°C piires 24 tunni vältel. Autosoojenduse sisselülitamisel süttib klahvi „Cancel/Reheat” indikaator, valmistamise programmi lõppemisel ekraanile ilmub tööaja arvestus antud režiimis. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi „Cancel/Reheat”, klahvi indikaator kustub.

 Programmis „MULTI-COOK” saab automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada temperatuuril 80 kuni 160°C.

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Te võite välja lülitada autosoojendusfunktsiooni kohe peale iga programmi käivitamist. Selleks peale valmistamisprogrammi valikut (peale klahvile "Start" vajutamist) vajutage ja hoidke 3 sekundi vältel all klahvi "t°C / Keep Warm ON/OFF". Klahvi indikaator "Cancel/Reheat" kustub. Et autosoojendus taas sisse lülitada, vajutage veel kord ja hoidke 3 sekundi vältel all klahvi "t°C / Keep Warm ON/OFF". Sütib klahvi indikaator "Cancel/Reheat". See funktsioon töötab ka viitstardi kasutamisel.

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M4502E võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Pange valmis toit anumasse, asetage see seadme korpusesse, sulgege kaas ja vajutage nuppu „Cancel/Reheat“ kuni kostab signaal. Toit soojendatakse temperatuurini 70-75°C ning hoiab seda soojana 24 tunni vältel. Korduv vajutamine nupule „Cancel/Reheat“ lülitab soojenduse välja.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Valmistage ette (möötkte) vajalikud toiduained.
2. Pange koostisained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, oleksid anuma sisepinnal olevast maksimaalmärgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja külgnub tihedalt soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades nuppu „Menu“ valige vajalik valmistamise programm (ekraanil sütib vastava programmi indikaator).
5. Kui programmis on ette nähtud toiduaine liigi valik, valige vastav programm vajutades nupule „Product“ (programmidele „STEW“, „STEAM“, „FRY“) või „Cook“ (programmidele „COOK“). Iga programmi jaoks on seatud eraldi vaikumisi valmistamisaja tähendus, mis kajastub seadme ekraanil.
6. Teil on võimalus muuta vaikumisi seatud kellaaja tähendust.
7. Vajadusel seadistage edasiliikuvat stardi aeg. Funktsioon „Preset“ on olemas kõikides programmides väljaarvatud programm „FRY“ ja „PASTA“.
8. Peatamisprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Start“. Sütib nuppude „Start“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Algab seatud programmi täitmine ja valmistamisaja tagasiarvestus.
9. Valmistamisprogrammi lõppemisest annab teile märku helisignaal. Seejärel suundub seade autosoojenduse režiimi (põleb nupu „Cancel/Reheat“ indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisprotsess või autosoojendus, vajutage nuppu „Cancel/Reheat“.

i Programmis „STEAM“ algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja anumas piisava tiheduse saavutamist; programmides „MULTI-COOK“, „FRY“ – peale seadme väljumist töörežiimi; programmis „PASTA“ – peale vee keemahakkamist anumasse, toiduainete sissepanemist ja nupu „Start“ teistkordset vajutust.

Seade jätab meelde teie viimati muudetud toiduvalmistusaja programmis ja kuvab selle ekraanil. Tehaseadete taastamiseks enne programmi valimist vajutage ja hoidke all nuppu „Hour/Min“, kuni kostab signaal (umbes 3 sek).

Programm „MULTI-COOK“

Nimetatud programm on mõeldud kasutaja poolt määratud temperatuuriparameetritega ja valmistusajaga toitude valmistamiseks. Tänu programmile „MULTI-COOK“ võib multikeetja REDMOND RMC-M4502E asendada tervet rida köögi köögiseadmeid ja võimaldab valmistada mistahes teid huvitava, vanast kulinaariaalastest raamatust või Internetist võetud retsepti järgi. Vaikumisi valmistamise temperatuur – 160°C.

Aja käitsi seadmise vahemik: 5 minutit – 12 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga intervallile 5 minutit kuni 1 tunnini või 5-minutilise paigaldussammuga – intervallile 1 tunnini kuni 12 tunnini.

Temperatuuri käitsi reguleerimise vahemik (muudetakse nupule „t°C / Keep Warm ON/OFF“ vajutades): 35-160°C muutmisammuga 5°C.

📖 Programmis „MULTI-COOK“ on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut retsepti meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.

Programm „STEAM“

Programm on ette nähtud köögiviljade, liha, kala, dieet-, taime- ja lastetoitude valmistamiseks. Vaikumisi määratud valmistamise aeg sõltub valitud toiduainest: VEGETABLES – 10 minutit, FISH – 15 minutit, MEAT – 40 minutit. Võimalik on käitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 1 tund 1-minutilise sammuga.

Nimetatud programmis valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti):

1. Valage anumasse 600-1000 ml vett. Asetage aurul valmistamise konteiner anumasse.
2. Möötkte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et anum külgnub tihedalt soojenduselemendiga.
3. Jätkake Automaatprogrammi kasutamise üldkorra p. 3-10.

Programm „FRY“

Soovitatud köögiviljade, liha, kala, mereandide, valmistoitide jne praadimiseks. Vaikumisi määratud valmistamise aeg sõltub valitud toiduainest: VEGETABLES – 10 minutit, FISH – 15 minutit, MEAT – 40 minutit. Võimalik on käitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 1 tund 1-minutilise sammuga.

Toitu võib praadida avatud kaanega.

Programm „STEW“

Soovitatud köögiviljade, liha, kala, mereandide hautamiseks, samuti süldi ja teiste pikaajalist termilist töötlust vajavate toitude valmistamiseks. Vaikumisi määratud valmistamise aeg on

selles programmis 1 tund. Vaikimisi määratud valmistamise aeg sõltub valitud toiduainest: VEGETABLES – 20 minutit, FISH – 35 minutit, MEAT – 1 tund. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi 5-minutilise sammuga.

Programm „COOK“

Riisi, tatra, teiste sömerate putrude valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg sõltub valitud alaprogrammist: QUICK COOK – 25 minutit, PILAF – 1 tund, OATMEAL – 10 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit 1-minutilise sammuga (QUICK COOK ja OATMEAL) ning vahemikus 30 minutit kuni 2 tundi 5-minutilise sammuga (PILAF).

Kasutage piimaputru keetmiseks vähese rasva sisaldusega pastöriseeritud piima. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemise saavutamiseks on soovitatav:

- pesta põhjalikult kõik täisteratangud (riis, tatar, hirss jne), kuni vesi on puhas;
- enne toidu valmistamist määrada multikeetja sisekauss võiga;
- rangelt jälgida proportsioone, mööda koostisosad vastavalt kaasasoleva kokaraamatu retseptidele. Koostisosade mahtu võib vähendada või suurendada ainult proportsionaalselt;
- lahjendada täispiima veeaga vahekorras 1:1.

i *Piima ja tangude omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, see võib vahel mõjutada toiduvalmistamise tulemusi.*

Kui te ei saavutanud oodatud tulemust programmis „COOK“, kasutage universaalset programmi „MULTI-COOK“. Piimaputru keetmiseks on optimaalne temperatuur 100°C. Koostisosade mahtu ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

Programm „PASTA“

Programm on ette nähtud makaronitoodete, samuti munade ja viinerite keetmiseks.

Vaikimisi on programmis määratud valmistamise aeg 8 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 2 kuni 20 minutit 1-minutilise sammuga. Programm näeb ette eelneva vee keema tõusmise, pärast seda kostab helisignaali, siis pange vette koostisosad ja vajutage nuppe „Start“ – algab tööaja tagasilugemine.

i *Mõningate toiduainete (makaronid, pelmeenid jne.) valmistamisel tekib vaht. Selle anumast väljavoolamise vältimiseks võib toitu valmistada avatud kaanega.*

Programm „SOUP“

Erinevate suppide (puljong, borš, rassolnik jne), samuti kompotide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi on programmis määratud valmistamise aeg 1 tund. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi 5-minutilise sammuga.

Programm „CAKE“

Biskviitide, piрукate, keekside küpsetamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 1 tund. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 30 minutit kuni 4 tundi 5-minutilise sammuga.

III. LISAVÕIMALUSI

- Taina kergitamine
- Leiva küpsetamine
- Fondüü valmistamine
- Jogurti valmistamine
- Friteerimine
- Lastetoidu soojendamise
- Vedelainete pastöriseerimine
- Toidunõude steriliseerimine

IV. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetjaga toiduvalmistamisel esinevad tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus		Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge		Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge		Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambris ei oleks vöörihvi. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on loigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistus aeg on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks		Soovitatav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett		Valage potti kindlasti retseptis soovitud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimetõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid
	Sisepotis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle		Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõotlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid

Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepti vähem tainast
	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis siseptist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepti korraga vähem tainast

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitudele
Toitu hoiti pärast valmistamist liiga kaua automaatses soojashoidmises režiimil	Automaatsed soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovime kasutada kõrgel temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi tangaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas
Toiduaine tekitab vahtu	Soovime toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisept oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepti ainult natuke õli: nii et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: siseptis pole piisavalt niiskust	Valage sisepti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant
Keetmisel: siseptis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahet
Küpsetamisel: unustasite sisepti enne küpsetamist rasvavega määrada	Enne taigna pottipanemist määrige sisepti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

TOIT MUUTUS VORMITUKS

Segasite toitu liiga tihti	Tavalisel praadimisel ärge segage toiduaineid rohkem kui iga 5-7 minuti järel
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritavad palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort vms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid /vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei sõelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamudeli kasutamiseks	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "STEW" ja "SOUP" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (taheseseaded)

Programm		Soovitused kasutamiseks	Valkimise määratud toiduvalmistusaja	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Programmi viitstart, tundides	Opti-maalseite tööpare-meetrite saavutamise ootamine y	Automaatne soojashoidmine
STEAM	VEGETABLE	Köögiviljade aurutamine	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min	24	+	+
	MEAT	Liha aurutamine	0:40				
	FISH	Kala aurutamine	0:15				
FRY	VEGETABLE	Köögiviljade praadimine	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min	-	+	+
	MEAT	Liha praadimine	0:40				
	FISH	Kala praadimine	0:15				

EST

Programm		Soovitud kasutamiseks	Vähimist määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Programmi viitstart, tundides	Opti-maalsete tööpara-meetrite saavutamise ootamine y	Automaatne soojahoidmine
STEW	VEGETABLE	Köögiviljade hautamine	0:20				
	MEAT	Kala hautamine	0:35	0:10 – 12:00 / 5 min	24	-	+
	FISH	Liha hautamine	1:00				
MULTI-COOK		Mitmesuguste toitude valmistamine temperatuuri seadmise võimalusega vahemikus 35 kuni 160°C sammuga 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min 1:00 – 12:00 / 5 min	24	+	+
PASTA		Eri sorti nisujahudest makaronide valmistamine; viinerite ja muude poolfabrikaatide keetmine	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Aed- ja kaunviljade keetmine	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min	24	-	+
	PILAF	Eri tüüpi pilaffide valmistamine	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min	24	-	+
	OATMEAL	Piimaputru valmistamine	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min	24	-	+
SOUP		Suppide keetmine	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimaigunatoode küpsetamine	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	15
Frikadellid/kottletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	20/30

Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Kala (filee)	500	500	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	15
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	30
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	15
Kanamunad	3 tk	500	5

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tabelis märgitud aeg võib konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest olenevalt soovitatavatest väärtustest erineda.

Soovitusel temperatuurirežiimi kasutamiseks programmil „MULTI-COOK“

Töötlemistemperatuur	Soovitusel kasutamiseks	Töötlemistemperatuur	Soovitusel kasutamiseks
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	100°C	Beseel või moosi valmistamine
40°C	Jogurtide valmistamine	105°C	Süldi valmistamine
45°C	Hapendamise	110°C	Steriliseerimine
50°C	Käärimine	115°C	Suhkrusiiropi valmistamine
55°C	Pumati valmistamine	120°C	Koodi valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	125°C	Hautatud liha valmistamine
65°C	Vaakumpakendis liha keetmine	130°C	Vormiroogade valmistamine
70°C	Punši valmistamine	135°C	Valmis toitude praadimine nende krõbeda kooriku andmiseks
75°C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	140°C	Suitsutamine
80°C	Hõõgveini valmistamine	145°C	Juurviljade ja kala fooliumis küpsetamine
85°C	Kohupiima või pikka valmistusaega nõudvate toitude valmistamine	150°C	Liha fooliumis küpsetamine
90°C	Punase tee valmistamine	155°C	Pärimaigunatoode küpsetamine
95°C	Piimaputru valmistamine	160°C	Linnuliha praadimine



Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

V. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Seadme puhastamise eelselt veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks soovime peale

toidu valmistamist määrada anum ja seadme sisekaas 9%-lise äädikalahusega ja 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis „STEAM – FISH“.

Seadme puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja nõudepesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.

STOP Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vamme ja keemiliseid agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpust vette või asetada seda jooksva vee alla.

Seadme korpust puhastatakse vastavalt vajadusele. Anumat soovitatakse puhastada peale igat kasutuskorda, seda võib pesta nõudepesumasinas. Peale puhastamist kuivatage välispidi kuivaks.

Seadme sisekaane puhastamiseks:

1. Avage seadme sisekaas.
2. Kaane sisemise poolelt vajutage üheaegselt keskele kaks plastmassist fiksaatorit kuni nende avamiseni.
3. Ilma jõupingutuseeta tõmmake sisekaas natuke enda poole ja alla, et see võtaks põhikaanest lahti.
4. Puhastage mõlema kaane pind niiske riidega või salvrätikuga, vajadusel kasutage nõudepesuvahendeid.
5. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigutage sisekaas ülemistesse soontesse ja ühendage see põhikaanega. Vajutage väikse jõupingutusega fiksaatoritele klõpsatuse tekkimiseni. Sisekaas peab olema tugevalt fikseeritud.

Auruklaapan asub seadme ülemisel kaanel. Selle puhastamiseks:

1. Auruklapi kaas võtke ettevaatlikult maha, tõmmates seda kergelt üles ja enda poole.
2. Mahavõetud kaane sees keerake auruklaapani fiksaator vastupäeva (OPEN suunas) lõpuni, et auruklaapanit avada.
3. Kummist klapp võtke ettevaatlikult fiksaatorist välja, peske see, fiksaator ja kaas puhastamis- ja hooldusreeglite kohaselt.

STOP Ettevaatust! Klapi deformatsiooni vältimiseks ei tohi seda kokku keerata ja pikaks venitada.

4. Pange auruklaapan vastupidises järjekorras uuesti kokku. Paigutage kummist klapp fiksaatorisse, ühendage fiksaatori sooned klaapani kaane sisemisel poolel olevate vastavate eenditega ja keerake fiksaator päripäeva (CLOSE suunas). Asetage auruklapi kaas seadme kaanele eendiga tahapoole.

Valmistamise käigus tekkinud kondensaad koguneb spetsiaalsesse, anuma ümber asuva seadme korpusel olevasse õõnsusesse ning seda on kerge eemaldada köögipaberil abil.

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VI. LISATARVIKUD

Multikeetjale REDMOND RMC-M4502E lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÕÖRDUMIST

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod	
Ekraanile ilmub veakood: E1 – E4	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikkis	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku	
Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku	
	Rikkis pistikupes	Ühendage seade korras pistikupes	
Toit valmib liiga kaua	Elektrivõrgus ei ole voolu.	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole	
	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse voolupinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole	
	Sisepoti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosakesed)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed	
	Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu	
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja	Kütteketas on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas	
	Multikeetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu
		Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahete ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist	



Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

EST

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiitalongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomulikku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimissildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeaastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



Keskkonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

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

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

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

⚠ Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsurile de securitate și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. La utilizarea dispozitivului utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
- Acest aparat reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru pregătirea mâncării în condiții casnice și poate fi aplicat în apartamente, casele de la țară, camerele de hotel, spațiile interne ale magazinelor, oficiilor sau altor condiții asemănătoare a operațiilor non-industriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitiv va fi considerat ca o încălcare a condițiilor utilizării corecte a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru urmările posibile.
- Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
- Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta de asemenea are împământare.

STOP ATENȚIE! În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.

- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și de asemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu se răsucescă sau îndoie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

STOP REȚINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și de asemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l pune-ți sub jetul de apă!

- Copiilor în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.

ROU

- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP **ATENȚIE!** Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMC-M4502E
Putere.....	860-1000 W
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumul maximal al vasului.....	5 l
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Acoperirea vasului.....	antiadezivă ceramică
Supapa de abur.....	demontabilă
Ecran cu cristale lichide.....	monocrom
Memorie dependentă de energie.....	prezentă
Încălzire 3D.....	prezentă

Programe

- | | |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (ABUR – LEGUME) | 9. STEW – MEAT (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ – CARNE) |
| 2. STEAM – FISH (ABUR – PEȘTE) | 10. COOK – QUICK COOK (FIERBERE RAPIDĂ) |
| 3. STEAM – MEAT (ABUR – CARNE) | 11. COOK – PILAF (FIERBERE – PILAF) |
| 4. FRY – VEGETABLES (PRĂJIRE – LEGUME) | 12. COOK – OATMEAL (FIERBERE – TERCI CU LAPTE) |
| 5. FRY – FISH (PRĂJIRE – PEȘTE) | 13. PASTA (PASTE) |
| 6. FRY – MEAT (PRĂJIRE – CARNE) | 14. SOUP (SUPĂ) |
| 7. STEW – VEGETABLES (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ – LEGUME) | 15. CAKE (COACERE) |
| 8. STEW – FISH (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ – PEȘTE) | 16. MULTI-COOK |

Funcții

Start amânat.....	până la 24 ore, 2 timeri
Autoîncălzire.....	până la 24 ore
Încălzirea mâncării.....	până la 24 ore
Înreruperea temporară a funcției de autoîncălzire.....	este
Memorarea ultimului timp de gătit.....	este

Configurare

Multifiberbător cu vas instalat în interior.....	1 buc.
Container de gătit la aburi.....	1 buc.
Clește pentru vas.....	1 buc.
Păhar de măsură.....	1 buc.
Ispol.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Fixator pentru ispol / lingură.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.
Carte rețete.....	1 buc.
Instrucțiuni de exploatare.....	1 buc.
Carte de service.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Structura oalei sub presiune (schemă A1, pag. 4)

- | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Capac cu supapă de abur demontabilă | 6. Păhar de măsură |
| 2. Capac interior | 7. Container de gătit cu abur |
| 3. Vas demontabil | 8. Ispol |
| 4. Panou de comandă cu ecran cu cristale lichide | 9. Cablu de alimentare |
| 5. Lingură plată | 10. Clește pentru vas |
| | 11. Fixator pentru ispol/lingură |

Destinația butoanelor (schemă A2, pag. 5)

1. „Cooking Time” („Timp de gătit”) – introducerea valorilor orei și minutelor la setarea timpului curent, a timpului de gătit și a timpului de start amânat
2. „Hour/Min” („Setare timp”) – trecere în regimul de setare a timpului; alegere „ore”/”minute” în regimurile de setare a timpului curent, start amânat și timp de gătit
3. „Preset” („Start amânat”) – trecere în regim de setare a orei și start amânat; alegerea unuia din cele două taimere ale startului întârziat
4. „t°C / Keep Warm ON/OFF” („Amânare/Încălzire”) – conectarea și deconectarea regimului de încălzire; anularea tuturor programelor și setărilor, cu excepția setărilor a timpului curent
5. „Menu” („Meniu”) – alegerea programului de gătit

6. „Cook” („Fierbere”) – alegerea subprogramului în programul „COOK”
7. „Product” („Tip produs”) – alegerea tipului de produs în programele „STEAM”, „FRY”, „STEW”
8. „t°C / Keep Warm ON/OFF” („Temperatura / Autoîncălzire ON/OFF”) – modificarea temperaturii de gătit în programele „MULTI-COOK”, deconectarea manuală a regimului de autoîncălzire
9. „Start” – includerea regimului de gătit setat, conectarea rapidă a regimului „COOK – QUICK COOK”

Structura ecranului (schemă A3, pag. 5)

- A. Indicatorul programului de gătit ales
- B. Indicatorul timpului curent
- C. Indicatorul timpului de gătit
- D. Indicatorul timerului (1 sau 2) de start amânat
- E. Indicatorul tipului de produs în programele „STEAM”, „FRY”, „STEW”
- F. Indicatorul subprogramelelor în programele „COOK”
- G. Indicatorul temperaturii de gătit în programul „MULTI-COOK”

II. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Despachetați dispozitivul, înlăturați toate materialele de ambalare și autocolante promoționale.

 *Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indicatoarele (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui!*

Desfășurați complet cablul de alimentare. Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Piesele detașabile spălați-le cu apă cu săpun, uscați minuțios toate elementele dispozitivului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

 *După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.*

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu 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 știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setare oră

1. Conectați aparatul la rețeaua electrică. Apăsăți și țineți apăsat timp de 3 secunde butonul „Preset”, pe afișaj va începe a clipi indicatorul minutelor timpului curent.
2. Apăsând butonul „Cooking time” setați valoarea minutelor (pas de setare – 1 minut). Dacă țineți apăsat butonul mai mult de 3 secunde, va începe accelerarea schimbării timpului.

După terminarea setării minutelor apăsați butonul „Hour/Min”, pe afișaj va începe a clipi indicatorul orelor.

3. Apăsând butonul „Cooking Time” setați valoarea orelor. Pasul setării – 1 oră. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de 3 secunde, va începe accelerarea schimbării timpului.
4. La terminarea setării apăsați butonul „t°C / Keep Warm ON/OFF” sau așteptați câteva secunde. Indicatorul de timp va înceta să clipească.

Setarea timpului de gătit

În multifierbătorului REDMOND RMC-M4502E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent. Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales.

1. După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Hour/Min”, va începe să clipească indicatorul de minute. Apăsând butonul „Cooking time” modificați valoarea minutelor. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de 3 secunde, va începe accelerarea schimbării timpului.
2. Atunci când apăsați butonul „Hour/Min”, începe să clipească indicatorul de ore. Apăsând butonul „Cooking time” setați valoarea orei. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de 3 secunde, va începe accelerarea schimbării timpului.
3. La necesitatea instalării timpului de pregătire mai puțin de o oră în regimul de instalare a orelor apăsați butonul „Cooking Time” până la dispariția de pe ecran a indicatorului orelor. Apăsăți butonul „Hour/Min”, indicatorul minutelor va începe a clipi. La apăsarea succesivă a butonului „Cooking Time” instalați valoarea necesară a minutelor.
4. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „t°C / Keep Warm ON/OFF” (după care va fi necesar să introduceți tot programul de gătit din nou).

 *La schimbarea manuală a programului automat dispozitivul imediat stabilește timpul minim de preparare!*

Multifierbător prevede memorie dependentă de energie. În cazul deconectării temporare a alimentării cu energie toate setările efectuate, inclusiv setările de start amânat, se păstrează.

Preset Function (funcție „Start amânat”)

Permite setarea timpului exact când programul automat de gătit trebuie să fie efectuat. Amânarea procesului de gătit este posibilă în diapazonul de timp de la 10 minute pînă la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Aparatul este dotat cu două timeri independenți care permit memorizarea timpului la care mîncarea se pregătește. Aparatul este dotat cu două cronometre independente, care-i permit memorarea timpului, la care bucatele sunt preparate cel mai des.

Pentru a seta timerul:

1. Apăsând butonul „Menu”, alegeți programul automat de pregătire.
2. Apăsând butonul „Preset” selectați o locație de memorie Preset 1 sau Preset 2.
3. Apăsând butonul „Hour/Min” conectați regimul de setare a orelor pe timer, indicatorul orelor va începe a clipi.
4. Apăsând butonul „Cooking Time”, setați valoarea necesară a orelor. Pasul setării – 1 oră.
5. Apăsând butonul „Hour/Min” conectați regimul de setare a minutelor pe timer, Indicatorul minutelor va începe a clipi.

6. Apăsând butonul "Cooking Time", Setati valoarea necesară a minutelor. Pasul setării – 10 minute.
7. La finalizarea setării timpului apăsați butonul "Start". Indicatorul butoanelor "Start", "t°C / Keep Warm ON/OFF" și "Preset" se vor aprinde. Pe ecran va fi afișat timpul final de preparare a bucatelor.

i *La setarea timer-ului startului întârziat este necesar să țineți cont de, că numărătoarea inversă a timpului în programe, care prevăd ajustarea timpului de preparare, se începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de lucru setată.*

Keep warm Function (funcția de menținere a temperaturii mâncării gata preparate – autoîncălzire)

Se lansează automat în regimul de așteptare împreună cu începutul programului ales de preparare și după finalizarea acesteia menține temperatura bucatelor preparate la nivelul 70-75°C timp de 24 ore. La conectarea autoîncălzirii indicatorul butonului "t°C / Keep Warm ON/OFF" va lumina, la finalizarea programului de pregătire pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului de lucru în acest regim. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul "t°C / Keep Warm ON/OFF", în acest caz indicatorul butonului se stinge.

i *În cazul preparării bucatelor în programul "MULTI-COOK" la temperatura numai sus de 80°C funcția de autoîncălzire va fi deconectată.*

Funcția de deconectare a autoîncălzirii

Dumneavoastră puteți deconecta căldura automată imediat după lansarea oricărui program. Pentru aceasta după alegerea programului de gătit (după apăsarea butonului "Start") apăsați și țineți apăsat timp de 3 secunde butonul "t°C / Keep Warm ON/OFF". Indicatorul butonului "t°C / Keep Warm ON/OFF" se va stinge. Apăsarea și ținerea repetată timp de 3 secunde a butonului "t°C / Keep Warm ON/OFF" iarăși va conecta încălzirea automată. Indicatorul butonului "t°C / Keep Warm ON/OFF" se va aprinde. Această funcție deasemenea funcționează la utilizarea startului întârziat.

Reheat Function (funcție de încălzire a mâncării)

Multifierbătorul REDMOND RMC-M450ZE poate fi utilizat pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta este suficient să puneți bucatele preparate în castron, să-l instalați în multifierbător, închideți capacul, apăsați butonul "t°C / Keep Warm ON/OFF" până la semnalul sonor. După ceva timp bucatele vor fi încălzite până la 70-75°C și se vor menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Apăsarea repetată a butonului "t°C / Keep Warm ON/OFF" va dezactiva încălzirea.

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasati ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximală de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.

4. Cu ajutorul butonului „Menu” selectați programul necesar de gătit (pe ecran se va aprinde indicatorul programului corespunzător).
5. În cazul în care programul prevede alegerea a două tipuri de produs, alegeți subprogramul corespunzător cu ajutorul butoanelor „Product” (pentru programele „STEAM”, „STEAM”, „FRY”) sau „Cook” (pentru programul „COOK”). Pentru fiecare subprogram se setează valoarea proprie de timp de gătit implicit afișată pe ecranul aparatului.
6. Puteți schimba valoarea de timp setată implicit.
7. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Preset” este inaccesibilă în cazul utilizării programelor „FRY” și „PASTA”.
8. Pentru a lansa programul de gătit apăsați butonul „Start”. Se vor aprinde indicatorii butoanelor „Start” și „t°C / Keep Warm ON/OFF”. Programul se lansează și începe contorizarea inversă a timpului de gătit.
9. Un semnal sonor anunță despre finisarea programului de gătit. În continuare aparatul trece în regimul de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „t°C / Keep Warm ON/OFF”). Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau autoîncălzire, apăsați butonul „t°C / Keep Warm ON/OFF”.

📖 *În programul "STEAM" numărătoarea inversă se începe după fierberea apei și acumularea aburului suficient în castron ; în programele "MULTI-COOK"; "FRY" – după ieșirea dispozitivului în regimul de lucru; în programul "PASTA" – după fierberea apei în castron, depunerea produselor și apăsarea repetată a butonului "Start".*

Dispozitivul memorează ultimul timp de preparare schimbat de dumneavoastră în program și îl afișează pe ecran. Pentru a reveni la setările din fabrică înainte de a alege programul apăsați și țineți apăsat butonul "Hour/Min" până la semnalul sonor (aproximativ 3 secunde).

Program „MULTI-COOK”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTI-COOK” oala sub presiune poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsit într-o carte de culinărie veche sau luată din Internet. Este realizată posibilitatea de alegere a timpului de gătit implicit pentru produs (legume, pește, carne). Temperatura de gătit implicită – 160°C. Diapazonul reglării manuale de timp constituie 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare: de 1 minut – pentru un interval de la 5 minute până la 1 oră; de 5 minute – pentru un interval de la 1 pînă la 12 ore.

Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „t°C / Keep Warm ON/OFF”) 35-160°C cu pasul de modificare de 5°C.

📖 *Programul „MULTI-COOK” prevede pregătirea multor feluri de mâncare diferite. Folosiți cartea rețete de la bucătarii noștri profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare și produse.*

Program „STEAM”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit depinde de tipul de produs ales: „VEGETABLES” – 10 minute, „FISH” – 15 minute, „MEAT” – 40 minute. Este posibilă setarea unui diapazon de timp de gătit de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600-1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3-10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.

Program „FRY”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui, produselor de mare, semipreparatelor etc. Timpul de gătit implicit depinde de timpul de produs ales: „VEGETABLES” – 10 minute, „FISH” – 15 minute, „MEAT” – 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Se permite prăjirea produselor cu capacul deschis al aparatului.

Program „STEW”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, peștelui, produselor de mare, precum și pentru pregătirea răciturilor și altor feluri de mâncare care necesită un tratament termic îndelungat. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Timpul de gătit implicit depinde de timpul de produs ales: „VEGETABLES” – 20 minute, „FISH” – 35 minute, „MEAT” – 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „COOK”

Este recomandat pentru pregătirea orezului, hrișcăi și terciurilor friabile din crupe. Timpul de gătit implicit depinde de subprogramul ales („QUICK COOK” – 25 minute, „PILAF” – 1 oră, „OATMEAL” – 10 minute). Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut („QUICK COOK”, „OATMEAL”) și de la 30 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute („PILAF”).

Atunci când fierbeți terciurile de lapte folosiți lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scăderea prin fierbere a produsului și a obține un rezultat necesar, este recomandat înainte de pregătire să întreprindeți acțiunile următoare:


- Spălați minuțios toate cрупele integrale (orezul, hrișca, arpacașul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;

- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1. Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „COOK” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTI-COOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 100°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „PASTA”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor etc., fierberea ouălor și crenvuștelor. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. După lansarea programului așteptați un semnal sonor care informează despre fierberea apei, introduceți ingredientele, închideți capacul aparatului și apăsați butonul „Start”. După aceasta începe contorizarea inversă a timpului de gătit.

 *Atunci când pregătiți unele produse (paste etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul închis.*

Program „SOUP”

Este recomandat pentru pregătirea felurilor întâi diferite, precum și a compoturilor și băuturilor. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „CAKE”

Este recomandat pentru pregătirea copturii (checuri, biscuiți, turtelor). Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 30 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Coacerea pâinii
- Pregătirea fondue
- Pregătirea iaurtului
- Prăjire în friteuză
- Încalzirea alimentației pentru copii
- Pasteurizarea produselor lichide
- Sterilizarea vaselor și obiectelor de igienă personală

IV. SFATURI PENTRU PREPARARE**Erori la pregătire și soluțiile lor**

În tabelul reprezentat mai jos sunt colectate greșelile tipice, permise la pregătirea mâncării în multifierbătoare, sunt prevăzute cauzele posibile și căile de soluționare.

BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMĂ

Cauzele posibile		Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis ermetic, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă		În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierătorului fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă		Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la partea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multifierătorului nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire
Alegerea nefericită a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale filei produselor. Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multifierător		Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevărat. Selecția ingredientelor, metoda lor de feliere, marcajul proporțiilor, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
La pregătirea în abur: în castron este prea puțină apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor		Turnați în castron apă în mod necesar în volumul recomandat rețetei. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei în procesul de pregătire
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal	La prăjirea obișnuită este de ajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjirea în friteuză urmați pașii rețetei corespunzătoare
La prăjire	Excesul de umiditate în castron	Nu închideți capacul multifierătorului la prăjire, dacă aceasta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongețați și să scurgeți apa din ele
La fierbere: fierberea în uscat a supei la fierberea produselor cu aciditate mare		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, mistuirea ș.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alese de către dumneavoastră
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	Scoateți captura din castron, întoarceți-o și iarăși puneți-o în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aluat în volum mai mic

PRODUSUL A FIERT ÎN EXCES

Dumneavoastră ați greșit la alegerea tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	Apelați la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selecția ingredientelor, modul lor de feliere, proporțiile marcajului, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acesteea
După pregătire bucatele gata prea mult au stat în autoîncălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este dorită. Dacă în modelul dumneavoastră de multifierător este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate

LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, laptele se evaporă	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai laptele unt cu grăsimea până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (rău spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de pretratare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia. Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată
Produsul formează spumă	Se recomandă să spălați bine produsul, să scoateți supapa sau să pregătiți cu capacul deschis

BUCATELE SE ARD

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmați pașii rețetei, pentru dispozitivul acestui model
La prăjire: dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	La prăjirea obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp
La fierberea înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierătorului fără necesitate
La fierbere: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide

La coacere: nu ați uns suprafața interioară a castronului cu unt înainte de pregătire	Înainte de a pune aluatul ungeți partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)
---------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRODUSUL A PIERDUT FORMA TĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	La prăjirea obișnuită amestecați bucatele nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute
Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat

COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe succulente, fructe de padure congelate, smântână ș.m.d.)	Alegeți ingredientele în corespundere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minime
Dumneavoastră ați lăsat prea mult coptura pregătită în multifierbătorul închis	Șteruiți-vă să scoateți coptura din multifierbător imediat ce este gata. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în multifierbător pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahărul au fost rău bătute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de pretratare, proporțiile marcatului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aluatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multifierbătorului	

i În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multifierbătorul trece în regimul autoîncălzirii.

Tabelul recapitulativ al programelor de gătit (setările din fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Temp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit / pas de setare	Start amânat, ore	Așteptarea regimului de lucru	Funcție autoîncălzire
STEAM	VEGETABLES	Pregătirea legumelor la aburi	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+
	MEAT	Pregătirea cărnii la aburi	0:40			
	FISH	Pregătirea peștelui la aburi	0:15			

Program	Recomandări de utilizare	Temp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit / pas de setare	Start amânat, ore	Așteptarea regimului de lucru	Funcție autoîncălzire
FRY	VEGETABLES	Prăjirea legumelor	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+
	MEAT	Prăjirea cărnii	0:40			
	FISH	Prăjirea peștelui	0:15			
STEW	VEGETABLES	Călirea legumelor	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-
	MEAT	Călirea cărnii	1:00			
	FISH	Călirea peștelui	0:35			
MULTI-COOK	Pregătirea tuturor felurilor de mâncare conform setărilor de temperatură și de timp manuale efectuate de utilizator. Diapazonul reglării manuale de temperatură 35-160°C cu pasul de modificare de 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA	Pregătirea pastelor etc. Fierberea crenvuștelor și a ouălelor	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Pregătirea orezului, hrișcăi și terciurilor friabile din crupe	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-
	PILAF	Pregătirea pilafului	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-
	OATMEAL	Pregătirea terciurilor de lapte.	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-
SOUP	Se recomandă pentru pregătirea diferitelor feluri întâi	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE	Se recomandă pentru pregătirea copturilor (checuri, biscuiți, turte), diferitor budinci și sufleuri	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

ROU

Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

	Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
1	File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20
2	File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20
3	File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Chiftele/pârjoale	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	20/30

	Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
5	Pește (filer)	500	500	15
6	Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	500	500	5
7	Cartofi (taiati în 4 bucăți)	500	500	15
8	Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Sfeclă (taiată în 4 bucăți)	500	500	30
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	15
11	Ouă de găină	3 buc.	500	5

i Trebuie să luați în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să diferințeze de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

Recomandări privind funcționarea regimurilor de temperatură în programul „MULTI-COOK”

Temperatura de lucru	Recomandări referitoare la funcționare	Temperatura de lucru	Recomandări referitoare la funcționare
35°C	Dospirea aluatului, pregătirea oțetului	100°C	Prepararea bezelelor sau a dulceturilor
40°C	Pregătirea iaurturilor	105°C	Prepararea piftiei
45°C	Încălire	110°C	Sterilizare
50°C	Dospire	115°C	Prepararea siropului de zahăr
55°C	Pregătirea creme brulee	120°C	Prepararea ciolanului
60°C	Pregătirea ceaiului verde, a mâncărilor pentru copii	125°C	Prepararea cârnii înăbușite
65°C	Fierberea cârnii în ambalaj vacuum	130°C	Prepararea budincii
70°C	Pregătirea băuturii puncti	135°C	Prăjirea mâncărilor gata preparate pentru a le conferi o crustă crocantă
75°C	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb	140°C	Coacere
80°C	Pregătirea băuturii gîntvein	145°C	Coacerea legumelor și a peștelui în staniol
85°C	Pregătirea de brânză dulce sau a mâncărilor care necesită un timp mai mare de preparare	150°C	Coacerea cârnii în staniol
90°C	Pregătirea ceaiului roșu	155°C	Coacerea produselor din aluat dospit
95°C	Prepararea terciurilor cu lapte	160°C	Prăjirea carnei de pasăre

Vedeți cartea de rețete.

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățarea produsului imediat după utilizare.

Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după gătit vă recomandăm să prelucrați în decurs de 15 minute cu o jumătate de lămâie în programul „STEAM-FISH”.

STOP ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive.

Curățați corpul produsului după necesitate.

Vasul trebuie de curățat după fiecare utilizare. Este posibilă utilizarea unei mașini de spălat vase. După terminarea curățării ștergeți suprafața exterioară a vasului până ce ea devine uscată.

Curățarea capacului interior și a supapei de abur demontabile trebuie să fie efectuată după fiecare utilizare a aparatului.

Pentru curățarea capacului interior:

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forța, trageți capacul interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Introduceți capacul în canale, reuniți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi demontabilă este amplasată pe capacul superior al aparatului. Pentru a curăța supapa:

1. Ridicați cu grijă capacul supapei de aburi, trăgând-o de proeminență în sus și la sine.
2. Întoarceți fixatorul de pe partea inferioară a supapei în sens contrar acului ceasornicului (în sensul OPEN) până la limitator și scoateți-l.
3. Scoateți atent piesa de cauciuc din fixator. Spălați toate părțile supapei respectând regulile de curățare.

STOP Atenție! Întru evitarea deformării a piesei de cauciuc se interzice de a o îndoaia și de a trage.

4. Montați în ordine inversă: introduceți piesa de cauciuc în fixator, uniți canalele fixatorului cu proeminențe de pe partea interioară a supapei și întoarceți fixatorul în sensul acului ceasornicului (în sensul CLOSE). Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului cu proeminență din partea ecranului.

În timpul pregătirii bucatelor este posibilă formarea unui condensat care se acumulează în modelul dat într-un jgheab special pe corpul aparatului în jurul vasului. Condensatul se elimină ușor cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare. La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului. Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

VI. ACCESORII SUPLIMENTARE

Penru achiziționarea accesoriilor suplimentare pentru REDMOND RMC-M4502E sau pentru a primi informații despre noile produse REDMOND, accesați site-ul www.redmond.company.sau cereți informații în magazinele dealerilor autorizați.

VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU SERVICE

Defecțiunea	Cauze posibile	Modalitate de rezolvare
Pe ecran a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem. Este posibilă defecțiunea panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați aparatul de la priză electrică și lăsați-l să se răcească. Onchideți ermetic capacul, reconectați aparatul la o priză electrică
Aparatul nu se conectează	Cablul electric nu este conectat la aparat și (sau) la priză electrică	Verificați dacă cablul electric detașabil este conectat la racordul corespunzător de pe aparat și dacă acesta este conectat la o priză electrică
	Priza electrică este defectă	Conectați aparatul la o priză electrică funcțională
	On rețeaua electrică nu există curent electric	Verificați dacă există curent on rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, atunci adresați-vă unui specialist
Măncarea se prepară foarte greu	Funcționarea defectuoasă a rețelei electrice (tensiunea on rețeaua electrică este instabilă sau sub normă)	Verificați prezența tensiunii stabile a curentului electric on rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau este sub nivelul normal, atunci adresați-vă unui specialist / administrației blocului dvs.
	Între capac și elementul de încălzire sunt corpuri străine (resturi de mâncare, crupe)	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Ondepărtați obiectele sau resturile străine
	Castronul din corpul aparatului este poziționat strâmb	Așezați castronul corect, fără onclinare
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire
On timpul pregătirii de sub capacul aparatului iese abur	Castronul din corpul aparatului este poziționat strâmb	Așezați castronul corect, fără onclinare
		Verificați dacă nu sunt corpuri străine (resturi de mâncare, crupe) ontre capac și corpul aparatului. Indepărtați-le. Inchideți ontotdeauna capacul aparatului până la auzul unui clic
	Nu este respectată conexiunea ermetică dintre castron și capacul interior al aparatului	Garnitura de etanșare aflată pe capacul interior al aparatului este foarte murdară, deformată sau deteriorată

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

VIII. RESPONSABILITĂȚILE DE GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării. În timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparație, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defecte din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnătura magazin vânzătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipularea necorespunzătoare, și deasemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzura fizică a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigilii ș.m.d.).

Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricație a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului.

Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.



Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoierul menajer, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

⚠ *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
- Това е многофункционален уред за готвене на храна в домашни условия и може да бъде използван в апартаменти, вили, хотелски стаи, сервизни помещения на магазини, офиси или други подобни условия за непромишлена употреба. Промислено или всяко друго неправомерно използване на устройството ще се счита за нарушение на условията за правилно използване на продукта. В този случай производителят не поема никаква отговорност за евентуални последици.
- Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
- Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството - несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
- Свържете уреда само в засимен контакт - това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.

STOP

ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда, тялото, купата и

металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.

- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.
- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

ПОМНЕТЕ: *случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротокото изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.*

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито - на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.

STOP

ЗАБРАНЯВА СЕ *потопяването на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!*

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и / или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и

да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.

- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонтите по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

STOP

ВНИМАНИЕ! *Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.*

Технически характеристики

Модел.....	RMC-M4502E
Мощност.....	860-1000 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Максимален обем на чаша.....	5 л
Защита от електрошоково поражение.....	клас I
Покритие на чаша.....	незалепващо керамично
Паров клапан.....	подвижен
LCD-дисплей.....	монохромен
Енергонезависима памет.....	има
3D-затопляне.....	има

Програми

- | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (ПАРА – ЗЕЛЕНЧУЦИ) | 6. FRY – MEAT (ПЪРЖЕНЕ – МЕСО) |
| 2. STEAM – FISH (ПАРА – РИБА) | 7. STEW – VEGETABLES (ЗАДУШАВАНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ) |
| 3. STEAM – MEAT (ПАРА – МЕСО) | 8. STEW – FISH (ЗАДУШАВАНЕ – РИБА) |
| 4. FRY – VEGETABLES (ПЪРЖЕНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ) | 9. STEW – MEAT (ЗАДУШАВАНЕ – МЕСО) |
| 5. FRY – FISH (ПЪРЖЕНЕ – РИБА) | 10. QUICK COOK (БИСТРО ВАРЕНЕ) |
| | 11. COOK – PILAF (ВАРЕНЕ – ПИЛАФ) |

- | | |
|-------------------------------------------|-------------------|
| 12. COOK – OATMEAL (ВАРЕНЕ – МЛЕЧНА КАША) | 14. SOUP (СУПА) |
| 13. PASTA (МАКАРОНИ) | 15. BAKE (ПЕЧИВА) |
| | 16. MULTI-COOK |

Функции

Автоматично затопляне.....	до 24 часа
Затопляне на ястия.....	до 24 часа
Отложен старт.....	до 24 часа, 2 таймера
Предварително изключване на автоматичното подгриване.....	има
Запомняне на последното нагласено време за приготвяне.....	има

Комплект

Мултикукър с инсталирана вътре чаша.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара.....	1 бр.
Щипци за чаша.....	1 бр.
Мерна чаша.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Държател за черпак / лъжица.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.
Книга с рецепти.....	1 бр.
Ръководство по експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.

Производителят има право да вноси изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения.

Устройство на уреда (схема А1, стр. 4)

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Капак с подвижен паров клапан | 7. Контейнер за готвене на пара |
| 2. Вътрешен капак | 8. Черпак |
| 3. Подвижна чаша | 9. Захранващ кабел |
| 4. Панел за управление с LCD-дисплей | 10. Щипци за извличане на чаша |
| 5. Плоска лъжица | 11. Държател за черпак / лъжица |
| 6. Мерна чаша | |

Назначение на бутони (схема А2, стр. 5)

1. „Cooking time“ („Време на приготвяне“) – въвеждане на часове и минути при установяване на текущото време, време за приготвяне и време на отложен старт
2. „Hour/Min“ („Настройване на времето“) – преход в режим на установяване на време; избор „часове“ / „минути“ в режими на установяване на текущо време, отложен старт и време за приготвяне
3. „Preset“ („Отложен старт“) – преход в режими на настройване на времето и отложен старт; избор на един от двата таймера за отложен старт

BGR

4. „t°C / Keep Warm ON/OFF“ („Отлагане/Затопляне“) – включване и изключване на режим затопляне; отмяна на всички програми и настройки, освен настройки на текущото време
5. „Menu“ („Меню“) – избор на автоматическа програма за приготвяне
6. „Cook“ („Начин на готвене“) – избор на подпрограма в програмата „COOK“
7. „Product“ („Продукт“) – избор на вида продукт в програмите „STEAM“, „FRY“, „STEW“
8. „t°C / Keep Warm ON/OFF“ („Температура / Автонагреване ON/OFF“) – изменение на температура в програмата „MULTI-COOK“, ръчно изключване на режима за автоподгряване
9. „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим на приготвяне, бързо включване на режима „COOK – QUICK COOK“

Устройство на дисплея (схема А3, стр. 5)

- A. Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне
- B. Индикатор на текущото време
- C. Индикатор на време за приготвяне
- D. Индикатор на таймера (1 или 2) на отложен старт
- E. Индикатор на продукта в програмите „STEAM“, „FRY“, „STEW“
- F. Индикатор на подпрограми в програмата „COOK“
- G. Индикатор на температура на приготвяне в програмата „MULTI-COOK“

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

⚠ *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на изделието!*

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа и го оставете да изсъхне. За да се избегне поватата на странични миризми при първото използване на уреда, почистете го.

⚠ *След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.*

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

Преди първо включване

Поставете 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 пострадат от повишена влажност и температура. Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреди и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройване на часове

1. Присъединете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и задръжте в течение на 3 секунди бутон „Preset“, на дисплея ще започне да мига индикатора за минутите на текущото време.
2. С натисване на бутон „Cooking time“ установете значение на минути (стъпка на установка – 1 минута). Ако задръжите натиснат бутон повече от 3 секунди, ще започне ускорената промяна на времето. За крайната нагласа на минутите натиснете бутон „Hour/Min“, на дисплея ще започне да мига индикатора за часовете.
3. Натискайки бутон „Cooking Time“ се нагласява стойността на часовете. Стъпката за промяна – 1 час. Ако задръжите натиснат бутон повече от 3 секунди, ще започне ускорената промяна на времето.
4. Като свършите установяването натиснете бутон „t°C / Keep Warm ON/OFF“ и чакайте няколко секунди. Индикаторът на времето престане да мига, въведените настройки ще бъдат запазени в памет на уреда.

Установяване на времето за приготвяне

В мултикукъра REDMOND RMC-M4502E вие можете самостоятелно да установите време за приготвяне за всяка програма. Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне.

1. След избора на програма за приготвяне натиснете бутон „Hour/Min“, почна да мига индикатор на минути. С натисване на бутон „Cooking time“ изменете значение на минути. Ако задръжите натиснат бутон повече от 3 секунди, ще започне ускорената промяна на времето.
2. Натиснете бутон „Hour/Min“, почна да мига индикатор на часове. С натисване на бутон „Cooking time“ установете значение на часове. Ако задръжите натиснат бутон повече от 3 секунди, ще започне ускорената промяна на времето.
3. При необходимост за нагласяване на времето за приготвяне за по-малко от един час в режим за нагласа на часовете, последователно натиснете бутон „Cooking Time“ до изчезването на индикатора за часовете на дисплея. Натиснете бутон „Hour/Min“, индикаторът за минутите ще започне да мига. Последователното натискане на бутон „Cooking Time“ нагласява нужната степен за минутите.
4. За отмяна на направената нагласа натиснете бутон „t°C / Keep Warm ON/OFF“ (след което е необходимо отново въвеждането на настройките по дадената програма).

ⓘ *При ръчна промяна на автоматичните програми, уредът възстановява по подразбиране минималното време за приготвяне!*

Мултикукър има енергонезависима памет. В случай на временно прекъсване на електроенергия всички зададени настройки, включено настройки на отложен старт, съхраняват се.

Preset Function (функция „Отложен старт“)

Позволява да задете точно време, към което трябва да бъде изпълнена автоматична програма за приготвяне. Възможно е да отложите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа

със стъпка на установка 10 минути. Уредът е оборудван с два независими таймера, позволяващи запаметяването на времето, което е най-често използвано при готвене.

За настройка на таймера:

1. Натиснете бутона "Menu", за да изберете автоматичната програма за готвене.
2. Натиснете бутона "Preset" за да изберете клетъчната памет Preset 1 или Preset 2.
3. Натиснете бутона "Hour/Min" за да включите режима за нагласа на часовете на таймера, индикаторът за часовете ще започне да мига.
4. Натиснете бутона "Cooking Time", нагласете необходимите стойности за часовете. Стъпките за нагласа – 1 час.
5. Натиснете бутона "Hour/Min" за да включите режима за нагласа на минутите, индикаторът за минутите започва да мига.
6. Натиснете бутона "Cooking Time", нагласете необходимите стойности за минутите. Стъпките за нагласа – 10 минут.
7. За крайното нагласяване на времето натиснете бутона "Start". Индикаторите на бутоните "Start", "t°C / Keep Warm ON/OFF" и "Preset" ще засветят. На дисплея ще се отрази времето за готовност на ястието.

i При нагласяване на таймера за отложен старт е необходимо да се вземе под внимание, че отчетът на времето в програмите, осигуряващо времето за готвене, започва само след предварителното определяне на работната температура на уреда.

Не се препоръчва да отложите старта на програма за дълъг срок, ако в състава на ястие имат нетрайните продукти.

Keep warm Function (функция за поддържане на температура на готови ястия – автозатопляне)

Пуска се автоматично в режим на очакване заедно с началото на избраната програма за готвене и след нейното спиране поддържа температурата на готовото ястие на ниво 70-75°C в течение на 24 часа. При включване на автонагреването индикаторът на бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF" светва, до свършване на програмата за готвене на дисплея ще се отбележи отброяването на времето на работа в дадения режим. За изключване на автозатопляне натиснете бутона „t°C / Keep Warm ON/OFF“, при това индикатора на бутона ще изгасне.

i В случай на готвене на ястието с програма "MULTI-COOK" при температура не по-висока от 80°C функцията автоподогряване ще бъде изключена.

Функция изключване на автоподогряването

Вие можете да изключите автоматичното поддържане на топло, веднага след пускането на която и да е програма. За целта след избора на програмата за готвене (след натискане на бутона "Start") натиснете и задръжте в течение на 3 секунди бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF". Индикаторът на бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF" ще изгасне. Повторното натискане и задръжане в течение на 3 секунди на бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF" отново ще включи автоматичното подогряване. Индикаторът на бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF" ще засвети.

Тази функция също работи при използване на отложения старт.

Reheat Function (функция за затопляне на ястия)

Мултикукър REDMOND RMC-M4502E може да се използва за затоплянето на студени ястия. За това е достатъчно поставянето на готовото блюдо в купата, нагласяването ѝ в мултикукър, затваряне на капака, натискане на бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF" до звуков сигнал. След известно време ястието ще бъде затоплено до 70-75°C и ще бъде поддържано в топло състояние в течение на 24 часа. Повторното натискане на бутона "t°C / Keep Warm ON/OFF" ще изключи затоплянето.

Общи действия при използване на автоматични програми

1. Подгответе (отмерете) необходимите продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултиварка в съответствие с програма за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирили долу максималната отметка на върхушна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно се докосва до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на мултиварка докато щракне. Присъединете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутона „Menu“ и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще светне индикатора на съответната програма).
5. Ако в програма има се избора на продукта, изберете съответстваща подпрограма с помощта на бутони „Product“ (за програми „STEW“, „STEAM“, „FRY“) или „Cook“ (за програма „COOK“). За всяка програма е установено своето време за приготвяне, което отобразява се върху дисплея.
6. Вие можете да смените заводско значение на времето.
7. При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Preset“ е недостъпна при използване на програми „FRY“ и „PASTA“.
8. Да стартирате програма за приготвяне натиснете бутона „Start“. Светва индикатора на бутона "Start" и "t°C / Keep Warm ON/OFF". Ще почне изпълнение на програма и обратно отчитване на времето за приготвяне.
9. Звук сигнал ще Ви информира за свършване на програма. След това включва се режим автозатопляне (свети индикатор на бутона „t°C / Keep Warm ON/OFF“).
10. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете бутона „t°C / Keep Warm ON/OFF“.

i В програмата "STEAM" обратното броене започва след кипването на водата и достигането на достатъчна плътност на парата в купата; в програмите "MULTI-COOK", "FRY" – след влизане на уреда в работен режим; в програмата "PASTA" – след кипването на водата в купата, поставянето на продуктите и повторното натискане на бутона "Start".


Уредът запаметява последната ваша промяна на времето за готвене в програмата и я отбелязва на дисплея. За възвръщане на заводските нагласи преди избора на програмите натиснете и задръжте на бутона "Hour/Min" до звуков сигнал (около 3 секунди).

Програма „MULTI-COOK“

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвател параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програма „MULTI-COOK“ мултиварката може да замени редица кухненски уреди и позволи да приготвите ястия практически по всякакъв интересуващ Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет. Има се възможност на избора на времето за приготвяне за продукта по подразбиране (зеленчуци, риба, месо). Температура на приготвяне по подразбиране – 160°C.

Диапазон на ръчно регулиране на времето 5 минути – 12 часа със стъпка на изменения: 1 минута – за интервал от 5 минути до 1 час; 5 минути – за интервал от 1 до 12 часа.

Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутон „t°C / Keer Warm ON/OFF“) 35-160°C със стъпка на изменения 5°C.

 В програма „MULTI-COOK“ е възможно приготвяне на мнозина различни ястия. Използвайте книга рецепти от нашите професионални готвачи или специална таблица с препоръчани температури за приготвяне на различни ястия и продукти.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо диетични и вегетариански ястия, ястия от бебешко меню. Заводско време на приготвяне (по подразбиране) зависи от избран продукт: „VEGETABLES“ – 10 минути, „FISH“ – 15 минути, „MEAT“ – 40 минути. Възможно е да установите времето в диапазон от 5 минути до 1 часа със стъпка на установка 1 минута.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в корпус на уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3-10 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“.

Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на зеленчуци, риба, морски продукти, полуфабрикати и т.н. Заводско време за приготвяне зависи от избран продукт: „VEGETABLES“ – 10 минути, „FISH“ – 15 минути, „MEAT“ – 40 минути. Възможна е ръчна установка на времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 часа със стъпка на установка 1 минута. Разрешено е да пържите продукти с отворен капак на уреда.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, риба, морски продукти, а така също за приготвяне на пача и други ястия, трябващи дълга топлинна обработка. Стандартно в програма

ма време за приготвяне е 1 час. Заводско време за приготвяне зависи от избран продукт: „VEGETABLES“ – 20 минути, „FISH“ – 35 минути, „MEAT“ – 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 10 минути до 12 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „COOK“

Препоръчва се за приготвяне на ориз, елда и ронливи каши от зърно. Заводско време на приготвяне зависи от избраната програма („QUICK COOK“ – 25 минути, „PILAF“ – 1 час, „OATMEAL“ – 10 минути). Възможна ръчна установка на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка на установка 1 минута („QUICK COOK“, „OATMEAL“) и от 30 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути („PILAF“).

Когато приготвите млечни каши, използвайте пастьоризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне да изпълните следващи действия:


- щателно промивате всички пълнозърнистите (ориз, елда, олюшено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смазвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвате пропорции, отмервате продукти съгласно посоченията от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Ако поискан резултат в програма „COOK“ не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTI-COOK“. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша – 100°C. Установете количество на продукти и време за приготвяне съгласно рецепта.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия и т.н., сваряване на яйца и кренвирши. Стандартно в програма време за приготвяне е 8 минути. Възможна ръчна установка на времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установка 1 минута. След стартиране на програма изчакайте звуков сигнал, информиращ за закипяване на вода, сложете продукти, затворете капак и натиснете бутон „Start“. След това ще почне обратно отчитане на времето за приготвяне.

 *Поврме на приготвяне на някои продукти образува се пяна. За да тя не изтча от чашата можете да готвите с отворен капак.*

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 10 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „САКЕ“

Препоръчва се за изпичане (на торти, бисквити, пирози). Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 30 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Приготвяне на фондюз
- Приготвяне на йогурта
- Пържене във фритюра
- Затопляне на бебешка храна
- Пастьоризация на течни продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена
- Изпичане на хляб

IV. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстранението им

Таблицата по-долу обобщава често срещаните грешки, направени при готвене в мултикукъра, обсъжда възможните причини и решения.

ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Возможни причини	Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или да го затворите плътно, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	По време на готвене, не отваряйте капака на мултикукъра ненужно. Затворете капака, докато шракне. Уверете се, че нищо не пречи на капака да е плътно затворен и гуменото уплътнение от вътрешната страна на капака не се е деформирало
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дъното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултикукъра няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по ваш избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готвене. Каквото и да изберете, рецептата не е подходяща за готвене в този мултикукър	Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на отетки, избор на програма и време за готвене трябва да съответства на избраната рецепта
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малко, за да се осигури адекватна гъстота на изпаренията	Изсипете в купа вода с препоръчителния обем в рецептата. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готвене

Возможни причини	Начини за разрешаване
При пържене	Вие сте напълнили в купата твърде много растително масло При редовно пържене е достатъчно за покриване на дъното на купата малко олио. Когато се използва като фритюрник, следвайте указанията в съответната рецепта
При пържене	Излишната влага в купата Не затваряйте капака при пържене мултикукъра ако не е написано в рецептата. Замразените храни преди пържене задължително се размразяват и премахва водата от тях
При готвене: варете бульона, когато готвите храни с висока киселинност	Някои продукти изискват специална обработка преди готвене, миене, пасиране и т. н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тестото не се е олекло)	В процеса на втасване тестото се е запелило за вътрешната страна на капака и е запушило клапана за освобождаване на парата Поставили сте в купата повече тесто Поставете в купата тесто с по-малък обем Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готвенето. В бъдеще поставяйте в купата за печене по-малко количество тесто

BGR

ПРОДУКТА СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на нагласяването (изчислението) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на отетки, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автономна гревател	Дългото използване на автономна гревател е нежелателно. Ако вашият модел мултикукър има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция

ПРИ ВАРЕНЕЕ ПРОДУКТА ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява	Качеството и свойствата на млякото може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастеризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
Съставките преди готвене не са били третираны или обработени правилно (недобре измити и т. Д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отетките трябва да се съобразяват с неговите препоръки. Пълнозърнестите зърнени култури, месо, риба и морски дарове винаги изплакнете обилно с чиста вода преди готвене
Продукта образува пяна	Препоръчваме шателното измиване на продукта, свалянето на клапана или да се готви с открит капак

ЯСТИЕТО ПРЕГАРЯ

Купата е слабо почистена след предишното готвене. Купата с незалепащото покритие е повредена	Преди да започнете да готвите, уверете се, че купата е добре измита и незалепащото покритие не е повредено
-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Общият обем на продукта е по-малко от препоръчанот в рецептата	Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството
При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или късно сте извадили готовото ястие	Средовно пържене в купата, силете малко растително олио - така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженото в купата трябва периодично да се разбърква или преобърне на определен период от време
При задушаване: в купата влагата е негостатъчна	Добавете още течност в купата. По време на готвене, не отваряйте без необходимост капака на мултигювача
При варене: в купата има твърде малко течност (не са съблюдавани пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите съставки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагането на тестото намажете дъното и стените на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата!)

ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЪЗАНЕ

Вероятно сте разбърквали често продуктите в купата	Обикновено ястието се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути
Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ПЕЧИВОТО Е ОВЛАЖНЯЛО

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени плодове, сметана и така нататък)	Изберете съставки съгласно рецептата на печене. Опитайте се да не избирате като съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества
Оставили сте готовото печиво в затворен Изпичане на хляб	Опитайте се да махнете готовото печиво от мултикукъра след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултикукъра за кратък период от време, в автонагревателя

ПЕЧИВОТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО

Яйцата и захарта са били лошо разбити	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата
Тестото е престояло дълго време с бакулпувера	
Не сте пресяли брашното и лошо сте замесили тестото	
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната рецепта не е подходяща за този модел Изпичане на хляб	

i При някои модели мултикукър REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при недостиг в купата на мазнина, зароботва системата на защита от прегряване на прибора. В този случай програмата за приготвяне спира и мултикукъра преминава в режим на автонагреване.

Обща таблица на програмите за приготвяне (фабрични настройки)

Програма		Препоръки по използване	Време за приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт, час	Очакване да стартира работен режим	Функция автоотопляне
STEAM	VEGETABLES	Приготвяне на зеленчуци на пара	0:10	0:05 – 1:00/1 мин	24	+	+
	MEAT	Приготвяне на месо на пара	0:40				
	FISH	Приготвяне на риба на пара	0:15				
FRY	VEGETABLES	Пържене на зеленчуци	0:10	0:05 – 1:00/1 мин	-	+	+
	MEAT	Пържене на месо	0:40				
	FISH	Пържене на риба	0:15				
STEW	VEGETABLES	Задушаване на зеленчуци	0:20	0:10 – 0:12/5 мин	24	-	+
	MEAT	Задушаване на месо	1:00				
	FISH	Задушаване на риба	0:35				
MULTI-COOK		Приготвяне на всякакви ястия според установените от ползвателя температура и време. Диапазон на ръчно регулиране на температура 35°C – 160°C със стъпка на изменения 5°C	0:10	0:05 – 1:00/1 мин 1:00 – 12:00/5 мин	24	-	+
PASTA		Приготвяне на макаронени изделия и т.н. Сваряване на кренвирши и яйца	0:08	0:02 – 0:20/1 мин	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Приготвяне на ориз, елда и хрупкави каши от зърно	0:25	0:05 – 1:30/1 мин	24	-	+
	PILAF	Приготвяне на плов	1:00	0:30 – 2:00/5 мин	24	-	+
	OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	0:10	0:05 – 1:30/1 мин	24	-	+

Програма	Препоръки по използване	Време за приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт, час	Очакване да стартира работен режим	Функция автоотопляване
SOUP	Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия	1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	-	+
CAKE	Препоръчва се за изпичане (на торти, бисквити, пиризи), различни касероли и суфле	1:00	0:30 – 4:00 / 5 мин	24	-	+

Предложено време за приготвяне на различни продукти на пара

#	Продукти	Тегло, г/ Кол-во, бр.	Обем на водата, мл	Време за приготвяне, мин
1	Филе свинско/говеждо (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20
2	Филе овнешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20
3	Филе пилешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	15
4	Фрикадели/котлети	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	20/30
5	Риба (филе)	500	500	15
6	Морски деликатеси (свежозамразени)	500	500	5
7	Картофи (разрязани на 4 части)	500	500	15
8	Моркови (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	20
9	Цвекло (разрязани на 4 части)	500	500	30
10	Зеленчуци (свежозамразени)	500	500	15
11	Яйце кокоше	3 бр.	500	5

i Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчвани значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTI-COOK“

Работна температура	Препоръки за използване	Работна температура	Препоръки за използване
35°C	Втасване на тесто, приготвяне на оцет	95°C	Приготвяне на млечни каши
40°C	Приготвяне на кисело мляко	100°C	Приготовление на целулки или сладко
45°C	Заквасване	105°C	Приготвяне на пача
50°C	Ферментация	110°C	Стерилизация
55°C	Приготвяне на фондан	115°C	Приготвяне на захарен сироп
60°C	Приготвяне на зелен чай, детски храни	120°C	Приготвяне на бут
65°C	Варене на месо във вакуумна опаковка	125°C	Приготвяне на задушено месо
70°C	Приготвяне на пунш	130°C	Приготвяне на запечени ястия
75°C	Пастьоризация, приготвяне на бял чай	135°C	Пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
80°C	Приготвяне на пунш (греяно вино)	140°C	Опушване
85°C	Приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне	145°C	Печене на зеленчуци и риба във фолио
90°C	Приготвяне на червен чай	150°C	Печене на месо във фолио
		155°C	Печене на изделия с мая
		160°C	Пържене на птици

BGR

 Вижте също книгата на рецепти.

V. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА ЗА УРЕДА

Преди почнетe почистване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа че е изстинал напълно! Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да почиствате уреда веднага след използване.

Преди първо използване или за премахване на миризми след приготвяне препоръчаме да врите 15 минути половин лимон в програмата „STEAM-FISH“.

STOP ЗАБРАНЕНО е използване на гъби с твърдо или абразивно покритие, почистващи препарати с абразиви, а така също други химически агресивни вещества.

Почиствайте корпуса на уреда само при необходимост.

Трябва до почистване чаша след всеко използване. Възможно е използване на миялна машина. След пречистването на чаша подсушете външната ѝ повърхност.

Почиствайте вътрешен капак и подвижен паров клапан след всеко използване на уреда.

За почистване на вътрешен капак:

1. Отворете капака на мултиварка.
2. От вътрешна страна на капака едновременно натиснете към центъра двата пластмасови фиксатора.
3. Не полагайки усилия, дръпнете вътрешен капак малко към себе си и надолу, за да разедини от основен капак.
4. Избършете повърхности на двата капака с влажен парцал или кърпа. При необходимост измийте капака под струя вода и използвайте детергент за съдове. Използване на съдомиялна машина е нежелателно.
5. Поставете капак в длабове, съвместете го с основен капак и леко натиснете фиксатори докато щракне. Вътрешен капак трябва да се фиксира сигурно.

Подвижен паров клапан е разположен върху горния капак на уреда. Да почиствате клапан:

1. Акуратно извадете капака на паров клапан, телете капака горе и към себе си.
2. Обърнете фиксатор на долната страна на клапана срещу часова стрелка (направление OPEN) докрай и я извадете.
3. Акуратно извадете гумена част от фиксатора. Измийте всички части на клапана, като посочено в правилата по почистване.

STOP *Внимание! Да избегнете деформация на гумена част забранено е да я усучите и издръпвате.*

4. Сглобете в обратен ред: поставете гуменна част във фиксатор, съвместете пазове на фиксатора с издатини на вътрешна страна на клапана и обърнете фиксатор по часова стрелка (направление CLOSE). Установете паров клапан в гнездо на капака на уреда (издатина срещу дисплея).

Повреме на приготвяне на храна възможно е образуване на кондензат, който в дадена модел събира се в специален жлеб на корпуса на уреда върху чашата. Кондензат лесно изтрива се с помоща на кухненска кърпа.

За съхранение и повторно използване, почиствете и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място далече от нагревателни уреди и попадането на преки слънчеви лъчи.

При транспортиране и съхранение се забранява излагането на уреда на механическо въздействие, което може да доведе до повреждането на уреда и/или наруши цялостността на опаковката.

Необходимо е пазенето на опаковката на уреда от попадане на вода и други течности.

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M4502E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.companу, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете прибора в електрическата мрежа
Приборът не се включва	Захранващият кабел не е включен към прибора и (или) електрическият контакт	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта
	Повреден електрически контакт	Включете уреда в работещ контакт
Ястието се готви твърде дълго	Няма захранване в мрежата	Проверете напрежението на електрическата мрежа. Ако няма напрежение, позвънете на доставчика на електрически ток
	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (нивото на напрежение на тока е нестабилно или е под нормата)	Проверете има ли стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позвънете на доставчика на електрически ток
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна)	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици
Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставете чашата изправена, без да е наклонена
	Нагревателният диск е много замърсен	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставете чашата изправена, без да е наклонена
По време на приготвяне изпод капака на уреда излиза пара	Нарушена е херметичността на съединяване на чашата и вътрешния капак на уреда	Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет
	Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена	Проверете за чужди предмети (замърсявания, зърнени храни, късчета храна) между капака и корпуса на уреда и ги отстранете. Винаги затваряйте капака на уреда до щракване
		Проверете състоянието на уплътнителната гума на вътрешния капак на уреда. Може би е необходимо да я смените

i *В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизирания сервизен център.*

VIII. ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция за срок от 2 години, считано от датата на покупката. По време на гаранционния период, производителят се задължава за ремонт, резервни части или подмяна на целия продукт, всякакви дефекти, дължащи се на недостатъчно добро качество на материала или монтаж. Гаранцията влиза в сила само ако датата на покупката, се потвърждава, с печат и подпис от магазин на продавача на оригиналната гаранционна карта. Тази гаранция е валидна само в случай, ако продуктът се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация, не е бил ремонтиран или разглобен и не е бил повреден в резултат от неправилно боравене, както и за поддържане на пълен набор от продукта. Тази гаранция не покрива нормалното износване на елементите и консумативите (филтри, лампички, противозалепващо покритие, уплътнители и т. н.).

Срокът на експлоатация на продукта и на гаранционния срок, се изчислява от датата на продажбата или от датата на производството на продукта (ако датата на продажба, не може да се определи).

Датата на производството на устройството може да се намери в серийния номер намиращ се на идентификационния етикет прикрепен към продукта. Серийният номер се състои от 13 цифри. 6-ти и 7-ми символи показват месеца, 8 – годината на производство на устройството.

Установеният от производителя срок на годност на устройството е 5 години, считано от датата на закупуване, при условие, че експлоатацията на изделието е в съответствие с настоящото ръководство и приложимите технически стандарти.



Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

⚠ *Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predĺži dobu jeho používania.*

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
 - Tento prístroj je multifunkčné zariadenie určené na varenie potravín v domácom prostredí a môže byť použitý v bytoch, chalupách, hotelových izbách, obytných priestoroch obchodov, kanceláriách alebo iných, ktoré vyhovujú podmienkam použitia. Priemyselné alebo akékoľvek iné zneužitie zariadenia bude považované za porušenie správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné dôsledky.
 - Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
 - Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
 - Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené - je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.
- STOP** *UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Buďte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania,

vypnite zo zásuvky. Elektrický šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.

- Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neatáčil a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.

STOP *ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.*

- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

STOP *JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!*

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a / alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospeléj osoby.
- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované

servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.

STOP

UPOZORNENIE! Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

Technické parametre

Model	RMC-M4502E
Príkon	860-1000 W
Napätie	220-240 V, 50/60 Hz
Maximálny objem misy	5 l
Ochrana pred elektrošokom trieda I
Povrch nádoby nepriľnavý keramický
Parný ventil snímateľný
LCD-displej monochromný
Pamäť nezávislá od zdrojov energieáno
3D-ohrievanieáno

Programy

- | | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (NA PARE – ZELENINA) | 9. STEW – MEAT (DUSENIE – ZELENINY) |
| 2. STEAM – FISH (NA PARE – RYBA) | 10. COOK – QUICK COOK (EXPRESNÉ VARENIE) |
| 3. STEAM – MEAT (NA PARE – MÁSO) | 11. COOK – PILAF (VARENIE – RIZOTO) |
| 4. FRY – VEGETABLES (FRITOVANIE – ZELENINY) | 12. COOK – OATMEAL (VARENIE – MLIČIENA KAŠA) |
| 5. FRY – FISH (FRITOVANIE – RYBY) | 13. PASTA (CESTOVINY) |
| 6. FRY – MEAT (FRITOVANIE – MÁSO) | 14. SOUP (POLIEVKA) |
| 7. STEW – VEGETABLES (DUSENIE – ZELENINY) | 15. CAKE (PEČENIE) |
| 8. STEW – FISH (DUSENIE – ZELENINY) | 16. MULTI-COOK |

Funkcie

Automatické zohriatie	do 24 hodín
Ohrievanie jedla	do 24 hodín
Odložený štart	do 24 hodín, 2 časové spínače
Predbežné vypnutie automatického ohrevuáno
Zapamätanie posledného času vareniaáno

Kompletizácia

Multifunkčný hrniec s namontovanou dovnútra misou	1 ks
Kontejner na varenie na pare	1 ks
Kliešte na misu	1 ks
Odmerný pohár	1 ks
Naberačka	1 ks
Plochá lyžica	1 ks
Držiak na naberačku / lyžice	1 ks
Prívodná šnúra	1 ks
Kuchárska kniha receptov	1 ks
Návod na použitie	1 ks
Servisná knižka	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien.

SVK

Súprava multifunkčného hrnca (schéma A1, str. 4)

- | | |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Vrchnák so snímateľným parným ventilom | 7. Kontejner na varenie na pare |
| 2. Vnútorý snímateľný vrchnák | 8. Naberačka |
| 3. Snímateľná misa | 9. Prívodná šnúra |
| 4. Ovládací panel s LCD-displejom | 10. Kliešte na vyberanie misy |
| 5. Plochá lyžica | 11. Držiak na naberačku / lyžice |
| 6. Odmerný pohár | |

Funkcie tlačidiel (schéma A2, str. 5)


- „Cooking time“ („Čas prípravy“) – zadanie hodinových a minútových hodnôt počas nastavenia aktuálneho času, času prípravy a času odloženého štartu
- „Hour/Min“ („Nastavenie času“) – prepnutie na režim nastavenia času; voľba „hodiny“/„minúty“ v režime nastavenia aktuálneho času, času prípravy a času odloženého štartu
- „Preset“ („Odložený štart“) – prepnutie na režim nastavenia hodiniek a odloženého štartu; výber jedného z dvoch odpočítavani odloženého štartu
- „Cancel/Reheat“ („Zrušiť/Ohriať znova“) – zapnutie a odpojenie režimu zohriatia; odvolanie všetkých programov a nastavení, okrem nastavení aktuálneho času
- „Menu“ – voľba programov prípravy
- „Cook“ („Varenie“) – voľba pomocného programu v programe „COOK“
- „Product“ („Druh potravín“) – voľba druhu potravín v programoch „STEAM“, „FRY“, „STEW“
- „t°C / Keep Warm ON/OFF“ („Teplota / Automatický ohrev ON/OFF“) – zmena teploty prípravy v programe „MULTI-COOK“, ručné vypnutie režimu automatického ohrevu
- „Start“ („Štart“) – spustenie zadaného režimu prípravy, rýchle zapnutie režimu „COOK – QUICK COOK“

Zloženie displeja (schéma A3, str. 5)

- Indikátor zvoleného programu varenia
- Indikátor aktuálneho času
- Indikátor času prípravy
- Indikátor časového snímača (1 resp. 2) odloženého štartu
- Indikátor druhu potravín na programoch „STEAM“, „FRY“, „STEW“
- Indikátor pomocných programov na programe „COOK“
- Indikátor teploty prípravy na programe „MULTI-COOK“

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.

 *Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítko so sériovým číslom výrobku na jeho telese!*

Utrite teleso spotrebiča vlhkou handrou. Umyte nádobu teplou mydlovou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.

 *Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.*

II. POUŽITIE SPOTREBIČA

Pred prvým zapnutím

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohla poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred začiatkom varenia presvedčte sa, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

Nastavenie hodín

- Zapojte zariadenie do elektrickej siete. Stlačte a tri sekundy držte tlačidlo "Preset", na displeji začne blikať indikátor minúty aktuálneho času.
- Stlačením tlačidla „Cooking time“ nastavte minútovú hodnotu (postupnosť nastavenia je 1 minúta). Ak budete držať stlačené tlačidlo dlhšie ako 3 sekundy, urýchli sa zmena času. Po skončení nastavenia minút stlačte tlačidlo "Hour/Min", na displeji začne blikať indikátor hodín.
- Stlačením tlačidla "Cooking Time" krokom po 1 hodine nastavíte zmenu hodín. Ak budete držať stlačené tlačidlo dlhšie ako 3 sekundy, urýchli sa zmena času.
- Po ukončení nastavenia stlačte tlačidlo „Cancel/Reheat“ resp. počkajte niekoľko sekúnd. Indikátor času prestane blikať.

Nastavenie času prípravy

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M4502E si môžete samostatne nastavovať čas prípravy zvlášť pre každý program. Postupnosť zadania zmien a prípadný rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu varenia.

- Po zvolení programu varenia stlačením tlačidla „Hour/Min“, začne blikať indikátor minútových hodnôt. Stlačením tlačidla „Cooking time“ meňte minútové hodnoty. Ak budete držať stlačené tlačidlo dlhšie ako 3 sekundy, urýchli sa zmena času.
- Stlačte tlačidlo „Hour/Min“, začne blikať indikátor hodín. Stlačením tlačidla „Cooking time“ nastavte hodinové hodnoty. Ak budete držať stlačené tlačidlo dlhšie ako 3 sekundy, urýchli sa zmena času.
- Ak je potrebné nastaviť dobu prípravy jedla na menej ako jednu hodinu, v režime nastavenia hodín postupne stláčajte tlačidlo "Cooking Time" až kým z displeja nezmizne indikátor hodín. Stlačte tlačidlo "Hour/Min", indikátor minút začne blikať. Postupným stláčaním "Cooking Time" nastavíte potrebnú hodnotu minút.
- Ak chcete zrušiť nastavenia, stlačte tlačidlo "Cancel/Reheat" (potom bude opäť potrebné nastaviť celý program prípravy jedla).

 *Pri zmene automatického programu na ručný, vám prístroj ihneď ukáže minimálnu dobu prípravy jedla!*

Multifunkčný hrniec je zabezpečený nezávislou od zdrojov energie pamäťou. Počas dočasného vypnutia elektrického prúdu všetky zadané nastavenia, vrátane nastavení odloženého štartu sa zachovávajú.

Preset Function (funkcia „Odložený štart“)

Funkcia umožňuje zadať presný čas, ku ktorému by mal byť ukončený automatický program prípravy. Môžete su odložiť proces prípravy v rozpätí od 10 minút až do 24 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Prístroj je vybavený dvoma nezávislými časovačmi, čo umožňuje zapamätanie času, na ktorý je najčastejšie jedlo pripravené. Pre nastavenie časovača:

- Stlačením tlačidla "Menu" vyberiete automatický program prípravy.
- Stlačením tlačidla "Preset" vyberiete pamäť Preset 1 alebo Preset 2.
- Stlačením tlačidla "Hour/Min" zapnete režim nastavenia hodín časovača, indikátor hodín začne blikať.
- Stlačením tlačidla "Cooking Time", krokom po 1 hodine nastavíte potrebnú hodnotu hodín.
- Stlačením tlačidla "Hour/Min" zapnete režim nastavenia minút časovača, indikátor minút začne blikať.
- Stlačením tlačidla "Cooking Time" krokom po 10 minútach nastavíte potrebnú hodnotu.
- Po skončení nastavenia času stlačte tlačidlo "Start". Indikátor tlačidiel "Start", "Cancel/Reheat" a "Preset" sa rozsvieti. Na displeji sa zobrazí čas kedy bude jedlo pripravené.

 *Pri nastavovaní časovača odloženého štartu je potrebné mať na pamäti, že odpočítavanie času v programoch, ktoré zahŕňajú nastavenie doby varenia začína až po tom ako sa prístroj zahreje na stanovenú prevádzkovú teplotu.*

Keep warm Function (funkcia udržania teploty hotových jedál – automatické zohriatie)

Táto funkcia sa automaticky spustí v pohotovostnom režime spolu so začiatkom zvoleného programu prípravy jedla a po jeho skončení udržiava teplotu hotového pokrmu na 70-75°C počas 24 hodín. Pri zapnutí automatického ohrevu sa indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“ rozsvieti, po skončení programu prípravy jedla sa na displeji zobrazí odpočet času prípravy jedla v danom režime. Pre vypnutie automatického zohriatia stlačte tlačidlo „Cancel/Reheat“, pritom indikátor tlačidla zhasne.

i Ak pripravujete jedlá v programe „MULTI-COOK“ pri teplote vyššej ako 80°C, funkcia automatického ohrevu bude vypnutá.

Funkcia vypnutia automatického ohrevu

Po spustení akéhokoľvek programu môžete automatické udržiavanie teploty ihneď vypnúť. Ak tak chcete urobiť, po výbere programu prípravy jedla (po stlačení tlačidla „Start“), stlačte a 3 sekundy držte tlačidlo „t°C / Keep Warm ON/OFF“. Indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“ zhasne. Opätovné stlačenie a 3 sekundové podržanie tlačidla „t°C / Keep Warm ON/OFF“ automatický ohrev znova zapne. Indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“ sa rozsvieti. Táto funkcia funguje aj pri použití odloženého štartu.

Reheat Function (funkcia ohrievania jedál)

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M4502E môžete použiť na zohriatie studených jedál. Ak tak chcete urobiť, je pre to potrebné preložiť hotové jedlo do misky, misku položiť do hrnca, zavrieť veko, stlačiť tlačidlo „Cancel/Reheat“ až kým nezaznie zvukový signál. O nejaký čas bude jedlo zohriate na 70-75 °C a jeho teplota bude udržiavaná počas 24 hodín. Opätovné stlačenie tlačidla „Cancel/Reheat“ ohrev vypne.

Všeobecný postup pri použití automatických programov

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Dajte ingrediencie do misy multifunkčného hrnca v súlade s programom varenia a umiestnite misu do kostry zariadenia. Dbajte o to, aby sa všetky ingrediencie, vrátane tekutín, nachádzali pod ryskou na vnútornom povrchu misy. Presvedčte sa, že misa je umiestnená bez skosení a tesne sa týka s nahrievacím prvkom.
3. Prikrývajte vrchnák multifunkčného hrnca, až nepočujete cvaknutie. Zapnite zariadenie do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla „Menu“ zvolte potrebný program varenia (na displeji sa rozsvieti indikátor príslušného programu).
5. V prípade ak v programe je predurčená voľba pokrmov, zvolte zodpovedajúci program pomocou tlačidiel „Product“ (pre programy „STEW“, „STEAM“, „FRY“) alebo „Cook“ (pre program „COOK“). Pre každý program je predurčená zvláštna predvolená hodnota času prípravy, ktorá sa zobrazuje na displeji zariadenia.
6. Môžete zmeniť predvolené časové hodnoty.
7. V prípade potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkcia „Preset“ nie je prístupná počas používania programov „FRY“ a „PASTA“.

8. Pre spustenie programu varenia stlačte tlačidlo „Start“. Rozsvieti sa indikátor tlačidla „Start“ a „Cancel/Reheat“. Spustí sa nastavený program a začne sa spiatočné odrátanie času prípravy.
9. Ukončenie programu varenia Vám oznámi zvukový signál. Ďalej sa zariadenie prepne do režimu automatického zohriatia (svieti indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“).
10. Pre odvolanie zadaného programu, prerušenie procesu prípravy resp. automatické zohriatie stlačte tlačidlo „Cancel/Reheat“.

U V programe „STEAM“ sa odpočítavanie času začne po tom ako začne voda vriieť a v miske bude dostatok pary; v programe „MULTI-COOK“, „FRY“ sa odpočítavanie času začne po tom ako sa prístroj dostane do prevádzkovej teploty; v programe „PASTA“ po zovretí vody v miske, pridaní produktov a opätovnom stlačení tlačidla „Start“.

Prístroj si zapamätá posledný Vami nastavený čas prípravy jedla v programe a zobrazí ho na displeji. Ak sa chcete opäť vrátiť k nastaveniam zadaným výrobcom, pred výberom programu stlačte a držte tlačidlo „Hour/Min“ až do zvukového signálu (asi 3 sekundy).

Program „MULTI-COOK“

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých pokrmov podľa zadaných časových a teplotných parametrov varenia. Vďaka programu „MULTI-COOK“ multifunkčný hrniec dokáže nahradiť veľký počet kuchynského riadu a umožní pripraviť pokrm prakticky podľa každého receptu, ktorý Vás zaujíma a ktorý ste zohnali v starej domácej kuchárskej knihe alebo na Internete. Je uplatnená možnosť výberu predvoleného času prípravy pre potraviny (zelenina, ryba, mäso). Predvolená teplota prípravy je na úrovni 160°C.

Rozsah ručnej regulácie času tvorí od 5 minút až 12 hodín s postupnosťou zmien 1 minúta pre rozpätie od 5 minút až do 1 hodiny a 5 minút pre rozpätie od 1 hodiny až do 12 hodín.

Rozsah ručnej regulácie teploty (mení sa stlačením tlačidla „t°C / Keep Warm ON/OFF“) je 35°C až 160°C s postupnosťou zmien 5°C.

U V programe „MULTI-COOK“ dá sa pripravovať veľký počet rôznych jedál. Využite si kuchársku knihu receptov od našich skúsených kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčených teplôt na prípravu rôznych jedál a pokrmov.

Program „STEAM“

Odporúčaje sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, diétnych a vegetariánskych jedál, detskej výživy. Predvolený čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ je 10 minút, „FISH“ je 15 minút, „MEAT“ je 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta.

Na prípravu pokrmov v tomto programe treba používať špeciálny kontajner (ktorý je súčasťou súpravy):

1. Nalejte do misy 600-1000 ml vody. Umiestnite kontajner na varenie na pare do misy.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontajneru a umiestnite ho do kostry zariadenia. Presvedčte sa, či sa kostra zariadenia tesne týka s nahrievacím prvkom.
3. Postupujte podľa inštrukcií z b. č. 3-10 časti „Všeobecný postup pri použití automatických programov“.

SVK

Program „FRY“

Odporučuje sa na fritovanie zeleniny, mäsa, ryby. Predvolený čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ je 10 minút, „FISH“ je 15 minút, „MEAT“ je 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Dovoľuje sa praženie potravín s otvoreným vrchnákom na zariadení.

Program „STEW“

Odporučuje sa na dusenie zeleniny, mäsa, ryby, darov mora a taktiež na prípravu huspeniny a iných jedál, vyžadujúcich dlhšiu tepelnú úpravu. Predvolený čas prípravy v programe tvorí 1 hodinu. Predvolený čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ je 20 minút, „FISH“ je 35 minút, „MEAT“ je 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 10 minút až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „COOK“

Odporučuje sa na prípravu ryže, pohánky a sypkých kaší z krúp. Predvolený čas prípravy závisí od zvoleného pomocného programu („QUICK COOK“ – 25 minút, „PILAF“ – 1 hodina, „OATMEAL“ – 10 minút). Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 1 minúta („QUICK COOK“, „OATMEAL“) a od 30 minút až do 2 hodín s postupnosťou 5 minút („PILAF“).

Počas varenia mliečnych kaší používajte pasterizované mlieko s malou tukovosťou. Aby sa mlieko nevyvarilo a boli dosiahnuté žiaduce výsledky, doporučuje sa pred prípravou vykonať ďalšie opatrenia:

- starostlivo premývať všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, proso a pod.), až voda nebude čistá;
- pred prípravou natrieť misu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržiavať pomery, odmerávajúc ingrediencie podľa odporúčaniam z kuchárskej knihy; znižovať a zvyšovať počet ingrediencií prísne a veľmi pomerne;
- ak používate plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa v závislosti od ich pôvodu a výrobcu môžu líšiť, čo občas vplyva na výsledky procesu varenia.

V prípade ak žiadúci výsledok v programe „COOK“ nebol dosiahnutý, využite si univerzálny program „MULTI-COOK“. Optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše tvorí 100°C. Počet ingrediencií a čas prípravy nastavte podľa receptu.

Program „PASTA“

Odporučuje sa na prípravu cestovín, párkov, varenie vajec atď. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 2 až do 20 minút s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Po spčení programu počkajte na zvukový signál, ktorý oznámi, že voda sa začala vriieť, potom uložte ingrediencie, prikryjte vrchnákom a stlačte tlačidlo „Start“. Potom začne spätočné odrátanie času prípravy.



Počas prípravy niektorých pokrmov (ako sú cestoviny a ďalšie) vytvára sa pena. Aby ste sa vyhlí pripadnému vtekaniu z misy, môžete variť s otvoreným vrchnákom.

Program „SOUP“

Odporučuje sa na prípravu rôznych polievok, a taktiež kompóty a nápoje. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 10 minút až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „CAKE“

Odporučuje sa na vypekanie pečenia (keksov, piškót, koláčov). Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 30 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Nakysnutie cesta
- Vypekanie chleba
- Príprava fundue
- Príprava jogurtu
- Fritovanie
- Ohrievanie detskej výživy
- Pasterizácia tekutých potravín
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

IV. TIPY NA VARENIE

Chyby počas prípravy jedál a spôsob ich riešenia

Nasledujúca tabuľka zhrňa typické chyby pri varení v multifunkčnom hrnci a opisuje možné príčiny a riešenia.

JEDLO SA NEDOVARILLO DO KONCA

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvoril ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multifunkčný hrniec. Zatvorte kryt tak, aby zaklapol. Uistite sa, že nič nebráni tomu, aby bolo viečko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veka nie je deformované
Medzi nádobou a vykurovacím elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Nádoba musí byť pripravená k prístroju rovno a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vykurovacieho disku
Zlý výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vášho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kusy. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tomto multifunkčnom hrnci	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorým dôverujete. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenej receptúre
Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zaistená dostatočná hustota pár	Nalejte do nádoby toľko vody, koľko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia

Počas vyprážania	Do nádoby ste naliali veľa oleja	Počas obyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept
	Prebytok vlahy v šálke	Nezakrývajte veko multifunkčného hrnca počas vyprážania ak to nie je napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážaním určite rozmrazte a zlejte z nich vodu
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí		Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasirovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu
Počas pečenia (cesto nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa prilepilo k vnútornej strane veka a prekrylo vypúšťací parný ventil	Vložte do nádoby menej cesta
	Do nádoby ste dali veľa cesta	Vyberte cesto z nádoby, otočte ho a znova ho dajte do nádoby, potom pokračujte v pečení. V budúcnosti vkladajte do nádoby menej cesta

JEDLO JE PREVARENÉ

Pochybilí ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (výpočte) doby pečenia. Príliš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
Po uvarení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model multifunkčného hrnca má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť

POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použitie ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedite mlieko trochu pitnej vody
Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne opláchnite čistou vodou
Spotrebič vytvára penu	Odporúčame ho starostlivo umývať, dávať dole ventil alebo jedlo pripravovať keď je veko otvorené.

JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihorľavé pokrytie nádoby je poškodené	Nez začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja
Počas vyprážania: zabudli ste nalívať olej do nádoby, nemiešali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multifunkčného hrnca bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať

Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlahy	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multifunkčného hrnca ak to nie je nutné
Počas varenia: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením	Pred položením cesta namažte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlívajte olej do misy!)

PRODUKT STRATIL TVAR REZU

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja

KOLÁČ JE VODNATÝ

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (šľavnatá zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotanou atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody alebo ich použite v minimálnych množstvách
Nechali ste upečený koláč v zatvorenom multifunkčnom hrnci	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrnca. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu

KOLÁČ SA NEDVIHOL

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
V ceste bol dlhý prášok do pečiva	
Nepreosiali ste kvalitne múku alebo ste zle vymiesili cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multifunkčného hrnca	

i Pri niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multifunkčný hrniec prechádza do fázy automatického ohrevu.

Súhrnná tabuľka program na prípravu jedál (nastavenia výrobcu)

Program		Odporúčania pre použitie	Prevolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / postupnosť nastavenia	Odladený štart, hodina	Očakávanie prepnutia na pracovný režim	Funkcia automatického zohriatia
STEAM	VEGETABLES	Príprava zeleniny	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Príprava mäsa	0:40				
	FISH	Príprava ryby	0:15				

SVK

Program		Odporúčenia pre použitie	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / postupnosť nastavenia	Odložení štart, hodina	Očakávanie prepnutia na pracovný režim	Funkcia automatického zobliatia
FRY	VEGETABLES	Praženie zeleniny	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Praženie mäsa	0:40				
	FISH	Praženie ryby	0:15				
STEW	VEGETABLES	Dusenie zeleniny	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Dusenie mäsa	1:00				
	FISH	Dusenie ryby	0:35				
MULTI-COOK		Príprava rôznych jedál podľa ručne zadávaných parametrov a teplotných a časových nastavení. Rozsah ručnej regulácie teploty je 35-160°C s postupnosťou zmien 5°C.	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Príprava cestovín, pelmeňov atď. Varenie párkov a vajíč	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Varenie ryže, pohánky a sypkých kaší z krúp	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Príprava pilafu	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Príprava mliečnych kaší	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Odporúča sa na prípravu rôznych jedál	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		Odporúča sa na vypekanie pečenia (keksov, piškót, koláčov), rôznych buchtičiek a suflé	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Odporúčaná doba varenia rôznych potravín pripravovaných na pare

Nº	Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	20
2	Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	20
3	Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	15
4	Karbonátky/kotlety	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	20/30
5	Ryba (filé)	500	500	15
6	Morský koktejl (čerstvo zamrazený)	500	500	5
7	Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	500	15
8	Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	500	20
9	Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	500	30
10	Zelenina (čerstvo zamrazená)	500	500	15
11	Vajce na pare	3 ks	500	5

i Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti od odporúčaných hodnôt vlastností konkrétneho výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.

Odporúčanie na použitie teplotných režimov v programe „MULTI-COOK“

Pracovná teplota	Odporúčanie na použitie	Pracovná teplota	Odporúčanie na použitie
35°C	Uležanie cesta, príprava octu	100°C	Príprava snehových bozkov, džemu
40°C	Príprava jogurtu	105°C	Príprava huspeniny
45°C	Zákvas	110°C	Sterilizácia
50°C	Kvasenie	115°C	Príprava cukrového sirupu
55°C	Príprava fondánu	120°C	Príprava kolena
60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	125°C	Príprava duseného mäsa
65°C	Varenie mäsa v vákuovom balení	130°C	Príprava nákypu
70°C	Príprava punču	135°C	Vypraženie hotových jedál, aby boli chrumkavé
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	140°C	Údenie
80°C	Príprava vareného vína	145°C	Opekanie zeleniny a ryby v alobalu
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	150°C	Opekanie mäsa v alobalu
90°C	Príprava červeného čaju	155°C	Pečenie výrobkov z kysnutého cesta
95°C	Príprava mliečnych kaší	160°C	Vypraženie kurčiat

 Pozri tiež priloženú kuchársku knižku.

V. ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA

Pred čistením zariadenia prisvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Používajte mäkké tkaniny a nebrúsiace prostriedky na mytie riadu. Doporučujeme vykonávať čistenie zariadenia hneď po používaní.

Pred prvým použitím respektívne s cieľom odstrániť zápachy po varení doporučuje sa v priebehu 15 minút vyvariť polovicu citróna v programe „STEAM – FISH“.

STOP ZAKAZUJE SA používanie špongií s hrubým alebo brúsiacim povrchom, čistiacich prostriedkov s brúsnymi časticami ako aj iných chemicky agresívnych látok.

Kostru výrobu čistíť len v prípade potreby.

Misu treba čistiť po každom používaní. Taktiež si môžete používať mýčku na riad. Po ukončení čistenia misy nasucho pretrite vonkajší povrch misy.

Čistenie vnútorného vrchnáku a snímateľného ventilu treba vykonávať po každom použití zariadenia.

Pre čistenie vnútorného hliníkového vrchnáku:

1. Otvorte vrchnák multifunkčného hrnca.
2. Zároveň z vnútornej strany vrchnáku pritlačte smerom do stredu dva plastové fixátory.
3. Ľahko, bez špeciálnych úsilí potiahnite vnútorný vrchnák smerom ku sebe a dole, až sa neodpojí od základného vrchnáku.
4. Pretrite povrchy obov vrchnákov vlhkou tkaninou alebo servítkou. V prípade potreby môžete umyť aj odstránený vrchnák pod vodným prúdom, používajúc prostriedky na umývanie riadu. Používanie mýčky na riad nie je žiadúce.
5. Umiestnite vrchnák do horných drážok, spojte ho so základným vrchnákom a ľahko pritlačte ku fixátorom, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Vnútorný vrchnák by sa mal pevne zabezpečiť.

Snímateľný parný ventil je umiestnený v špeciálnom ložisku na hornom vrchnáku zariadenia. Pre čistenie ventilu:

1. Starostlivo potiahnite za vonkajšiu podložku smerom hore a ku sebe.
2. Na vnútornej strane podložky otočte základnú časť ventilu proti smeru hodinovej ručičky (smerom ku OPEN) na doraz a odstráňte ju.
3. Starostlivo vytiahnite gumičku z ventilu. Pri umývaní všetkých častí ventilu postupujte podľa horeuvedených pokynov.

STOP Pozor! S cieľom uniknutia deformácii gumičky ventilu zakazuje sa jej skrúcanie a vyťahovanie.

4. Namontujte v spätočnom postupe: umiestnite gumičku naspäť, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi výbežkami na vnútornej strane podložky a otočte smerom hodinovej ručičky (smerom ku CLOSE). Umiestnite parný ventil do ložiska na vrchnáku zariadenia výbežkom do displeja.

Počas prípravy pokrmov je možné vytvorenie kondenzátu, ktorý sa v tomto modeli zhromažďuje v špeciálnej drážke okolo misy. Kondenzát sa ľahko odstraňuje pomocou kuchynskej servítky.

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením. Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktoré by mohlo viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získať doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMC-M4502E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.com alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

SVK

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstránenie porúch
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1 – E4	Systémová chyba, možnosť poruchy ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, a znovu zapnite prístroj do siete
Prístroj sa nezapína	Napájací kábel nie je pripojený do prístroja a (alebo) do elektrickej zásuvky	Presvedčte sa, že odnímateľný napájací kábel je pripojený ku zodpovedajúcemu konektoru v telese prístroja a je zapojený do zásuvky
	Zásuvka je v poruche	Zapnite prístroj do správnej zásuvky
Je dlo sa pripravuje príliš dlho	V elektrickej sieti chyba elektrický prúd	Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti. V prípade ak chyba, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Váš dom
	Prerušenie napájania od elektrickej siete (úroveň napätia je nestabilná alebo je pod úrovňou)	Zkontrolujte nepretržitosť elektrického prúdu v sieti. V prípade ak nie je stabilný, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Váš dom
	Medzi nádobou a nahrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet alebo častice (smete, krúpy, častice potravín)	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Odstráňte cudzí predmet alebo častice
Nádoba v prístroji bola nerovne umiestnená	Nádoba v prístroji bola nerovne umiestnená	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia
	Nahrievacie teleso je zašpinené	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso

Porucha	Pripadné príčiny	Odstranenie porúch
Počas prípravy para vychádza zpod vrychnáku	Nádoba vovnútri prístroja nebola umiestnená priamo (bola umiestnená zošikmením)	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia
	Bola porušená tesnosť spojenia nádoby a vnútorného v r c h n á k u v multifunkčnom hrnci	Viko nie je tesne zatvorené resp. sa pod vikom nachádza cudzí predmet Tesniaci krúžok vo viku prístroja je zašpinený, deformovaný alebo poškodený

i Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť prípadné vady vyplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň dátumu nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo rozložený a nebol poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, protihorľavé pokrytie, tmely, atď.).

Životnosť prístroja a záručnej doby plynú od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemožno určiť).

Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom čísle, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6. a 7. číslice označujú mesiac, 8. – rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.




Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

 **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 a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržením bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
 - Tento elektrický přístroj se jeví vícefunkčním zařízením pro přípravu pokrmů v domácím prostředí a může být používáno v bytech, venkovských domech, hotelových pokojích, společenských místnostech prodejen, kanceláří a nebo jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru. Použití pro výrobu a jiné podobné využití, se bude považovat za narušení podmínek náležitého použití výrobku. V tom případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
 - Před připojením přístroje do elektrické sítě prověřte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
 - Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
 - Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzeměním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemění.
- STOP** *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Buďte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékejte kuchyňské rukavice. Předcházejte opáření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.*
- Odpojujte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.

- Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

STOP *NEZAPOMĚŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.*

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrusky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
- Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!*

- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Obalový materiál (folie, polystyren a t. p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn

CZE

konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.



POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.

Technické parametry

Model.....	RMC-M4502E
Příkon	860-1000 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Maximální objem nádoby.....	5 l
Ochrana od zásahu el. proudem.....	třída I
Povrch nádoby.....	nepřítlnavý keramický
Parní ventil	odnímatelný
LCD displej.....	černobílý
Energeticky nezávislá paměť	áno
3D-ohřev.....	áno

Programy

- | | |
|------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (PÁŘA – ZELENINA) | 8. STEW – FISH (DUŠENÍ – RYBY) |
| 2. STEAM – FISH (PÁŘA – RYBY) | 9. STEW – MEAT (DUŠENÍ – MASO) |
| 3. STEAM – MEAT (PÁŘA – MASO) | 10. COOK – QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ) |
| 4. FRY – VEGETABLES (SMAŽENÍ – ZELENINA) | 11. COOK – PILAF (JEDNODUCHÉ VAŘENÍ) |
| 5. FRY – FISH (SMAŽENÍ – RYBY) | 12. COOK – OATMEAL (VAŘENÍ OBILOVIN) |
| 6. FRY – MEAT (SMAŽENÍ – MASO) | 13. PASTA (PASTA) |
| 7. STEW – VEGETABLES (DUŠENÍ – ZELENINA) | 14. SOUP (POLÉVKA) |
| | 15. CAKE (PEČENÍ) |
| | 16. MULTI-COOK |

Funkce

Automatický ohřev.....	do 24 hodin
Ohřev jídla.....	do 24 hodin
Odložený start	do 24 hodin, 2 časovače
Zapamatování posledního času vaření.....	áno
Předběžné vypnutí autoohřevu.....	áno

Obsah

Multifunkční hrnec s uvnitř nainstalovanou nádobou.....	1 ks
Mřížka pro vaření v páře	1 ks
Kleště na nádobu.....	1 ks
Odměrka.....	1 ks
Naběračka	1 ks
Plochá lžice	1 ks
Držák naběračky/lžice.....	1 ks
Napájecí kabel.....	1 ks
Kniha receptů.....	1 ks
Návod k obsluze	1 ks
Servisní knížka.....	1 ks

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn.

Složení multifunkčního hrnce (schéma A1, str. 4)

- | | |
|--------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Poklička s odnímatelným parním ventilem | 7. Mřížka pro vaření v páře |
| 2. Vnitřní kryt | 8. Naběračka |
| 3. Odnímatelná nádoba | 9. Napájecí kabel |
| 4. Ovládací panel s LCD displejem | 10. Kleště na nádobu |
| 5. Plochá lžice | 11. Držák naběračky/lžice |
| 6. Odměrka | |

Funkce tlačítek (schéma A2, str. 5)

- „Cooking time“ („Doba vaření“) – zadání hodnot hodin a minut při nastavení aktuálního času, doby přípravy a doby odloženého startu
- „Hour/Min“ („Nastavení času“) – přechod do režimu nastavení času; volba „hodiny“/„minuty“ v režimech nastavení aktuálního času, odloženého startu a doby přípravy
- „Preset“ („Odložený start“) – přechod do režimů nastavení času a odloženého startu; výběr jednoho ze dvou odpočítávání odloženého startu
- „Cancel/Reheat“ („Zrušit/Ohřev“) – zapnutí a vypnutí režimu ohřevu; zrušení všech programů a nastavení, kromě nastavení aktuálního času.
- „Menu“ – volby programu vaření
- „Cook“ („Vaření“) – volba podprogramu v programu „COOK“
- „Product“ („Druh potravin“) – volba druhu produktu v programech „STEAM“, „FRY“, „STEW“
- „t°C/Keep Warm ON/OFF“ („Teplota/Autoohřev ON/OFF“) – změna teploty vaření v programu „MULTI-COOK“, ruční vypnutí režimu automatického ohřevu
- „Start“ – zapnutí zadaného režimu vaření, rychlé zapnutí režimu „COOK – QUICK COOK“.

Nastavení displeje (schéma A3, str. 5)

- Indikátor vybraného programu vaření
- Indikátor aktuálního času

- C. Indikátor doby přípravy
- D. Indikátor časovače (1 nebo 2) odloženého startu
- E. Indikátor druhu produktu v programech „STEAM“, „FRY“, „STEW“
- F. Indikátor podprogramů v programu „COOK“
- G. Indikátor teploty vaření v programu „MULTI-COOK“

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně rozbalte výrobek a vydejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály.

 *Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo!*

Otřete kostru přístroje vlhkým hadříkem. Opláchněte misku teplou vodou s mýdlem. Důkladně vysušte. Při prvním použití je možný vznik cizího zápachu, co není důsledkem poruchy přístroje. V tomto případě zařízení je třeba vyčistit.

 *Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.*

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorální látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.


Nastavení hodin

1. Připojte zařízení k elektrické síti. Stiskněte a tři sekundy držte tlačítko "Preset", na displeji začne blikat indikátor minuty aktuálního času.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka „Cooking time“ nastavte hodnotu minut (interval nastavení – 1 minuta). Pokud budete držet stisknuté tlačítko déle než 3 sekundy, urychlí se změna času. Po skončení nastavení minut stiskněte tlačítko "Hour/Min", na displeji začne blikat indikátor hodin.
3. Stisknutím tlačítka "Cooking Time" krokem po 1 hodině nastavíte změnu hodin. Pokud budete držet stisknuté tlačítko déle než 3 sekundy, urychlí se změna času.
4. Po ukončení nastavení stiskněte tlačítko „Cancel/Reheat“ nebo počkejte několik sekund. Indikátor času přestane blikat.

Nastavení doby vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4502E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program. Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření.

1. Po zvolení programu vaření stiskněte tlačítko „Hour/Min“, indikátor minut začne blikat. Stisknutím tlačítka „Cooking time“ změňte hodnotu minut. Pokud budete držet stisknuté tlačítko déle než 3 sekundy, urychlí se změna času.
2. Stiskněte tlačítko „Hour/Min“, začne blikat indikátor hodin. Stisknutím tlačítka „Cooking time“ změňte hodnotu hodin. Pokud budete držet stisknuté tlačítko déle než 3 sekundy, urychlí se změna času.
3. Pokud je třeba nastavit dobu přípravy jídla na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin postupně stiskněte tlačítko "Cooking Time" dokud z displeje nezmizí indikátor hodin. Stiskněte tlačítko "Hour/Min", indikátor minut začne blikat. Stisknutím tlačítka "Cooking Time" nastavíte potřebnou hodnotu minut.
4. Chcete-li zrušit nastavení, stiskněte tlačítko "Cancel/Reheat" (pak bude opět potřeba nastavit celý program přípravy jídla).


 *Při změně automatického programu na ruční, vám přístroj ihned ukáže minimální dobu přípravy jídla! Multifunkční hrnec je vybaven energeticky nezávislou pamětí. V případě dočasného výpadku proudu se všechna nastavení, včetně nastavení odloženého startu, uloží.*

Preset Function (funkce „Odložený start“)

Funkce umožňuje nastavit přesný čas, kdy musí být automatický program vaření dokončen. Odložit proces vaření je možné v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Přístroj je vybaven dvěma nezávislými časovači, což umožňuje zapamatování času, na který je nejčastěji jídlo připravené.

Pro nastavení časovače:

1. Stisknutím tlačítka "Menu" vyberete automatický program přípravy.
2. Stisknutím tlačítka "Preset" vyberete paměť Preset 1 nebo Preset 2.
3. Stisknutím tlačítka "Hour/Min" zapnete režim nastavení hodin časovače, indikátor hodin začne blikat.
4. Stlačením tlačítka "Cooking Time", krokem po 1 hodině nastavíte potřebnou hodnotu hodin.
5. Stisknutím tlačítka "Hour/Min" zapnete režim nastavení minut časovače, indikátor minut začne blikat.
6. Stisknutím tlačítka "Cooking Time" krokem po 10 minutách nastavíte potřebnou hodnotu.
7. Po skončení nastavení času stiskněte tlačítko "Start". Indikátor tlačítek "Start", "Cancel/Reheat" a "Preset" se rozsvítí. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude jídlo připraveno.

 *Při nastavování časovače odloženého startu je třeba mít na paměti, že odpočítávání času v programech, které zahrnují nastavení doby vaření začíná až poté, co se přístroj zahřeje na stanovenou provozní teplotu.*

Keep warm Function (funkce udržování teploty hotových jídel – automatický ohřev)

Tato funkce se automaticky spustí v pohotovostním režimu spolu se začátkem zvoleného programu přípravy jídla a po jeho skončení udržuje teplotu hotového pokrmu na 70-75°C po dobu 24 hodin. Při zapnutí automatického ohřevu se indikátor tlačítka "Cancel/Reheat" rozsvítí, po skončení programu přípravy jídla se na displeji zobrazí odpočet času přípravy jídla v daném

režimu. V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím tlačítka „Cancel/Reheat“, indikátor tlačítka zhasne.

i Pokud připravujete jídla v programu „MULTI-COOK“ při teplotě vyšší než 80°C, funkce automatického ohřevu bude vypnuta.

Funkce vypnutí automatického ohřevu

Po spuštění jakéhokoliv programu můžete automatické udržování teploty ihned vypnout. Pokud tak chcete učinit, po výběru programu přípravy jídla (po stisknutí tlačítka „Start“), stiskněte a 3 sekundy držte tlačítko „t°C / Keep Warm ON/OFF“. Indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ zhasne. Opětovně stisknutí a 3 sekundové podržení tlačítka „t°C / Keep Warm ON/OFF“ automaticky ohřev znovu zapne. Indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ se rozsvítí. Tato funkce funguje i při použití odloženého startu.

Reheat Function (funkce ohřívání jídla)

Multifunkční hrnc REDMOND RMC-M4502E můžete použít na zahřátí studených jídel. Pokud tak chcete udělat, je pro to potřeba přeložit hotové jídlo do misky, misku položit do hrnce, zavřít víko, stisknout tlačítko „Cancel/Reheat“ dokud nezazní zvukový signál. O nějaký čas bude jídlo ohřáté na 70-75°C a jeho teplota bude udržována po dobu 24 hodin. Opětovně stisknutí tlačítka „Cancel/Reheat“ ohřev vypne.

Běžné postupy při použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multifunkčního hrnce v souladu s programem vaření a vložte jej do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod ryskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Zavřete pokličku multifunkčního hrnce, až uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.
4. Stisknutím tlačítka „Menu“ zvolte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí indikátor příslušného programu).
5. Má-li program volbu druhu produktu, vyberte příslušný podprogram pomocí tlačítek „Product“ (pro programy „STEW“, „STEAM“, „FRY“) nebo „Cook“ (pro programy „COOK“). Pro každý podprogram je nastavena vlastní hodnota doby přípravy ve výchozím nastavení, která se zobrazí na displeji.
6. Můžete změnit výchozí hodnotu času.
7. V případě potřeby zadejte čas odloženého startu. Funkce „Preset“ není dostupná při použití programů „FRY“ a „PASTA“.
8. Chcete-li program vaření spustit, stiskněte tlačítko „Start“. Rozsvítí se indikátor tlačítek „Start“ a „Cancel/Reheat“. Spustí se program a odpočet času vaření.
9. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Přístroj se pak přepne na režim automatického ohřevu (svítí indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“).
10. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte tlačítko „Cancel/Reheat“.

 V programu „STEAM“ se odpočítávání času začne poté jak začne voda vřít a v misce bude dostatek

páry; v programu „MULTI-COOK“, „FRY“ se odpočítávání času začne poté, co se přístroj dostane do provozní teploty; v programu „PASTA“ po sevření vody v misce, doplňování produktů a opětovně stisknutí tlačítka „Start“.


Přístroj si zapamatuje poslední Vámi nastavený čas přípravy jídla v programu a zobrazí jej na displeji. Chcete-li se opět vrátit k nastavením zadaným výrobcům, před výběrem programu stiskněte a držte tlačítko „Hour/Min“ až do zvukového signálu (asi 3 sekundy).

Program „MULTI-COOK“

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTI-COOK“ nahradí multifunkční hrnc řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledaného ve staré kuchařce nebo na internetu. Pro daný produkt (zelenina, ryba, maso) je ve výchozím nastavení možnost výběru doby vaření. Teplota vaření ve výchozím nastavení – 160°C.

Rozsah ručního nastavení času 5 minut – 12 hodin s intervalem změny: 1 minuta – pro rozsah od 5 minut do 1 hodiny; 5 minut – pro rozsah od 1 do 12 hodin.

Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „t°C / Keep Warm ON/OFF“) 35-160°C s intervalem změny 5°C.

 V programu „MULTI-COOK“ je možné připravit větší počet různých jídel. Můžete použít knihu receptů od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro vaření různých jídel a potravin.

Program „STEAM“

Doporučuje se pro vaření zeleniny, masa, ryb, dietních a vegetariánských jídel, dětské výživy v páře. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí od vybraného druhu potravin: „VEGETABLES“ – 10 minut, „FISH“ – 15 minut, „MEAT“ – 40 minut. Možné nastavení intervalu doby přípravy od 5 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 1 minuta.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mřížku (je součástí obsahu):

1. Do nádoby nalijte 600-1000 ml vody. Do nádoby vložte mřížku pro vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny dle receptu, rovnoměrně je rozložte na mřížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.

Postupujte podle instrukcí bodu 3-10 článku „Běžné postupy při použití automatických programů“.

Program „FRY“

Doporučeno pro smažení zeleniny, masa, ryb, mořských plodů, polotovarů atd. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na druhu vybraného produktu: „VEGETABLES“ – 10 minut, „FISH“ – 15 minut, „MEAT“ – 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 1 minuta. Jídlo je možné připravovat s otevřenou pokličkou.

Program „STEW“

Doporučeno pro dušení zeleniny, masa, ryb, mořských plodů, také pro přípravu aspiků a dalších jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina.

Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na druhu vybraného produktu: „VEGETABLES“ – 20 minut, „FISH“ – 35 minut, „MEAT“ – 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „COOK“

Doporučeno pro vaření rýže, pohanky a drobné kaše z obilovin. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na vybraném podprogramu („QUICK COOK“ – 25 minut, „PILAF“ – 1 hodina, „OATMEAL“ – 10 minut). Doba vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta („QUICK COOK“, „OATMEAL“) a od 30 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut („PILAF“).

Při vaření mléčných kaší použijte pasterizované nízkotučné mléko. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propáchnout všechny celozrnné obiloviny (rýže, pohanka, prosa, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou vymazat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snížovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v důsledném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zředěte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobci, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.

V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „COOK“ dosažen, můžete použít univerzální program „MULTI-COOK“. Optimální teplota vaření mléčné kaše je 100°C. Množství ingrediencí a dobu vaření nastavte podle receptu.

Program „PASTA“

Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajíček. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Doba vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Po spuštění programu vyčkejte na zvukový signál, informující o vařící vodě, vložte ingredience, zavřete pokličku přístroje a stiskněte tlačítko „Start“. Spustí se odpočet času vaření.



Při vaření některých produktů (např. těstovin atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit možnému úniku, je možné jídlo připravovat s otevřenou pokličkou.

Program „SOUP“

Doporučeno pro přípravu různých polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Doba vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „CAKE“

Doporučeno pro pečení (bábovek, biskvitů, koláčů). Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Doba vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 30 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

III. DALŠÍ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Pečení chleba
- Příprava fondue
- Příprava jogurtu
- Fritování
- Ohřívání dětského jídla
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

IV. RADY PRO VAŘENÍ

Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění

V níže představené tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jsou představeny možné příčiny a cesty k řešení.

POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE

Možné příčiny	Způsoby odstranění	
Zapoměli jste zavřít, nebo nedovřeli viko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká	V době přípravy zbytečně neotevírejte viko přístroje. Zavírejte viko do zaklapnutí. Přesvědčete se, že nic nepřekáží pevnému zavření vika přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokličce se nedeformuje	
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčete se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedopustíte znečištění ohřívacího disku	
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součásti jsou nařezány příliš veliké, nebo není dodržen poměr vložených potravin. Nepřesně jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnci	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Použijte recepty, kterým můžete důvěřovat. Výběr ingrediencí, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu	
Při přípravě na páře: v míse je příliš málo vody pro vznik dostatečně hutné páry	Nalévejte vodu do mísy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli pochybujete, proveďte úroveň vody v průběhu přípravy	
Při smažení	Zalili jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje	Při obvyčejném smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou. Při smažení ve fritéze dodržujte pokyny podle receptu
	Přebytek vlhkosti v míse	Nezavírejte viko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmrazené potraviny nejdříve rozmrazte a slijte z nich vodu

CZE

Při vaření: vzkyčení vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí		Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasírování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve Vámi vybraném receptu
Při pečení (těst- to se nepro- peklo)	V procesu kynutí se těsto přilepilo k poklička a zakrylo ventil vypouštění páry	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu
	Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta	Vynechte pečený výrobek z mísy, obraťte jej a znovu vložte do mísy, pokračujte v pečení. Přistě vkládejte do mísy těsto v menším objemu

POKRM SE PŘEVAŘIL

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozměry ingrediencí	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Výběr ingrediencí, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autoohřevu	Dlouhé použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít

PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYPÍ

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultrapasterizované mléko s tučností do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zředit pitnou vodou
Ingredienty před vařením nebyly připraveny nebo byly připraveny nesprávně (špatně promyty atd.).	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu.
Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské produkty důkladně promývejte do čisté vody
Spotřebič vytváří pěnu	Doporučujeme ho pečlivě mýt, sundávat ventil nebo jídlo připravovat když je víko otevřeno

JÍDLO SE PŘIPALUJE

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antipřipalovací povrch mísy je poškozen	Před začátkem vaření prověřte, je-li mísa čistě vymyta a antipřipalovací povrch není poškozen
Celkový objem vložen je menší, než doporučený v receptu	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení: zapoměli jste dolít olej do mísy, nepromíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrm	Při normálním smažení nalejte do mísy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrného pro smažení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obrácením v určitém čase
Při dušení: v míse je nedostatek tekutin	Dolejte do mísy více tekutin. V době přípravy neotevírejte zbytečně víko hrnce

Při vaření: v míse je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy máslem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny mísy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

PRODUKT ZTRATIL SOVOJI FORMU

Příliš často jste míchali produkt v míse	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkraťte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš šťavnaté ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s velkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nečekali jste hotový výrobek v uzavřeném multifunkčním hrnci	Snažte se vyjmát výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL

Vejce s cukrem nebyly plně ušlehány	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypřicí přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce	Snažte se vyjmát výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

i V řadě modelů multifunkčních hrnců REDMOND v programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v míse zapíná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřevu.

Souhrnná tabulka programů přípravy (nastavení z výroby)

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odloužený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu		Funkce automatického ohřevu
					+	+	
STEAM	VEGETABLES	Vaření zeleniny v páře	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Vaření masa v páře	0:40				
	FISH	Vaření ryb v páře	0:15				

Program		Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odložený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Funkce automatického ohřevu
FRY	VEGETABLES	Smažení zeleniny	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Smažení masa	0:40				
	FISH	Smažení ryb	0:15				
STEW	VEGETABLES	Dušení zeleniny	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Dušení masa	1:00				
	FISH	Dušení ryb	0:35				
MULTI-COOK		Příprava různých jídel s možností ručního nastavení teploty a doby vaření. Rozsah ručního nastavení teploty 35-160°C s intervalem změny 5°C.	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Vaření těstovin atd. Vaření párků a vajec	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Příprava rýže, pohanky, sypkých kaší z obilovin	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Příprava rizota	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Příprava mléčných kaší	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Doporučuje se pro přípravu různých polévek	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+
CAKE		Doporučuje se pro pečení (bábovek, biskvitů, koláčů), různých nákypu a suší	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

#	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
1	Filé z vepřového / hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	20


#	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
2	Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Kuřečí filé (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Masové knedlíčky / karbanátky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	20/30
5	Ryba (filé)	500	500	15
6	Mořský koktejl (rychle zmrazený)	500	500	5
7	Brambory (rozřezané na čtvrtiny)	500	500	15
8	Mrkev (kostkami na 1,5 -2 cm)	500	500	20
9	Řepa (rozřezaná na čtvrtiny)	500	500	30
10	Zelenina (čerstvě zamražená)	500	500	15
11	Vejsce kuřečí	3 ks	500	5

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

CZE

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTI-COOK“

Procovní teplota	Doporučení pro použití	Procovní teplota	Doporučení pro použití
35°C	Nakynutí těsta, příprava octu	100°C	Příprava pěnového cukroví nebo džemu
40°C	Příprava jogurtů	105°C	Příprava aspiku, huspeniny
45°C	Kvašení na kysané mléčné výrobky	110°C	Sterilizace
50°C	Kvašení	115°C	Příprava cukrového sirupu
55°C	Příprava mléčných a krémových bonbonů	120°C	Příprava pečeného kolena
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	125°C	Příprava dušeného masa
65°C	Vaření masa ve vakuovém balení	130°C	Příprava nákypu
70°C	Příprava punče	135°C	Osmážení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje	140°C	Uzení
80°C	Příprava svažáku	145°C	Upečení zeleniny a ryby v alobalu
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu	150°C	Upečení masa v alobalu
90°C	Příprava červeného čaje	155°C	Pečení výrobků z kynutého těsta
95°C	Příprava mléčných kaší	160°C	Pečení drůbeže

 Podívejte se také do přiložené knihy receptů.

V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme na 15 minut převařit půlku citronu v programu „STEAM – FISH“.

STOP Při čištění **NEPOUŽÍVEJTE** mycí houby s tvrdým nebo abrazivním povrchem, čisticí prostředky obsahující abrazivní příměsi a další chemicky agresivní látky.

Plášť přístroje čistěte podle potřeby.

Nádoby očistěte po každém použití. Nádoby lze mýt v myčce na nádobí. Po vyčištění otřete vnější povrch do sucha.

Vnitřní kryt a odmínatelný parní ventil očistěte po každém použití přístroje.

Pro očištění vnitřního krytu:

1. Otevřete pokličku multifunkčního hrnce.
2. Z vnitřní strany pokličky stiskněte směrem doprostřed současně dvě plastové úchytky.
3. Bez použití síly zatahnete vnitřní kryt trochu směrem k sobě a pak dolů, aby se uvolnil od hlavní pokličky.
4. Otřete povrch obou krytů vlhkým hadříkem nebo ubrouskem. V případě potřeby umyjte odstraněný kryt pod tekoucí vodou a použijte mycí prostředek na nádobí. Používání myčky na nádobí je nežádoucí.
5. vložte kryt do drážek, vyrovnejte ho s hlavní pokličkou a lehce zatlačte na západky, dokud neuslyšíte kliknutí. Vnitřní kryt musí zcela zapadnout.

Odmínatelný parní ventil je umístěn na horní pokličce přístroje. Pro vyčištění ventilu:

1. Opatrně sejměte krytku parního ventilu, zatažením za úchytku směrem nahoru a k sobě.
2. Otočte zarážku na spodní straně ventilu proti směru hodinových ručiček (směrem k OPEN) na doraz a vyjměte ji.
3. Opatrně odstraňte pryžovou zátku ze zarážky. Umyjte všechny části ventilu podle předpisů čištění.

STOP Pozor! Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, je zakázáno ji kroutit a vyťahovat.

4. Složte v opačném pořadí: vložte gumovou vložku do zarážky, srovnejte zářezy s výstupky na vnitřní straně ventilu a otočte zarážku ve směru hodinových ručiček (směrem k CLOSE). Namontujte parní ventil do držáku na pokličce přístroje (vnější klapka by měla být umístěna výstupkem dozadu).

Během vaření potravin může vznikat kondenzát, který se v tomto modelu shromažďuje ve speciální dutině v plášti přístroje okolo nádoby. Kondenzát lze snadno odstranit pomocí kuchyňského ubrousku. Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vytřete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chraňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením. Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.


Obal od přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pořídít doplňkové příslušenství k Multifunkčnímu hrnci REDMOND RMC-M4502E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.redmond.company nebo v prodejních oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení: E1 – E4	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Důkladně zavřete víko, pak znovu zapněte přístroj do sítě
Přístroj se nezapíná	Napájecí kabel není připojen k přístroji a (či) do zásuvky	Přesvědčte se, že odmínatelný napájecí kabel je připojen k odpovídajícímu konektoru v kostře přístroje a je zapojen do zásuvky
	Zásuvka je vadná	Zapněte zařízení do fungující zásuvky
	V elektrické síti chybí napájení, není elektrický proud	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Pokud chybí, obraťte se na svou domovskou organizaci
Vaření trvá příliš dlouho	Přerušení napájení v elektrické síti (Napájecí napětí je nestabilní resp. nízké)	Zkontrolujte, zda-li napětí v elektrické síti je stálí. Pokud není, obraťte se na svou domovskou organizaci
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět či částice (smeti, kroupy, částice jídla)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Odstráňte cizí předmět či částice
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením)	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení
	Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek)
Během vaření uniká pára mimo víko	Byla porušena těsnost spojení misky s vnitřním víkem multifunkčního hrnce	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení
	Víko je nezavřeno důkladně resp. se pod víkem nachází cizí předmět	Zkontrolujte, zda nejsou cizí předměty (smeti, kroupy, částice jídla) mezi víkem a kostrou přístroje, odstraňte je. Vzdy zavřete víko, až uslyšíte cvaknutí
	Těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněn, deformován či poškozen	Zkontrolujte stav těsnícího kroužku na vnitřním víku přístroje. Vyměňte kroužek za nový, pokud bude třeba

 Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zaviněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupě potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Úplná záruka bude uznána pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozebírán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkompletován. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřípalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit).

Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikačním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku.

Výrobce určená doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a použitými technickými standardy.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použité (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

CZE

⚠ 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 i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest sprzętem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych magazynów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub inne niezgodne z powyższymi zasadami korzystanie z urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków prawidłowej eksploatacji wyrobu. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe skutki.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
- W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrami może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
- Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.

STOP *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z*

rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.

- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
 - Nie przeciągaj kabla zasilającego w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.
- STOP** *PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.*
- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
 - Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
 - Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.
- STOP** *ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!*
- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, mogą korzystać z urządzenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania.

Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko zadławienia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP

UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Charakterystyka techniczna

Model.....	RMC-M4502E
Moc	860-1000 W
Napięcie zasilania.....	220-240 V, 50/60 Hz
Maksymalna pojemność miski.....	5 l
Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym	I klasa
Powłoka miski	nieprzywierająca, ceramiczna
Zawór pary	zdejmowany
Wyświetlacz LCD	monochromatyczny
Pamięć trwała	tak
Grzanie.....	3D

Programy

- | | |
|----------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. STEAM – VEGETABLES (PARA – WARZYWA) | 3. STEAM – MEAT (PARA – MIĘSO) |
| 2. STEAM – FISH (PARA – RYBY) | 4. FRY – VEGETABLES (SMAŻENIE – WARZYWA) |

- | | |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 5. FRY – FISH (SMAŻENIE – RYBY) | 11. COOK – PILAF (GOTOWANIE – PILAW) |
| 6. FRY – MEAT (SMAŻENIE – MIĘSO) | 12. COOK – OATMEAL (GOTOWANIE – KASZY NA MLEKU) |
| 7. STEW – VEGETABLES (DUSZENIE – WARZYWA) | 13. PASTA (MAKARON) |
| 8. STEW – FISH (DUSZENIE – RYBY) | 14. SOUP (ZUPA) |
| 9. STEW – MEAT (DUSZENIE – MIĘSO) | 15. CAKE (WYPIEKI) |
| 10. COOK – QUICK COOK (EKSPRESOWE GOTOWANIE) | 16. MULTI-COOK |

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne potraw.....	do 24 godzin
Odgrzewanie potraw.....	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin, 2 minutniki
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	tak
Zapamiętywanie ostatniego czasu przygotowania.....	tak

Zestaw

Multicooker z umocowaną wewnątrz misą	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Szczypce do wyjmowania miski	1 szt.
Szklanka z podziatką.....	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską / chochlę.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.
Książka przepisów.....	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka serwisowa.....	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

Budowa multicookera (schemat A1, str. 4)

- | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Pokrywa ze zdejmowanym zaworem wypuszczania pary | 6. Szklanka z podziatką |
| 2. Wewnętrzna pokrywa | 7. Naczynie do gotowania na parze |
| 3. Wyjmowana miska | 8. Chochla |
| 4. Panel sterowania z wyświetlaczem LCD | 9. Przewód zasilający |
| 5. Łyżka płaska | 10. Szczypce do wyjmowania miski |
| | 11. Uchwyt na łyżkę płaską / chochlę |

Panel sterowania (schemat A2, str. 5)

1. „Cooking time” („Czas gotowania”) – wprowadzenie godzin i minut przy ustawianiu bieżącego czasu, czasu gotowania oraz czasu opóźnionego startu

POL


2. „Hour/Min” („Godz/Min”) – przejście do trybu ustawienia czasu; wybór godzin i minut w trybie ustawienia czasu bieżącego, opóźnionego startu oraz czasu gotowania
3. „Preset” („Opóźniony start”) – przejście do trybu ustawienia godziny oraz opóźnionego startu; wybór jednego z dwóch timerów opóźnionego startu
4. „Cancel/Reheat” („Anuluj/Odgrzewanie”) – włączenie i wyłączenie trybu odgrzewania; anulowanie wszystkich programów i ustawień, oprócz ustawień czasu bieżącego
5. „Menu” – wybór programu gotowania
6. „Cook” („Gotowanie”) – wybór podprogramu w programie „COOK”
7. „Product” („Rodzaj produktu”) – wybór rodzaju produktu w programach „STEAM”, „FRY”, „STEW”
8. „t°C / Keep Warm ON/OFF” („Temperatura / Podgrzewanie automatyczne ON/OFF”) – zmiana temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK”, ręczne wyłączenie trybu podgrzewania automatycznego
9. „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania, szybkie włączenie trybu „COOK – QUICK COOK”

Panel sterowania (schemat A3, str. 5)


- A. Wskaźnik wybranego programu gotowania
- B. Wskaźnik czasu bieżącego
- C. Wskaźnik czasu gotowania
- D. Wskaźnik minutnika (1 lub 2) opóźnionego startu
- E. Wskaźnik rodzaju produktu dla programów „STEAM”, „FRY”, „STEW”
- F. Wskaźnik podprogramów w programie „COOK”
- G. Wskaźnik temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK”

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe.

 *Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie!*

Wtrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemyj misę ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się obcego zapachu zapachu, co nie świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku oczyść urządzenie.

 *Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.*

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty

lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury. Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy wielofunkcyjnego multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.


Ustawienie zegara

1. Podłącz urządzenie do prądu. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Preset”; na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik upływających minut.
2. Naciskając przyciski „Cooking time” ustaw wskazanie minut (dokładność ustawień – 1 minuta). Przytrzymywanie naciśniętego przyciska ponad 3 sekundy spowoduje, że rozpocznie się przyspieszona zmiana czasu. Po ustawieniu minut naciśnij przycisk „Hour/Min”, a na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik godzin.
3. Naciskając przycisk „Cooking Time”, ustaw godzinę. Stopień zmiany – 1 godzina. Przytrzymywanie naciśniętego przyciska ponad 3 sekundy spowoduje, że rozpocznie się przyspieszona zmiana czasu.
4. Po zakończeniu ustawiania naciśnij przycisk „Cancel/Reheat” lub poczekaj kilka sekund. Wskaźnik czasu przestanie migać.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze wielofunkcyjnym REDMOND RMC-M4502E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu. Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawień czasu zależą od wyboru programu przygotowania.

1. Po wybraniu programu gotowania naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik minut. Przytrzymywanie naciśniętego przyciska ponad 3 sekundy spowoduje, że rozpocznie się przyspieszona zmiana czasu.
2. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw wskazanie godziny. Przytrzymywanie naciśniętego przyciska ponad 3 sekundy spowoduje, że rozpocznie się przyspieszona zmiana czasu.
3. W celu zmiany czasu przygotowania poniżej jednej godziny w trybie ustawiania godzin przytrzymuj przycisk „Cooking Time” do momentu zniknięcia z wyświetlacza wskaźnika godzin. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, wskaźnik minut zacznie migać. Potem naciśnij przycisk „Cooking Time” i ustaw minuty.
4. W celu anulowania ustawień naciśnij przycisk „Cancel/Reheat” (będzie konieczne wprowadzenie ustawień programu od nowa).

 *Przy ręcznej zmianie ustawień programu automatycznego urządzenie wybiera minimalną długość gotowania.*

Urządzenie to wyposażone jest w pamięć trwałą. W przypadku chwilowego odłączenia zasilania wszystkie ustawienia, łącznie z ustawieniami opóźnionego startu, zostaną zachowane.

Preset Function (funkcja „Opóźniony start”)

Funkcja ta pozwala ustawić dokładną godzinę, o której powinien skończyć się program gotowania. Odłożyć proces gotowania można w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością

ustawienia do 10 minut. Urządzenie zostało wyposażone w dwa niezależne timery, które pozwalają zapamiętać godzinę, na którą najczęściej są przygotowywane posiłki.

1. Naciśnij przycisk „Menu”; wybierz program automatyczny.
2. Naciśnij przycisk „Preset”; wybierz komórkę pamięci Preset 1 lub Preset 2.
3. Naciśnięciem przyciska „Hour/Min” uruchom tryb wyboru godziny na timerze; wskaźnik zacznie migać.
4. Naciśnięciem przyciska „Cooking Time” ustaw godzinę. Stopień zmiany – 1 godzina.
5. Naciśnięciem przyciska „Hour/Min” uruchom tryb wyboru minut, wskaźnik minut zacznie migać.
6. Naciśnięciem przyciska „Cooking Time” ustaw minuty. Stopień zmiany – 10 minut.
7. Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk „Start”. Wskaźniki przycisków „Start”, „Cancel/Reheat” w „Preset” zaświecą się. Na wyświetlaczu będzie wyświetlać się czas gotowości potrawy.

i Przy wyborze timera opóźnionego startu należy uwzględnić fakt, że odliczanie czasu z programach, w których można regulować czas przygotowania, zaczyna się po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury.

Keep warm Function (Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw – podgrzewanie automatyczne)

Funkcja jest uruchamiana automatycznie w trybie czuwania razem z uruchomieniem wybranego programu i po jego zakończeniu podtrzymuje temperaturę gotowego dania na poziomie 70-75°C przez 24 godziny. Przy włączeniu podgrzewania automatycznego wskaźnik przyciska „Cancel/Reheat” świeci się. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu wyświetli się odliczanie czasu pracy w danym trybie. Aby wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij przycisk „Cancel/Reheat”. Lampka kontrolna przycisku zgaśnie.

i Podczas gotowania w programie „MULTI-COOK” w temperaturze nie wyższej niż 80°C funkcja podgrzewania automatycznego będzie wyłączona.

Funkcja wyłączenia podgrzewania automatycznego

Możesz wyłączyć automatyczne podtrzymywanie temperatury zaraz po uruchomieniu dowolnego programu. W tym celu po wybraniu programu (po naciśnięciu przyciska „Start”) naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „t°C / Keep Warm ON/OFF”. Wskaźnik przyciska „Cancel/Reheat” zgaśnie. Powtórne naciśnięcie i przytrzymywanie przez 3 sekundy przyciska „t°C / Keep Warm ON/OFF” ponownie włączy podgrzewanie automatyczne. Wskaźnik przyciska „Cancel/Reheat” zaświeci się. Funkcja jest aktywna również przy korzystaniu z funkcji opóźnionego startu.

Reheat Function (funkcja odgrzewania potraw)

Multicooker REDMOND RMC-M4502E może być wykorzystywany do podgrzewania gotowych potraw. W tym celu wystarczy przełożyć gotową potrawę do multicookera, zamknąć pokrywę i naciśnąć przycisk „Cancel/Reheat” (sygnał dźwiękowy). Za chwilę potrawa powinna być podgrzana do temperatury 70-75°C i pozostawać ciepłą do 24 godzin. Powtórne naciśnięcie przyciska

„Cancel/Reheat” wyłączy podgrzewanie.

Ogólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Włóż składniki do miski, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie miski. Upewnij się, że miska wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzaśnięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciśkając przycisk „Menu” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zaświeci się lampka odpowiedniego programu).
5. Jeśli program przewiduje wybór rodzaju produktu, wybierz odpowiedni podprogram przy pomocy przycisków „Product” (dla programów „STEW”, „STEAM”, „FRY”) lub „Cook” (dla programu „COOK”). Dla każdego podprogramu ustawiony jest sugerowany czas gotowania, który ukazany jest na wyświetlaczu urządzenia.
6. Możesz zmienić sugerowany czas gotowania.
7. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Preset” jest niedostępna w programach „FRY” i „PASTA”.
8. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij przycisk „Start”. Zaświecą się lampki przycisków „Start” i „Cancel/Reheat”. Rozpocznie się praca programu przez odliczanie czasu do końca gotowania.
9. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Cancel/Reheat”).
10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

W programie „STEAM” wsteczne odliczanie czasu rozpocznie się po zagotowaniu wody i pojawieniu się gęstej pary w misie; w programach „MULTI-COOK”, „FRY” – po ustawieniu urządzenia w trybie roboczym; w programie „PASTA” – po zagotowaniu wody w misie, włożeniu produktów i powtórnym naciśnięciu przyciska „Start”.

Urządzenie zapamiętuje ostatni ustawiony czas przygotowania w programie i wyświetla go na wyświetlaczu. W celu przywrócenia ustawień fabrycznych należy wcisnąć i przytrzymać przycisk „Hour/Min” do usłyszenia sygnału dźwiękowego (około 3 sek.).


Program „MULTI-COOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTI-COOK” multicooker REDMOND RMC-M4502E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie. Istnieje możliwość

wyboru sugerowanego czasu gotowania dla określonego produktu (warzywa, ryby, mięso). Sugerowana temperatura gotowania – 160°C.

Zakres ręcznej regulacji czasu wynosi 5 minut – 12 godzin z dokładnością do 1 minuty – dla odcinka czasu wynoszącego od 5 minut do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wynoszącego od 1 do 12 godzin.

Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „t°C / Keep Warm ON/OFF”) wynosi 35-160°C z dokładnością do 5°C.

 Za pomocą programu „MULTI-COOK” można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki przepisów przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów.

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu zależy od wybranego produktu: „VEGETABLES” – 10 minut, „FISH” – 15 minut, „MEAT” – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, ryb, produktów morza, półproduktów, itp. Czas przygotowywania potraw zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES” – 10 minut, „FISH” – 15 minut, „MEAT” – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Istnieje możliwość smażenia produktów przy otwartej pokrywie multicookera.

Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, ryb i owoców morza, a także do przygotowywania mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw, wymagających długiego czasu gotowania. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Czas przygotowywania potraw zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES” – 20 minut, „FISH” – 35 minut, „MEAT” – 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „COOK”

Program przeznaczony jest do gotowania ryżu, kaszy gryczanej oraz innych kasz. Sugerowany

czas gotowania zależy od wybranego podprogramu („QUICK COOK” – 25 minut, „PILAF” – 1 godzina, „OATMEAL” – 10 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty („QUICK COOK”, „OATMEAL”) oraz w przedziale od 30 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut („PILAF”).

Do gotowania kasz na mleku zaleca się używać mleko pasteryzowane o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiło i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:


- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jagłana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co nieraz może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „COOK” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTI-COOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 100°C. Ilość składników oraz czas gotowania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, itp., a także do gotowania jajek i parówek. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Po uruchomieniu programu poczekać na sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia, następnie wrzucić składniki, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „Start”. Nastąpi odliczanie czasu do końca pracy programu gotowania.

 Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykipiła, produkty można gotować przy otwartej pokrywie urządzenia.

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „CAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia (keksów, biszkoptów, placków). Sugerowany czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 30 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Pieczenie chleba
- Przygotowanie founde
- Robienie jogurtu
- Smażenie na głębokim oleju
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania i sposoby ich usunięcia

W poniższej tabeli przedstawione zostały typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, podane są możliwe przyczyny oraz sposoby ich rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania	
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przyknięcia. Upewnij się, że nie ma przeszkód, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona	
Misa nie ma prawidłowego kontaktu z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczelnie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzewczej	
Źle dobrany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów. Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas gotowania. Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzania w danym multicookerze	Zaleca się używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu	
Podczas gotowania na parze: w misie za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary	Obowiązkowo nalewaj do misy wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania	
Podczas smażenia	Wlałeś do misy zbyt dużo oleju	Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu
	Nadmiar wilgoci w misie	Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zalecane w przepisie. Produkty świeżo mrożone przed rozpoczęciem smażenia należy rozmrozić i odlać z nich wodę

Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu, podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego	
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)	W procesie fermentacji końcowej ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zatkało zawór wypuszczania pary	Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)	Włożyłeś do misy zbyt dużą ilość ciasta	Wymij wypiek z misy, przewróć i ponownie włóż do misy, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego	Zbyt długi czas pracy funkcji podgrzewania automatycznego jest niewskazany. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości

POL

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku wygotowuje się mleko	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można trochę rozcieńczyć wodą pitną
Składniki przed gotowaniem nieprzygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (źle wymyte itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta
Produkt tworzy pianę	Należy dokładnie umyć produkt, zdjąć zawór lub przygotowywać posiłek przy otwartej pokrywie

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wymyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia

Podczas smażenia: zapomniełeś nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracasz przygotowywane produkty	Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno misy. Aby produkty obsmażały się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci	Wlej do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników)	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem pieczenia	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewać oleju do misy!)

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5-7 minut
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.)	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości
Przetrzymałeś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na chwilę zostawić produkt w multicookerze przy włączonym podgrzewaniu automatycznym

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom
Ciasto zbyt długo stało z proszkiem do pieczenia	
Nie przesiałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto	
Był popełniony błąd podczas wkładania składników	
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera	

i W wielu modelach multicookerów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Tabela zbiorcza programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)

Program		Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/ dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwane na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
STEAM	VEGETABLES	Gotowanie na parze warzyw	0:10	0:05 – 1:00/1 min	24	+	+
	MEAT	Gotowanie na parze mięsa	0:40				
	FISH	Gotowanie na parze ryb	0:15				
FRY	VEGETABLES	Smażenie warzyw	0:10	0:05 – 1:00/1 min	-	+	+
	MEAT	Smażenie mięs	0:40				
	FISH	Smażenie ryb	0:15				
STEW	VEGETABLES	Duszenie warzyw	0:20	0:10 – 0:12/5 min	24	-	+
	MEAT	Duszenie mięsa	1:00				
	FISH	Duszenie ryb	0:35				
MULTI-COOK		Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania. Zakres ręcznej regulacji temperatury wynosi 35-160°C z dokładnością do 5°C.	0:10	0:05 – 1:00/1 min 1:00 – 12:00/5 min	24	-	+
PASTA		Gotowanie różnego rodzaju makaronów, pierogów itp. Gotowanie jajek i parówek.	0:08	0:02 – 0:20/1 min	-	+	+
COOK	QUICK COOK	Gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie	0:25	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
	PILAF	Gotowanie pilawu	1:00	0:30 – 2:00/5 min	24	-	+
	OATMEAL	Gotowanie kasz na mleku	0:10	0:05 – 1:30/1 min	24	-	+
SOUP		Przeznaczony do gotowania zup	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	-	+

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/ dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
CAKE	Przeznaczony do pieczenia (keksów, biszkoptów, placzków), przeróżnych zapiekane-k i sufletów	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24	-	+

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

#	Produkt	Waga, g/ Ilość, szt.	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Połędwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20
2	Połędwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20
3	Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Pulpeciki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	20/30
5	Ryba (filet)	500	500	15
6	Mieszanka owoców morza (świeżo mrożona)	500	500	5
7	Ziemniaki (kostki 1,5-2 cm)	500	500	15
8	Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	500	20
9	Buraki (kostki 1,5-2 cm)	500	500	30
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	500	15
11	Jajka	3 szt.	500	5

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich predylekcji.

Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie "MULTI-COOK"

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie zastosowania	Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie zastosowania
35°C	Końcowa fermentacja ciasta, przygotowanie octu	50°C	Fermentacja
40°C	Przygotowanie jogurtów	55°C	Przygotowanie pomady
45°C	Zakwas	60°C	Przygotowanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie zastosowania	Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie zastosowania
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym	115°C	Przygotowanie syropu cukrowego
70°C	Przygotowanie ponczu	120°C	Przygotowanie golonki
75°C	Pasteryzacja, przygotowanie białej herbaty	125°C	Przygotowanie duszonego mięsa
80°C	Przygotowanie grzanego wina	130°C	Przygotowanie zapiekanki
85°C	Przygotowanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu gotowania	135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
90°C	Przygotowanie czerwonej herbaty	140°C	Wędzenie
95°C	Przygotowanie kasz na mleku	145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
100°C	Przygotowanie bez lub konfitur	150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
105°C	Przygotowanie galarety mięsnej	155°C	Wypieki z ciasta drożdżowego
110°C	Sterylizacja	160°C	Smażenie drobiu

POL

 Patrz także w dołączonej do zestawu książce z przepisami.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierysujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie półtki cytryny przez 15 minut w programie „STEAM – FISH”.

STOP ZABRANIA SIĘ używania rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.

Korpus urządzenia czyścić w razie potrzeby.

Misę należy czyścić po każdym użyciu. Można ją myć w zmywarce do naczyń. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię. Wewnętrzną pokrywą oraz zdejmowany zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia.

W celu oczyszczenia wewnętrznej pokrywy:

1. Otwórz pokrywą urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij jednocześnie do środka dwa plastikowe elementy mocujące.

- Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną pokrywę tak, żeby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
- Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zdjętą pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
- Wstaw pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko nacisnij elementy mocujące do momentu ich zatrzasknięcia. Wewnętrzna pokrywa powinna trwale przylegać do pokrywy.

Zawór pary znajduje się na wierzchniej pokrywie urządzenia. Aby go oczyścić:

- Ostrożnie zdejmij pokrywę zaworu pary, pociągając ją za występ do góry i na siebie.
- Przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku OPEN) do oporu i zdejmij ją.
- Delikatnie zdejmij gumkę z podstawy zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu, przestrzegając zasad czyszczenia.

STOP Uwaga! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skręcania lub rozciągania.

- Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw gumkę na miejsce, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie zaworu i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku CLOSE). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia tak, aby wypukła część zaworu znajdowała się z tyłu urządzenia.

Podczas gotowania posiłków może powstawać kondensat, który w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół miski i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia. Kondensat łatwo można usunąć przy pomocy ściereczki.

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych.

Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

Transport produktu powinien odbywać się zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu.

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-M4502E, a także dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1 – E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne gniazdo	Włącz urządzenie do sprawnego gniazda
	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do dostawcy energii elektrycznej, obsługującej twój dom
Danie gotuje się zbyt długo	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia)	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Usuń zbędny przedmiot lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez kosów
	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Oczyszcz tarczę grzejną
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez kosów
	Naruszona jest szczelność połączenia miski z wewnętrzną pokrywą multicookera	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia), usuń je. Zawsze zamykaj pokrywę multicookera do przytknięcia
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany

i Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest 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, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, znajdującym się 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.




Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

Μέτρα ασφαλείας

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Το παρόν προϊόν είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες. Η βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη ανάρμοστη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρείται παράβαση των όρων της ορθής χρήσης του προϊόντος. Σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από τη

συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα — είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.

STOP ***ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.*

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.

STOP ***ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:** τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασθήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του

εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M4502E
Ισχύς	860-1000 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Μέγιστος όγκος του μπολ	5 λ
Ηλεκτρική ασφάλεια	κλάση I
Επίστρωση του μπολ	αντικολλητική κεραμική
Βαλβίδα ατμού	αποστρώμενη
Οθόνη υγρών κρυστάλλων	μονόχρωμη
Μη πτητική μνήμη	υπάρχει
3D-θέρμανση	υπάρχει

Προγράμματα

1. STEAM — VEGETABLES (ΑΤΜΟΣ — ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
2. STEAM — FISH (ΑΤΜΟΣ — ΨΑΡΙ)
3. STEAM — MEAT (ΑΤΜΟΣ — ΚΡΕΑΣ)
4. FRY — VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ — ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
5. FRY — FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ — ΨΑΡΙ)
6. FRY — MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ — ΚΡΕΑΣ)
7. STEW — VEGETABLES (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ — ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
8. STEW — FISH (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ — ΨΑΡΙ)
9. STEW — MEAT (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ — ΚΡΕΑΣ)
10. COOK — QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
11. COOK — PILAF (ΒΡΑΣΙΜΟ — ΠΙΛΑΦΙ)
12. COOK — OATMEAL (ΒΡΑΣΙΜΟ — ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)
13. PASTA (ΠΑΣΤΑ)
14. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
15. CAKE (ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ)
16. MULTI-COOK

Λειτουργίες

Αυτοθέρμανση	έως 24 ώρες
Ζεστάμα πιάτου	έως 24 ώρες
Έναρξη με καθυστέρηση	έως 24 ώρες, 2 χρονομέτρα
Αποθήκευση της ώρας τελευταίου μαγειρέματος	υπάρχει
Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματης ζεστάματος	υπάρχει

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυχώρα με τοποθετημένο μέσα της το μπολ	1 τμχ.
Ειδικό σκεύος για μαγειρέμα στον ατμό	1 τμχ.
Τσιμπίδα για το μπολ	1 τμχ.
Μεζούρα	1 τμχ.
Κουτάλα	1 τμχ.
Επιτεδο κουτάλι	1 τμχ.
Λαβή για την κουτάλα/κουτάλι	1 τμχ.
Καλώδιο τροφοδοσίας	1 τμχ.
Βιβλίο συνταγών	1 τμχ.
Οδηγίες χρήσης	1 τμχ.
Βιβλίο τεχνικής εξυπηρέτησης	1 τμχ.

GRE

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωση για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές.

Περιγραφή του πολυσκεύους (σχήμα A1, σ. 4)

1. Καπάκι με αποστύμμενη βαλβίδα ατμού
2. Εσωτερικό καπάκι
3. Αφαιρούμενο μπολ
4. Πίνακας ελέγχου με οθόνη υγρών κρυστάλλων
5. Επίπεδο κουτάλι
6. Μεζούρα
7. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό
8. Κουτάλα
9. Καλώδιο τροφοδοσίας
10. Τοιμίπια για την εξαγωγή του μπολ
11. Λαβή για κουτάλα/κουτάλι

Πίνακας διαχείρισης (σχήμα A2, σ. 5)


1. "Cooking time" ("Χρόνος παρασκευής") — εισαγωγή των ωρών και λεπτών κατά την ρύθμιση της ώρας, καθορισμό του χρόνου παρασκευής και του χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
2. "Hour/Min" ("Ρύθμιση χρόνου") — μετάβαση στην λειτουργία ρύθμισης χρόνου· επιλογή "ώρες/λεπτά" στις λειτουργίες ρύθμισης τρέχουσας ώρας, καθυστερημένης έναρξης και χρόνου παρασκευής.
3. "Preset" ("Καθυστερημένη έναρξη") — μετάβαση στις λειτουργίες ρύθμισης ρολογιού και της καθυστερημένης έναρξης, επιλογή ενός από τα δύο χρονόμετρα καθυστερημένης έναρξης.
4. "Cancel/Reheat" ("Ακύρωση/Αναθέρμανση") — ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεσάματος· ακύρωση όλων των προγραμμάτων και ρυθμίσεων εκτός από τις ρυθμίσεις της τρέχουσας ώρας.
5. "Menu" ("Μενού") — επιλογή του προγράμματος παρασκευής.
6. "Cook" ("Βράσιμο") — επιλογή του υποπρογράμματος στο πρόγραμμα "COOK".
7. "Product" ("Είδος προϊόντος") — επιλογή είδους προϊόντος στα προγράμματα "STEAM", "FRY", "STEW".
8. "°C / Keep Warm ON/OFF" ("Θερμοκρασία / Αυτόματο ζεστάμα ON/OFF") — ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα "MULTI-COOK", χειροκίνητη απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτόματου ζεσάματος.
9. "Start" ("Έναρξη") — ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού, γρήγορη έναρξη της λειτουργίας "COOK — QUICK COOK".

Περιγραφή οθόνης (σχήμα A3, σ. 5)


- A. Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής
- B. Ένδειξη της τρέχουσας ώρας
- C. Ένδειξη χρόνου παρασκευής
- D. Ένδειξη χρονόμετρου (1 ή 2) της καθυστερημένης έναρξης
- E. Ένδειξη του είδους προϊόντος στα προγράμματα "STEAM", "FRY", "STEW"
- F. Ένδειξη των υποπρογραμμάτων στο πρόγραμμα "COOK"
- G. Ένδειξη της θερμοκρασίας παρασκευής στο πρόγραμμα "MULTI-COOK"

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε με προσοχή τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

 Φυλάξτε όλα τα ενημερωτικά αυτοκόλλητα, αυτοκόλλητα με οδηγίες και τον πίνακα με τον αριθμό και σειρά του προϊόντος πάνω στο σώμα του! Η απουσία του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόν αυτόματώς στερεί το δικαίωμα εγγύησης.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Καθαρίστε το δοχείο με το ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί μια μυρωδιά, αυτό δεν προκύπτει από βλάβη της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση να επαναλάβετε το καθάρισμα της συσκευής.

 Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεταρία, 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, διασπασίες και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμοκρασιόμενου στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.


Ρύθμιση της ώρας

1. Συνδέστε την συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο. Πατήστε και κρατήστε πατημένο κατά 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο "Preset", στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη λεπτών της τρέχουσας ώρας.
2. Πατώντας το πλήκτρο "Cooking time" ρυθμίστε τα λεπτά (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 1 λεπτό). Εάν κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η επιταχυνόμενη αλλαγή του χρόνου. Μετά την ολοκλήρωση της ρύθμισης λεπτών πατήστε το πλήκτρο "Hour/Min", στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη ωρών.
3. Πατήστε το πλήκτρο "Cooking Time" και ρυθμίστε τις ώρες μαγειρέματος. Έυρος ρύθμισης — 1 ώρα.
4. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης πατήστε το πλήκτρο "Cancel/Reheat" ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του χρόνου θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M4502E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνου παρασκευής για κάθε πρόγραμμα. Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής.

1. Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής πατήστε το πλήκτρο "Hour/Min". Θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών. Πατώντας το πλήκτρο "Cooking time" ρυθμίστε τα λεπτά. Εάν κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η επιταχυνόμενη αλλαγή του χρόνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο "Hour/Min", θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των ωρών. Πατώντας το πλήκτρο "Cooking time" ρυθμίστε τις ώρες. Εάν κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η επιταχυνόμενη αλλαγή του χρόνου.
3. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος λιγότερο από μία ώρα σε λειτουργία ρύθμισης ωρών, πατώντας διαδοχικά το πλήκτρο "Cooking Time" μέχρι να βρθεί στην οθόνη η ένδειξη ωρών. Πατήστε το πλήκτρο "Hour/Min", η ένδειξη λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατώντας διαδοχικά το πλήκτρο "Cooking Time" ρυθμίστε την απαιτούμενη ένδειξη λεπτών.
4. Για την ακύρωση των επιλεγμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο "Cancel/Reheat" (τότε θα πρέπει να εισαγάγετε ξανά όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος).

 Κατά την χειροκίνητη ρύθμιση του προγράμματος η συσκευή θα επιλέξει τον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος!

Η πολυχύτρα διαθέτει μη πτητική μνήμη. Στην προσωρινή απουσία από το ηλεκτρικό δίκτυο όλες οι καθορισμένες ρυθμίσεις, συμπεριλαμβανομένου των ρυθμίσεων καθυστερημένης έναρξης, αποθηκεύονται.

Preset Function (λειτουργία "Καθυστερημένη έναρξη")

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το ακριβές χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής πρέπει να έχει ολοκληρωθεί. Η διαδικασία παρασκευής μπορεί να καθυστερείται για 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο ανεξάρτητα χρονόμετρα, που επιτρέπουν τα διατηρήσετε το πιο χρησιμοποιούμενο χρόνο μαγειρέματος.

Για την ρύθμιση του χρονόμετρου:

1. Πατώντας το πλήκτρο "Menu", επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος.
2. Πατώντας το πλήκτρο "Preset" επιλέξτε την κατηγορία μνήμης Preset 1 ή Preset 2.
3. Πατώντας το πλήκτρο "Hour/Min" ενεργοποιήστε τη λειτουργία ρύθμισης ωρών στο χρονόμετρο, η ένδειξη ωρών θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
4. Πατώντας το πλήκτρο "Cooking Time", ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (ώρες). Έυρος ρύθμισης — 1 ώρα.
5. Πατώντας το πλήκτρο "Hour/Min" ενεργοποιήστε τη λειτουργία ρύθμισης λεπτών, η ένδειξη λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

- Πατώντας το πλήκτρο "Cooking Time", ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα μαγειρέματος (Λεπτά). Έυρος ρύθμισης — 10 λεπτά.
- Μετά την ολοκλήρωση ρύθμισης του χρόνου πατήστε το πλήκτρο "Start". Οι ενδείξεις πλήκτρων "Start", "Cancel/Reheat" και "Preset" θα αναβοσβήσουν. Η οθόνη θα δείξει τον χρόνο όταν το πιάτο είναι έτοιμο.

i Κατά τη ρύθμιση του χρονόμετρου της καθυστερημένης έναρξης, πρέπει να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι η μέτρηση του χρόνου σε προγράμματα που υποθέτουν την ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει όταν η συσκευή θα φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία λειτουργίας.

Keep warm Function (Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών – αυτοθέρμανση)

Η έναρξη της λειτουργίας αυτής γίνεται αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μαζί με την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος ή μετά την ολοκλήρωσή του και κρατάει τη θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου σε βαθμό 70-75°C κατά τη διάρκεια 24 ωρών. Κατά την έναρξη του αυτόματου ζεστάματος ή ένδειξη του πλήκτρου "Cancel/Reheat" θα ανάβει, μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος η οθόνη θα δείξει τη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος στην επιλεγμένη λειτουργία. Για την απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο "Cancel/Reheat" και η ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

i Σε περίπτωση μαγειρέματος πιάτων σε πρόγραμμα "MULTI-COOK" σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει 80°C η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος θα απενεργοποιηθεί.

Λειτουργία απενεργοποίησης της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το αυτόματο ζέσταμα αμέσως μετά την έναρξη οποιουδήποτε προγράμματος. Για αυτό το σκοπό μετά από την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος (μετά το πάτημα του πλήκτρου "Start") πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο "iC / Keep Warm ON/OFF". Η ένδειξη του πλήκτρου "Cancel/Reheat" θα σβήσει. Μετά το ξαναπάτημα και το κράτημα του πλήκτρου "iC / Keep Warm ON/OFF" το αυτόματο ζέσταμα θα ενεργοποιηθεί ξανά. Η ένδειξη του πλήκτρου "Cancel/Reheat" θα ανάψει. Η λειτουργία αυτή είναι επίσης διαθέσιμη κατά τη χρήση της καθυστερημένης έναρξης.

Reheat Function (Λειτουργία ζεστάματος φαγητού)

Το πολυμάγειρα REDMOND RMC-M4502E μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για το ζέσταμα των κρύων πιάτων. Για αυτό το σκοπό φτάνει να βάλετε το έτοιμο πιάτο σε μπλ, να τοποθετήτε το μπλ στον πολυμάγειρα, να κλείσετε το καπάκι και να πατήσετε το πλήκτρο "Cancel/Reheat" μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα. Σε λίγη ώρα η θερμοκρασία του πιάτου θα φτάσει σε 70-75°C και το πιάτο θα μείνει ζεστό κατά 24-ωρο. Μετά το ξαναπάτημα του πλήκτρου "Cancel/Reheat" θα απενεργοποιηθεί το ζέσταμα.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

- Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
- Βάλτε τα συστατικά στο μπλ της πολυλειτουργίας σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπλ μέσα στην πολυλειτουργία. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επιπίεσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπλ είναι τοποθετημένο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμοαπώροτο στοιχείο.
- Κλείστε το καπάκι της πολυλειτουργίας μέχρι να ακουστεί το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατώντας το πλήκτρο "Menu" επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η ένδειξη του αντίστοιχου προγράμματος).
- Εάν στο πρόγραμμα προβλέπεται η επιλογή είδους προϊόντος επιλέξτε το αντίστοιχο υποπρόγραμμα με τη βοήθεια των πλήκτρων "Product" (για τα προγράμματα "STEW", "STEAM", "FRY") ή "Cook" (για το πρόγραμμα "COOK"). Για κάθε υποπρόγραμμα ως προεπιλογή είναι καθορισμένη μια τιμή του χρόνου παρασκευής η οποία ακονίζεται στην οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τον καθορισμένο ως προεπιλογή χρόνο.
- Εάν είναι απαραίτητο καθορίστε τον χρόνο καθυστερημένης έναρξης. Η λειτουργία "Preset" δεν είναι διαθέσιμη κατά τη χρήση των προγραμμάτων "FRY" και "PASTA".
- Για την έναρξη των προγραμμάτων παρασκευής πατήστε το πλήκτρο "Start". Θα αναφάνουν οι ενδείξεις των πλήκτρων "Start" και "Cancel/Reheat". Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής.
- Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου "Cancel/Reheat").

- Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο "Cancel/Reheat".

u Στο πρόγραμμα "STEAM" η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει μετά το βράσιμο του νερού ή μετά το φτάσιμο της κυκλικότητας ατμών σε κατάλληλο βαθμό στο μπλ; στα προγράμματα "MULTI-COOK", "FRY" — μετά την μεταβολή της συσκευής σε κατάλληλη λειτουργία εργασίας; στο πρόγραμμα "PASTA" — μετά το βράσιμο νερού στο μπλ, την τοποθέτηση προϊόντων και το ξαναπάτημα του πλήκτρου "Start".

Η συσκευή αποθηκεύει τον τελευταίο ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος στο πρόγραμμα και το δείχνει στην οθόνη. Για να επιστρέψετε στις προεπιλεγμένες λειτουργίες πριν από την επιλογή του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Hour/Min" μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα (περίπου σε 3 δευτ.).

Πρόγραμμα "MULTI-COOK"

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιωνδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα "MULTI-COOK" η πολυλειτουργία είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από συσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαβάσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδικτυακό και σας τράβηξε την προσοχή. Υπάρχει δυνατότητα επιλογής χρόνου παρασκευής για το προϊόν ως προεπιλογή (λαχανικά, ψάρι, κρέας).

Προεπιλεγμένη θερμοκρασία παρασκευής είναι 160°C.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα από 5 λεπτά έως 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα από 1 έως 12 ώρες.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου "iC / Keep Warm ON/OFF") είναι 35-160°C με βήμα αλλαγής 5°C.

u Στο πρόγραμμα "MULTI-COOK" είναι δυνατή η παρασκευή πολλών διαφορετικών πιάτων. Εκμεταλλευτείτε το βιβλίο συνταγών από τους επαγγελματίες σφ μιας ή τον ειδικό πίνακα με συνιστώμενες θερμοκρασίες για την παρασκευή διαφόρων πιάτων και τροφίμων.

GRE

Πρόγραμμα "STEAM"

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, των μανι, διαιτητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα εξαρτάται από το επιλεγμένο είδος φαγητού: "VEGETABLES" — 10 λεπτά, "FISH" — 15 λεπτά, "MEAT" — 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο set):

- Χύστε στο μπλ 600-1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπλ το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.
- Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπλ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπλ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμοαπώροτο στοιχείο.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3-10 της ενότητας "Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων".

Πρόγραμμα "FRY"

Συνιστάται για το τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών, ημιέτοιμων προϊόντων κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το είδος του επιλεγμένου προϊόντος: "VEGETABLES" — 10 λεπτά, "FISH" — 15 λεπτά, "MEAT" — 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Επιτρέπεται το τηγάνισμα των τροφίμων με ανοιχτό το καπάκι της συσκευής.

Πρόγραμμα "STEW"

Συνιστάται για το τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, θαλασσινών προϊόντων, καθώς και για παρασκευή ζελατινών και άλλων πιάτων που απαιτούν παρατεταμένη θερμική επεξεργασία. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το είδος του επιλεγμένου προϊόντος: "VEGETABLES" — 20 λεπτά, "FISH" — 35 λεπτά, "MEAT" — 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα “COOK”

Συνιστάται για παρασκευή ριζιού, φαγόπυρου και εύρωππων φαγητών από δημητριακά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το επιλεγμένο υποπρόγραμμα (“QUICK COOK” — 25 λεπτά, “PILAF” — 1 ώρα, “OATMEAL” — 10 λεπτά). Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό (“QUICK COOK”, “OATMEAL”) και από 30 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά (“PILAF”).

Στο βράσιμο χυλών με γάλα να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλακτος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ριζί, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείψετε το μπολ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πετυχθεί στο πρόγραμμα “COOK” χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα “MULTI-COOK”. Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 100°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα “PASTA”

Συνιστάται για παρασκευή ζυμαρικών κ.α., καθώς και για βράσιμο αυγών και λουκανίκων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Μετά την έναρξη του προγράμματος περιμένετε για ηχητικό σήμα το οποίο ειδοποιεί για την ζέση του νερού, μετά εισάγετε τα υλικά, κλείστε το καπάκι της συσκευής και πατήστε το πλήκτρο “Start”. Μετά απ'αυτό θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής.



Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρόνια, κ.α.) δημιουργείται ατμός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλιση του από το μπολ μπορείτε να μαγειρεύετε με ανοιχτό το καπάκι.

Πρόγραμμα “SOUP”

Συνιστάται για παρασκευή διάφορων πρώτων πιάτων καθώς και διαφόρων ειδών κομπότσας και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα “CAKE”

Συνιστάται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων (κέικ, μπισκότα, πίτες). Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα ο χρόνος παρασκευής είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 30 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή άρτου
- Παρασκευή του φοντιού
- Παρασκευή γιουρτιού
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επίλυσής τους

Στον παρακάτω πίνακα συνοψίζονται τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος		Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, η αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή		Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι αυτό. Κλείψτε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστινίγια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη
Το μπολ και το θερμοκρατικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι'αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή		Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με τον πυθμένα στο το θερμοκρατικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να κερυνάται ο θερμοκρατικός δίσκος
Ατυχή επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα		Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα του ατμού.		Περνώντας νερό στο μπολ οπισθόθετο σε συνιστάμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε, ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής
Κατά το τηγάνισμα	Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολική ποσότητα φυτικού λαδιού	Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες αντίστοιχης συνταγής
Κατά το τηγάνισμα	Υπερβολική υγρασία στο μπολ	Μην κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα κατά το τηγάνισμα εάν δεν προβλέπεται από τη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμώσι κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα		Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο, όπως το ζέψιμο, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά)	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου
	Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολική ζύμη	Θυγάτε το αρτοσκευάσμα από το μπολ, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνατε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρά μέγεθος των συστατικών υλικών	Απεικονίστε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στην λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρά σας προβλέπεται η προκαταρκτική απενεργοποίησης λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο γλυκού το γάλα εξατμίζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτηθούν από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτλ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της. Το δημητριακό ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό
Το προϊόν σχηματίζει αφρό	Συνιστάται να πλένετε καλά το προϊόν, να ανοίγετε τη βαλβίδα ατμού ή να μαγειρεύετε με ανοιχτό καπάκι

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

Το μπόλ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικατοπτρική επίστρωση του μπόλ έχει φθαρεί	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπόλ είναι πλυμένο καλά και η αντικατοπτρική επίστρωση δεν έχει φθορές
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συσταζόμενο στην συνταγή	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή
Έχετε καθαρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Κατά το ηγνάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι, δεν ανακατεύετε ή δεν γυρίζετε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα ρίξτε στο μπόλ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπόλ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο ηγνάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπόλ
Κατά το ηγνάνισμα: η υγρασία στο μπόλ δεν είναι επαρκής	Προσθέστε στο μπόλ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμαγείρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι αυτό
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπόλ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών)	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπόλ με λάδι πριν από το μαγείρεμα	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπόλ με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιχύνετε λάδι στο μπόλ!)

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπόλ	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά
Έχετε καθαρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υγρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.)	Επιλέξτε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκευάσμα σε κλειστό πολυμαγείρα	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκευάσμα από τον πολυμαγείρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στον πολυμαγείρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμιχθηκαν καλά	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπέικιν πάουτερ	
Δεν κοσκινάσατε το αλεύρι ή δεν ζυμάσατε καλά τη ζύμη	
Κάνετε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ'αυτό το μοντέλο του πολυμαγείρα	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμαγείρων REDMOND στα προγράμματα “STEW” και “SOUP” όταν το υγρό στο μπόλ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και ο πολυμαγείρας μεταβαίνει στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθυστατισμένη ενέργεια/ ώρες	Στάση της θύρας	H αναμονή της θύρας	H λειτουργία της θύρας κατά την υπερθέρμανση	GRE
STEAM	VEGETABLES	Παρασκευή λαχανικών στον ατμό	0:10	0:05 — 1:00 / 1 λεπτ	24	+	+	
	MEAT	Παρασκευή κρέατος και μαρινέ στον ατμό	0:40					
	FISH	Παρασκευή στον ατμό ψαριού	0:15					
FRY	VEGETABLES	Τηγνάνισμα των λαχανικών	0:10	0:05 — 1:00 / 1 λεπτ	-	+	+	
	MEAT	Τηγνάνισμα κρέατος	0:40					
	FISH	Τηγνάνισμα ψαριού	0:15					
STEW	VEGETABLES	Γιγνάνισμα λαχανικών	0:20	0:10 — 0:12 / 5 λεπτ	24	-	+	
	MEAT	Γιγνάνισμα κρέατος	1:00					
	FISH	Γιγνάνισμα ψαριού	0:35					
MULTI-COOK		Παρασκευή οποιωνδήποτε φαγητών με καθορισμένες γεωκινήματα από τον χρήστη ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου. Το εύρος της χειρακίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι 35-160°C με βήμα αλλαγής 5°C.	0:10	0:05 — 1:00 / 1 λεπτ 1:00 — 12:00 / 5 λεπτ	24	-	+	
PASTA		Παρασκευή ζυμαρικών, τριτολεβάνων, γιννάκι κ.α. Βράσιμο λουκανίκων και αυγών	0:08	0:02 — 0:20 / 1 λεπτ	-	+	+	
COOK	QUICK COOK	Παρασκευή ρυζιού, φαγόπυρου και εύθραυστων φαγητών από δημητριακά	0:25	0:05 — 1:30 / 1 λεπτ	24	-	+	
	PILAF	Παρασκευή πικλαφού	1:00	0:30 — 2:00 / 5 λεπτ	24	-	+	
	OATMEAL	Παρασκευή γλυκών με γάλα	0:10	0:05 — 1:30 / 1 λεπτ	24	-	+	

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθιστοποιημένοι δείκτες, ώρες	Σηράνισμα της λιασής	Η λειτουργία της αποστράγγισης
SOUP	Συνιστάται για την παρασκευή διαφόρων πρώτων πιάτων (ελαφριές σούπες, παντζερόσουπα, ψαρόσουπα, λαχανόσουπα, σούπα τουρσί κ.α.)	1:00	0:10 — 8:00 / 5 λεπ	24	-	+
CAKE	Συνιστάται για την παρασκευή αρωματισμένων (κέικ, μπισκότα, πίτες), διαφόρων ειδών πουλιγκας και σουφλέ	1:00	0:30 — 4:00 / 5 λεπ	24	-	+

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων

№	Τρόφιμα	Βάρος, γρ (τεμάχια)	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέ χαριούδι/βοδινό (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	500	20
2	Φιλέ αρνίσιο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	20
3	Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	15
4	Κεφτεδάκια / κεφτεδες	180 (6 τυχ.) / 450 (3 τυχ.)	500	20/30
5	Ψάρι (φιλέ)	500	500	15
6	Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	500	500	5
7	Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	500	15
8	Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	20
9	Παντζόρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	500	30
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	15
11	Αυγό κότας	3 τυχ.	500	5

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Οδηγίες για επιλογή θερμοκρασίας στο πρόγραμμα “MULTI-COOK”

Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης
35°C	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα δυόδι	100°C	Μαγείρεμα μαρέγγων ή γλυκού του κουταλιού
40°C	Μαγείρεμα γιαουριού	105°C	Μαγείρεμα πηχτής
45°C	Ζύμωση	110°C	Στερωποίηση
50°C	Ζύμωση	115°C	Μαγείρεμα σιροπιού από ζάχαρη
55°C	Μαγείρεμα ζαχαρολαγής	120°C	Μαγείρεμα κασιού
60°C	Προετοιμασία πράσινου τσάι, παιδικής τροφής	125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατασράδας
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού	130°C	Μαγείρεμα πουτιγγών
70°C	Μαγείρεμα πουίν	135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για κρούστα
75°C	Παστερίωση, προετοιμασία λευκού τσάι	140°C	Κάπνισμα

Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία	Οδηγίες χρήσης
80°C	Μαγείρεμα γκλιντβέιν	145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινόχαρτο
85°C	Μαγείρεμα μιλζήθρος ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο
90°C	Προετοιμασία κόκκινου τσάι	155°C	Προϊόντα αρτοποιίας από ζύμη μαγιάς
95°C	Μαγείρεμα χυλών με γάλα	160°C	Τηγάνισμα πουλερικών

Δείτε επίσης το επισυναπτόμενο βιβλίο συνταγών.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυσώσει πλήρως! Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό πιάτων. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα “STEAM — FISH”.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή ή διαβρωτική επίστρωση, καθαριστικών μέσων με διαβρωτικά στοιχεία και χημικούς δραστικές ουσίες.

Το περιβλήμα της συσκευής καθαρίζετε το όταν χρειαστεί.

Το μπλ πρέπει το καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπλ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού του μπλ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.

Το εσωτερικό καπάκι και της αποστύμμενης βαλβίδας ατμού να τα καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση της συσκευής. Για τον καθαρισμό του εσωτερικού καπακιού:

1. Ανοίξτε το καπάκι της πολυχύτρας.
2. Στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ταυτόχρονα πιέστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς σταθεροποιητές.
3. Χωρίς να βάζετε δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι λίγο προς τον εαυτό σας και κάτω για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι.
4. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο πλύνετε το αποσυνδεδεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικά μέσα για πλύσιμο πιάτων. Η χρήση του πλυντηρίου πιάτων δεν συνιστάται.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στις υποδοχές, συνδέστε το με το κύριο καπάκι και ελαφρώς πιέστε τους σταθεροποιητές μέχρι να ακούσετε το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι πρέπει να σταθεροποιηθεί γερά. Η αποστύμμενη βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε ειδική υποδοχή στο πάνω καπάκι της συσκευής. Για τον καθαρισμό της βαλβίδας:

1. Απαλά αποσυνδέστε το καπάκι της βαλβίδας ατμού τραβώντας το από την προεξοχή προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας
2. Περιστρέψτε τον σταθεροποιητή στην κάτω πλευρά της βαλβίδας αντίθετα στην κατεύθυνση κίνησης του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση **OPEN**) μέχρι να κερματίσει και βγάλε τον.
3. Προσεκτικά αφαιρέστε τη λαστιχένια τάπα από τον σταθεροποιητή. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας ακολουθώντας τους κανόνες καθαρισμού.

STOP Προσοχή! Προς αποφυγή παραμόρφωσης του λάστιχου της βαλβίδας απαγορεύεται να το συστρέψετε και να το τραβάτε.

4. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε την λαστιχένια τάπα στον σταθεροποιητή, εισάγετε στις υποδοχές του σταθεροποιητή τις προεξοχές στην εσωτερική πλευρά της βαλβίδας και περιστρέψτε τον σταθεροποιητή στην κατεύθυνση του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση **CLOSE**). Εγκαταστήστε την βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής με προεξοχή να κοιτάει σε αντίθετη κατεύθυνση με την οδόνη. Κατά τη διάρκεια παρασκευής φαγητού είναι πιθανή η δημιουργία συμπυκνώματος το οποίο στο συγκεκριμένο μοντέλο συγκεντρώνεται στο ειδικό αλάκι στο περιβλήμα της συσκευής γύρω από το μπλ. Είναι εύκολο να αφαιρέσετε το συμπύκνωμα σε τις χαρτοπετσέτες κουζίνας.

Πριν από τη συντήρηση και την επόμενη χρήση καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα εξανθήματα της συσκευής. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο χώρο, μακριά από τη θερμότητα και το άμεσο ηλιακό φως . Κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση απαγορεύεται να εκθέτετε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, που μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής ή / παραβίαση της ακεραιότητας της συσκευασίας. Είναι αναγκαίο να προστατεύετε τη συσκευασία της συσκευής από το νερό και άλλα υγρά.

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα αξεσουάρ στο πολυσκεύος REDMOND RMC-M4502E και να μάθετε για τα νέα παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα www.multicooker.com ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Ενέργεια
Στην οθόνη προέκυψε μήνυμα για σφάλμα: E1—E4	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξησασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο στη συσκευή και (ή) στην ηλεκτρική πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην ανάλογη υποδοχή της συσκευής και είναι στην πρίζα
	Η ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα	Δεν υπάρχει ρεύμα	Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν υπάρχει, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας
	Προβλήματα με το ρεύμα (η τάση δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από τη νόρμα)	Ελέγξτε την τάση του ρεύματος στο δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από την κανονική, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας
	Μεταξύ του μπλ και του θερμαντικού στοιχείου υπάρχει ξένο αντικείμενο (θρύμμα, δημητριακά, υπολείματα από φαγη)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο
Κατά το μαγείρεμα από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Το μπλ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσκεύους	Τοποθετήστε το μπλ ίσια
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι πολύ λερωμένο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό δίσκο
	Δεν είναι στεγανή η σύνδεση του μπλ με το εσωτερικό καπάκι του πολυσκεύους	<p>Το μπλ δεν τοποθετήθηκε ίσια στο σώμα της συσκευής</p> <p>Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή μπήξε κάποιο ξένο αντικείμενο</p> <p>Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή χαλασμένο</p>

i Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνο σε περίπτωση εάν η

ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνο σε περίπτωση εάν η συσκευή δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά της συσκευής και αναλύσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικαταστάσιμα επιστρώσεις, συμπυκνωτές κ. α.)

Η διάρκεια λειτουργίας της συσκευής και η προθεσμία ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ'αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πώλησης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση εάν είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πώλησης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να τοποθετείται στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών στο περίβλημα της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 8ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, και ο 8ος το έτος παραγωγής της συσκευής

Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 5 χρόνια από την ημερομηνία της απόκτησης της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον : μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλαιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ'αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολιτών πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι επικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ — σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού — ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

GRE

إرشادات السلامة

- وصل الجهاز فقط بالمقابس ذات السلك الأرضي وهذا من شروط السلامة الملزمة لتجنب صدمات كهربائية. وإذا استخدمت سلك تمديد، فتأكد من أنه هو أيضاً مؤرض.

STOP تنبيه: أثناء التشغيل، قد يتم تسخين الوعاء وجسم الجهاز وأجزائه المعدنية المختلف، فتحلّ بالحذر. ومن الضروري استخدام القفاز المطبخي. ولا تنحني فوق الجهاز حين تفتح غطاءه لتجنب الحروق بالبخر.

- بعد الاستخدام وأثناء التنظيف أو النقل، افصل الجهاز عن مقبس التيار. وامسك بالمقبس لا السلك، وتأكد من أن يدك جافة.

- لا تمرر سلك الطاقة عبر الأبواب أو بقرب من مصادر الحرارة. وتأكد من أن لا يبرم السلك ولا ينثني ولا يلمس أية حدود أو حافات حادة.

STOP تنبيه: إذا كان أي ضرر يحدث لسلك الطاقة، فقد يؤدي ذلك إلى أعطال غير مشمولة بالضمان ويسبب صعقات كهربائية. لا بد من مراجعة مركز الخدمة لتبديل السلك المتضرر في أسرع وقت ممكن.

- لا تضع الجهاز على أسطح غير صلبة ولا تغطي الجهاز

- يرفض الصانع تحمل أية مسؤولية عن الأضرار التي قد تنتج عن عدم مراعاة إرشادات السلامة وتعليمات الاستخدام التابعة للجهاز.

- هذا الجهاز الكهربائي له ميزات كثيرة متعلقة بطبخ الطعام في الظروف المنزلية ويمكنك استخدامه في الشقق والفلل الريفية والغرف في الفنادق والغرف السكنية أو الخلفية أو ما يشبهها من المنشآت غير الإنتاجية التابعة للمحال والمتاجر والمكاتب وغيرها. عليك عدم استخدام الجهاز لأية أغراض إنتاجية أو غير معتمدة وإلا فسيعد ذلك مخللاً بسلامة الاستخدام ولن يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية عن نتائج قد تعقب.

- قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، تأكد من أن فولتية المقبس تساوي الفولتية المشار إليها في مواصفات الجهاز أو على لوحة المصنع الموجودة عليه.

- استخدم فقط أسلاك تمديد مصممة لحمل طاقة الجهاز، فقد يؤدي الفرق بين المواصفات إلى المس الكهربائي واشتعال السلك.

- من الممنوع للمستخدم أن يصلح الجهاز أو يرممه أو يغير تصميمه، ولا بد أن يتم إصلاح أو ترميم الجهاز من قبل عناصر مركز الخدمة المعتمد فقط، فأي تدخل غير محترف قد يؤدي إلى عطل للجهاز وإصابات وخسائر مادية.

STOP تنبيه: من الممنوع استخدام الجهاز حال حدث له أي عطل.

الموديل	RMC-M4502E
القوة	860 - 1000 واط
الاجهد	220-240 فولط، 50/60 هرتز
سعة الأني	5 لتر
طلاء الوعاء	طلاء خزفي يمنع المواد من الالتصاق بها
صمام البخار	قابل للتفتيح
علامات التنبيه	أحادية اللون
ذاكرة غير متطايرة	موجودة
تسخين 3D	موجودة

البرامج

1. STEAM-VEGETABLES (تبخير الخضار)
2. STEAM-FISH (تبخير السمك)
3. STEAM-MEAT (تبخير اللحم)
4. FRY-VEGETABLES (قلي الخضار)
5. FRY-FISH (قلي السمك)
6. FRY-MEAT (قلي اللحم)
7. STEW-VEGETABLES (الطهي الغضري)
8. STEW-FISH (الطهي السمك)
9. STEW-MEAT (الطهي اللحم)
10. COOK-QUICK COOK (الطهي السريع)
11. COOK-PILAF (الطهي الكبسة)
12. COOK-OATMEAL (الطهي عصيدة بالحليب)
13. PASTA (المعكرونة)
14. SOUP (الحساء)
15. CAKE (المعجنات)
16. MULTI-COOK

الوظائف

التسخين التلقائي إلى 24 ساعة
تسخين الأكل إلى 24 ساعة
تأجيل التشغيل إلى 24 ساعة، ب 2 عدادين

- خلال شغله فقد يؤدي ذلك إلى تسخنه المفرط وحتى عطله.
- من الممنوع استخدام الجهاز في الخلاء حيث قد تتسلل رطوبة أو أشياء غير مناسبة إلى داخل الجهاز وتسبب ضرراً ملموساً.
- تأكد من أن الجهاز مفصول عن التيار وقد برد كلياً قبل أن تبدأ تنظيفه، واتبع تعليمات التنظيف بعناية بالغة.

STOP من الممنوع غطس الجهاز في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري!

- لا يمكن استخدام الجهاز للأطفال فوق 8 سنين ولذوي معوقات بدنية أو حسية أو عقلية، ولمن تنقصهم الخبرة أو المعرفة، ما لم يمر هذا الاستخدام تحت المراقبة أو بعد استلامهم لتعليمات السلامة شريطة أنهم يفهموا المخاطر المحتملة ولا يجوز للأطفال أن يلعبوا مع الجهاز، وعليك أن تحفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال الأصغر من 8 سنين ولا تسمح باستخدام أو تنظيف الجهاز من قبل الأطفال بدون المراقبة.
- قد تكون مواد التعبئة والتغليف (مثل الستيروفوم والشرائط وغيرها) خطيرة للأطفال وقد تسبب الاختناق، فاحفظ تلك المواد بعيداً عن متناول الأطفال.

تركيبية شاشة الاشعار (مخطط A3 ، ص 5)

- A. مؤشر برنامج الطبخ المختار
- B. مؤشر الوقت الجاري
- C. مؤشر وقت الطهي
- D. مؤشر العداد (1 أو 2) لتشغيل المؤجل
- E. مؤشر نوع المواد في البرامج "STEAM"، "FRY"، "STEW"
- F. مؤشر البرنامج الفرعي في البرنامج "COOK"
- G. مؤشر حرارة الطهي في البرنامج "MULTI-COOK"

I. قبل التشغيل الأول

أخرج المنتج وإكسوارته بحذر من الصندوق، قم بنزع كافة مواد الحزم ،

يمكن العلامات التحذيرية من الضروري الحفاظ على العلامة المصنفة التي تحتوي على الرقم المتسلسل، عدم وجود الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائياً.

قم بتظيف جسم الجهاز بقباش مبلل. قم بغسل وعاء الطهي بالماء الدافئ مع الصابون ثم قم بتجفيفه بشكل كامل. عند الاستخدام الأول قد تظهر رائحة غريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة قم بتنظيف الجهاز.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة الحرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II. إستخدام جهاز الطبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الأفقي لتلا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلائح الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد أنك توجد أضراس، اماكن منفلقة أو خلل معين. يجب أن لا تكون مواد غريبة بين القدرة (الوعاء) وعنصر التسخين.

وضح الساعات

1. قم بإيصال الجهاز بالشبكة الكهربائية. اضغط باستمرار (لمدة 3 ثوان) على الزر Preset، فيومض مؤشر الدقائق العالية على الشاشة.
2. اضغط على الزر "Cooking time" وادخل عدد الدقائق (خطوة الإدخال - 1 دقيقة). إذا استمرت بضغك على الزر لأكثر من 3 ثوان، فسيستغير الوقت سريعاً. وبعد إكمال ضبط عدد الدقائق، اضغط على الزر Hour/Min، فيومض مؤشر الساعات على الشاشة.
3. كرر تضغط على الزر Cooking Time حتى تحدد عدد الساعات، وخطوة التغيير ساعة واحدة. إذا استمرت بضغك على الزر لأكثر من 3 ثوان، فسيستغير الوقت سريعاً.
4. عند الانتهاء من إدخال الوقت اضغط على الزر "Cancel/Reheat" وانتظر بعض الثواني. سيتوقف مؤشر الوقت عن الوميض.

تعيين وقت الطهي

تحتوي على إمكانية برمجة وقت الطهي بطريقة يدوية لكل برنامج. وتكون خطوة التغيير وحيز الوقت الذي وفق تعيينه مرتبطاً بالبرنامج الذي وقع اختياره.

1. بعد اختيار برنامج الطهي والضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ مؤشر الدقائق في الوميض. بضغك الزر "Cooking time" قم بتغيير قيمة الدقائق. إذا استمرت بضغك على الزر لأكثر من 3 ثوان، فسيستغير الوقت سريعاً.
2. اضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ مؤشر الساعات في الوميض. بضغك الزر "Cooking time" أدخل عدد الساعات. إذا استمرت بضغك على الزر لأكثر من 3 ثوان، فسيستغير الوقت سريعاً.
3. إذا لزم الأمر أن تحدد وقت التحضير لفترة أقل من ساعة واحدة، فأثناء ضبطك لعدد الساعات كرر تضغط على الزر Cooking Time

حفظ آخر وقت التحضير في الذاكرة.....
التعطيل المسبق للتسخين الذاتي..... موجود

التركيبية

طنجرة متعددة الطبخ وداخلها آتية..... واحدة
وعاء للطبخ على البخار..... واحد
ملقط لآتية..... واحد
كأس قياس..... واحدة
مغرفة..... واحدة
ملعقة مسطحة..... واحدة
مسند للمغرفة/الملقعة..... واحد
سلك التزويد بالطاقة الكهربائية..... واحد
كتاب أكلة..... واحد
دفتر الاستخدام..... واحد
دفتر الصيانة..... واحد

يحق للمصنع أن يدخل بعض التحويرات على الشكل والتركيبية، وكذلك على المواصفات التقنية للمصنوع خلال عملية تطوير منتجوه دون اشعار اضافي حول هذه التحويرات.

تركيبية الطنجرة المتعددة الطبخ (مخطط A1 ، ص 4)

1. غطاء مع صمام بخار قابل للتفكيك
2. غطاء داخلي من
3. آتية قابلة للنزع
4. لوح التحكم مع شاشة الاشعار
5. ملعقة مسطحة
6. كأس قياس
7. وعاء الطهي على البخار
8. مغرفة
9. سلك التموين بالكهرباء
10. ملقط لآتية
11. مسند للمغرفة والملقعة

وظائف الازرار (مخطط A2 ، ص 5)

1. "Cooking time" ("وقت الطهي") - برمجة الساعات والدقائق ، لوقت الطهي و وقت التشغيل المؤجل
2. "Hour/Min" ("إدخال الوقت") - المرور إلى نظام إدخال الوقت، اختيار "ساعات"/"دقائق" في نظام تحديد الوقت المطلوب، التشغيل المؤجل لوقت الطهي
3. "Preset" ("الانطلاق المؤجل") - المرور إلى نظام تحديد الساعات والتشغيل المؤجل، الاختيار بين العدادين لتأجيل البدء.
4. "Cancel/Reheat" ("الحذف/إعادة التسخين") - تشغيل وإلغاء نظام التسخين، إلغاء كل الانظمة والاختيارات، ما عدا اختيار الوقت الجاري
5. "Menu" ("قائمة الاكلات") - اختيار برنامج الطهي
6. "Cook" ("نظام الطهي") - اختيار البرنامج الفرعي في برنامج "COOK"
7. "Product" ("نوع المواد") - اختيار نوع المواد في البرامج "STEAM"، "FRY"، "STEW"
8. "ON/OFF / Keep Warm On/OFF" ("حرارة الاحتفاظ بالحرارة /ON/OFF") - تغيير حرارة الطهي في البرنامج "MULTI-COOK"،
9. "Start" ("تشغيل") - تشغيل البرنامج المثبت للطهي، التشغيل السريع لـ COOK - QUICK COOK

حتى يخفي مؤشر الساعات من الشاشة. ثم اضغط على الزر Hour/Min، فسيومض مؤشر الدقائق. كرر تضغط على الزر Cooking Time حتى تتحدد عدد الدقائق المرغوب فيه.

4. لحذف الإعدادات المحددة، اضغط على الزر Cancel/Reheat، وبعد ذلك سيكون عليك أن تضغط كل البرنامج من جديد.

إذا غيّرت يدويًا أي من البرامج الأوتوماتيكية، فسيتمّ له الجهاز فوراً أدنى أوقات التحضير!

الطنجرة المتعددة الطبخ مجهزة بذاكرة غير متطايرة. في حالة انقطاع مؤقت للطاقة الكهربائية فإن كل الاختيارات، بما فيها التشغيل المؤجل، تحفظ في الذاكرة.

Preset Function (وظيفة "تأجيل الانطلاق")

تسمح هذه الوظيفة بتحديد الوقت الدقيق الذي يتم فيه تطبيق البرنامج الأوتوماتيكي للطهي. تأجيل عملية الطهي يمكن تطبيقه في حيز زمني من 10 إلى 24 ساعة مع خطوة تحديد من 10 دقائق. إن جهازك مزود بعدادتين مستقلتين يتيحان لك إمكانية حفظ الوقت الأكثر استخداماً لتحضير الطعام.

ضبط العداد يكون بـ:

5. كرر تضغط على الزر Menu حتى تختار البرنامج الأوتوماتيكي المرغوب فيه.

6. اضغط على الزر Preset للاختيار بين خطيتي الذاكرة 1 Preset أو 2 Preset.

7. اضغط على الزر Hour/Min لتشغيل ضبط الساعات في العداد (سوف يومض مؤشر الساعات على الشاشة).

8. كرر تضغط على الزر Cooking Time حتى تتحدد عدد الساعات المرغوب فيه، وخضوة التغيير ساعة واحدة.

9. اضغط على الزر Hour/Min لتشغيل ضبط الدقائق (سوف يومض مؤشر الدقائق على الشاشة).

10. كرر تضغط على الزر Cooking Time حتى تتحدد عدد الدقائق المرغوب فيه، وخضوة التغيير 10 دقائق.

11. بعد إكمال ضبط العداد، اضغط على الزر Start، فسفءاه الأزرار Cancel/Reheat وPreset، وسيظهر على الشاشة موعدا جاهزية الوجبة.

إذا ضبطت العداد لتأجيل البدء، فخذ بعين الاعتبار أن العد التنازلي لوقت التحضير. لو كان متاحاً في البرنامج المختار، فلن يبدأ إلا بعد بلوغ الجهاز لدرجة الحرارة العملية المناسبة

Keep Warm Function (وظيفة المحافظة على حرارة الأكلات الجاهزة - التسخين التلقائي)

يشغل التسخين التلقائي أوتوماتيكياً في وضعية الاستعداد مع بداية تنفيذ البرنامج المختار، وبعد انتهاء البرنامج يتم الحفاظ على حرارة الطعام في حدود 70-75 درجة مئوية لمدة 24 ساعة. وتم إضافة الزر Cancel/Reheat لحظة تشغيل التسخين التلقائي وبعد انتهاء تنفيذ البرنامج يظهر على الشاشة العداد لوقت تشغيل الوظيفة، ويشغل عند ذلك المؤشر "Cancel/Reheat" ويظهر على الشاشة العد المباشري لعمل البرنامج يتم إيقاف التسخين التلقائي بالضغط على الزر "Cancel/Reheat" وعندها ينطفئ مؤشر الزر.

إذا قمت بتسخير طعامك في البرنامج MULTI-COOK وبحرارة أقل من 80 درجة مئوية، فسيكون التسخين التلقائي معطلاً.

تعطيل التسخين التلقائي

يمكنك أن تعطّل التسخين التلقائي فور بدء تنفيذ أي برنامج. ولذلك، بعد اختيارك لبرنامجك (بعد ضغطك على الزر Start)، اضغط باستمرار (لمدة 3 ثوان) على الزر Keep Warm ON/OFF / 4°C، فسيفظن الزر Cancel/Reheat. وإذا ضغطت مرة ثانية وباستمرار (لمدة 3 ثوان) على نفس الزر Keep Warm ON/OFF / 4°C، فستتم إعادة تشغيل التسخين التلقائي، وسيضاء الزر Cancel/Reheat. ويمكنك أن تقوم بنفس الخطوات أثناء تأجيل البدء.

Reheat Function (وظيفة تسخين الاطباقي)

إنك تقدر أن تستخدم جهازك REDMOND RMC-M4502E لإعادة تسخين وجبات باردة، ولذلك يكفيك أن تضع الطعام في الوعاء وتركب الوعاء داخل الجهاز وتغلق الغطاء وتضغط على الزر Cancel/Reheat حتى تسمع الصوت. وبعد فترة، يتسخن طعامك وتبلغ حرارته 70-75 درجة مئوية ويقي سخناً لمدة 24 ساعة. وإذا ضغطت على الزر Cancel/Reheat مرة ثانية فسيعطل التسخين.

التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الأوتوماتيكية

1. جهز (قم بقياس) مكونات الاكلة حسب الوصفة.

2. ضعها في الآنية. تأكد من أن كل المكونات، بما في ذلك السوائل، موجودة تحت مستوى الخط الاعلى للقياس الموجود داخل الآنية. ضع الآنية في جسم الجهاز. تأكد انها تلامس كليا العناصر المسخنة.

3. ضع غطاء الطنجرة حتى سماع نقر الاغلاق. قم بتوصيل الجهاز بشبكة الكهرباء.

4. بالضغط على الزر "Menu" قم باختيار برنامج الطهي (سيضاء مؤشر البرنامج المناسبي على الشاشة).

5. إذا كان البرنامج يسمح باختيار نوع المواد فاختر البرنامج الفرعي المقابل باستعمال زر "Product" (للابرامج "STEAM"، "STEW"، "FRY") و"Cook" (للبرنامج "COOK"). كل برنامج فرعي محدد مهدة زمنية خاصة به افتراضيا للطهي.ويظهر مباشرة على شاشة الجهاز.

6. عند الضرورة يمكن تغيير قيمة الوقت المئنتة افتراضيا.

7. عند الضرورة أدخل وقت الانطلاق المؤجل. تخفني وظيفة "Preset" عند استعمال البرامج "FRY" و"PASTA".

8. اضغط على الزر "Start" لتشغيل برنامج الطهي. ستمّ إضاءة المؤشرين Cancel/Reheat وStart. يبدأ تنفيذ برنامج الطبخ الذي تم تحديده والعد التنازلي للاشتغال.

9. عند انتهاء عمل البرنامج تسمع إشارة صوتية. حسب الترتيبات يمر الجهاز إلى نظام التسخين التلقائي (يشغل مؤشر الزر "Cancel/Reheat").

10. يتم إلغاء البرنامج الذي تم اطلاقه، او قطع عملية الطهي او إيقاف نظام التسخين التلقائي بالضغط على الزر "Cancel/Reheat".

لن يبدأ العد التنازلي في البرنامج STEAM إلا بعد غلي الماء، وبلوغ كثافة البخار في الوعاء لمستوى كافي، وفي البرنامج FRY وMULTI-COOK - لا بعد وصول الجهاز للدرجة العملية، وفي البرنامج PASTA - لا بعد غلي الماء في الوعاء ووضع المقادير اللازمة وإعادة الضغط على الزر Start.

يحفظ الجهاز في ذاكرته كل آخر تغيير تقوم بإدخاله أثناء التحضير في البرنامج، ويظهر هذا التغيير على الشاشة. وإذا كنت تريد الرجوع إلى إعدادات المصنع، فقبل اختيارك للبرنامج، اضغط باستمرار على الزر Hour/Min حتى تسمع الصوت (حوالي 3 ثوان).

البرنامج "MULTI-COOK"

هذا البرنامج مخصص لطبخ كل الاكلات تقريبا حسب تعليمات يختارها الطاهي للحرارة و وقت الطهي. يفضل برنامج "MULTI-COOK" يمكن للطنجرة المتعددة الطبخ ان تعوض سلسلة كاملة من ادوات المطبخ وتمكن من طهي اي اكلة حسب الوصفة التي اعجبك والتي قرأت عنها في كتاب طبخ قديم او أخذتها من الانترنت مثلا. يحمل هذا البرنامج امكانية اختيار الوقت لطهي المواد الافتراضيا (الخضار، السمك، اللحم). حرارة الطهي الافتراضيا - 160 درجة.

حيز الضبط اليدوي للوقت 5 دقائق - 12 ساعة مع خطوة تغيير: 1 دقيقة - الفاصل من 5 دقائق إلى 1 ساعة، و 5 دقائق - الفاصل من 1 إلى 12 ساعة.

حيز ضبط الحرارة اليدوي (يتغير بضغط الزر "35-160" Keep Warm ON/OFF / 4°C) درجة مع خطوة تغيير من 5 درجة.

في البرنامج "MULTI-COOK" يمكن طبخ عدد كبير من الاطباقي. استعمال الكتاب الذي ألفه طباخون محترفون او الجدول الخاص بدرجات الحرارة الممنوع بها لطبخ مختلف الاكلات والمواد.

البرنامج "STEAM"

ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضر على البخار، السمك، اللحم، الاطباقي الصحية النباتية، واكلات الاطفال. يكون وقت الطهي افتراضيا مرتبطا بنوع المواد المختارة: "VEGETABLES" ("الخضار") - 10 دقائق، "FISH" ("السمك") - 15 دقيقة، "MEAT" ("اللحم") - 40 دقيقة. يمكن تثبيت الحيز الزمني لطهي من 5 دقائق إلى 1 ساعة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة.

لتطهي على البخار استعمال الحاوية الخاصة (موجودة في التركيبة):

- اسكب في الآنية 600-1000 مل ماء. ضع الآنية في الحاوية للطهي على البخار.
- قم بقياس المواد وتحضيرها حسب الوصفة وضعها كلها بالتساوي في الحاوية وضع الآنية في جسم الجهاز. تأكد من ان الآنية تلامس كليا العناصر المسخنة.
- اتباع توصيات المقتطة من 10-3 الباب "التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الأوتوماتيكية".

البرنامج "FRY"

ينصح بهذا البرنامج لطهي اللحم، الخضر، الطيور والسمك وغيرها. يكون وقت الطبخ افتراضيا مرتبطا بنوع المواد المختارة: "VEGETABLES" ("الخضار") - 10 دقائق، "FISH" ("السمك") - 15 دقيقة، "MEAT" ("اللحم") - 40 دقيقة. يمكن تثبيت الحيز الزمني لطهي من 5 دقائق إلى 1 ساعة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة. يمكن في المواد مع رفع غطاء الجهاز

أسباب محضنة		سبل للتصحيح
رما نسبت إغلاق الغطاء أو لم تحمك إغلاقه، فقيت حرارة التحضر أسفل من اللازم.		لا تفتح الغطاء خلال التحضر ما لم يكن ذلك من الضروري. واحكم إغلاق الغطاء حتى يستقر، وتأكد من عدم وجود أي مانع لإغلاق الغطاء الرئيسي بصورة كاملة وأن لم يتم تشويه الحشوية المطاطية التابعة للغطاء الداخلي.
الشماس اللازم بين الوعاء والسخان غير موجود، فلم تمل حرارة التحضر الدرجة المطلوبة.		يجب أن يوضع الوعاء بدون هزئون الحراف داخل الجهاز ويوافق السخان، تأكد من أن غرفة التسخين خالية من أية أشياء غير مناسبة كما لا تسمح بتوسيع فريز السخان.
أخطأ في المقادير أو كمياتها أو طريقة تحضيرها، رما لا تصلح هذه المقادير للتحضر بتلك الطريقة أو أخترت برنامجاً مخطئاً أو قلمت المقادير أكثر من اللازم أو أخطأت بنسب المقادير العامة أو لم تعدد حسب وقت التحضر المناسب أو لا تصلح هذه الوصفة للتحضر في جهازك.		نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. فقم باستخدام الوصفات التي تقدر أن تتقن بها فعلاً. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب قطعها ونسبها عند الوضع في الوعاء، واختيار البرامج وأوقات التحضر.
الطهي على البخار، انقذار الماء اللازم أثناء كثةافة البخار المطلوبة		من المهم أن تصب الماء في الوعاء بالكميات الموصى بها في الوصفة. وإذا شككت، فقم بالتحقق من مستوى الماء خلال التحضر.
التلي	زيت مقطر بالوعاء	عند التلي العادي، يكفي أن يغطى قاع الوعاء بطبقة رقيقة من زيت، وعند التلي العميق، اربع تعليمات الوصفة.
	رطوبة مفرطة بالوعاء	لا تغلق الغطاء أثناء التلي، ما لم تتطلب ذلك الوصفة وقيل في الجمادات، قم بتدويرها وتصريف الماء منها.
الطهي: تخر المرق عند طهي الأطعمة ذات الحشوية المرغعة		يحتاج بعض الأطعمة إلى أن تفسلها وتعمل صوتيه منها وغيرها الخطوات اللازمة قبل الطهي، فراجع كل تعليمات الوصفة.
العجينة غير مخبوزة بصورة كاملة	خلال التحضر، تصفت العجينة بالغطاء الداخلي وتم حلو صمام البخار.	ضع في الوعاء أقل من العجينة.
	وضعت في الوعاء كمية مفرطة من العجينة.	اسحب العجينة من الوعاء، وانفها رأساً على عقبها، ثم أعدھا الى الوعاء وواصل التحضر. وفي المستقبل، ضع في الوعاء أقل من العجينة.

الطهي المفرط

رما أخطأت في نوع الطعام أو وقت تحضيره، أو كان حجم قطع المقادير أصغر من اللازم.	نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز، واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب قطعها ونسبها عند الوضع في الوعاء واختيار البرامج وأوقات التحضر.
رما طال تسخين الوجبة الجاهزة التلقائي أكثر من اللازم	لا نوصيك بتطوير مدة التسخين التلقائي، وفي حال عدم جهازك لتعطيل التسخين تلقائياً، فلي وضعه استخدام هذه الإمكانيات.

تبخر السوائل

قد تختلف جودة وطريا والبريا حسب مكان وإنتاجه، ونوصيك باستخدام حليب بيستر لا تفوق نسبة دسمه 2.5% فقط، وعند الضرورة، يمكنك تغفيف الحليب قليلاً بماء، فرب.	يتغير الحليب أثناء طهي العصيدة بالحليب
نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز، واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب إعدادها ونسبها عند الوضع في الوعاء، وفي كل حال، اغسل الحبوب والحبوب والأسماك والفواكه البحرية حتى يشف الماء للمصرف.	لم يتم إعداد المقادير اللازم قبل التحضر (لم تغسل وهكذا) أو أخطأت في نسب المقادير أو نوع الطعام.

الاتصاق بسطح الوعاء

قبل التحضر، تأكد من أنه قد تم تطهير الوعاء بعناية ولم يحدث لسطحه غير اللاصق أي ضرر.	رما لم ينظف الوعاء بصورة كافية بعد آخر التحضر أو قد يتضرر سطح الوعاء غير اللاصق.
نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز.	إجمال كميات المقادير داخل الوعاء أقل مما هو الموصى به في الوصفة.
قلل وقت التحضر أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز.	رما وقت التحضر المجدد أطول من اللازم.
عند التلي العادي، صب في الوعاء قليلاً من زيت حتى يغطي القاع بطبقة رقيقة، وحرك أو اقلب المقادير بين فية وأخرى لأن تفلح بصورة متجانسة.	عند التلي، رما نسبت صب زيت في الوعاء، أو لم تحرك المقادير أو تأخرت بتحريكها.

البرنامج "STEW"

ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضار واللحم والسلمك وغمار البحر، وكذلك لطبخ حلامية اللحم وأطباق أخرى تتطلب معالجة حرارية طويلة. وقت الطبخ الافتراضي في البرنامج 1 ساعة. يكون وقت الطبخ الافتراضي مرتبطاً بنوع المواد المختارة: "VEGETABLES" ("الخضار") - 20 دقائق، "FISH" ("السلمك") - 35 دقيقة، "MEAT" ("اللحم") - 1 ساعة. يمكن تحديد الوقت بدوياً في حيز من 10 دقائق إلى 12 ساعة مع خطوة التحديد من 5 دقائق.

البرنامج "COOK"

ينصح بهذا البرنامج لطبخ الرز والحبوب والعدسدة المقتتة من الحبوب. الوقت الافتراضي للطبخ للبرنامج الذي وقع اختياره ("QUICK COOK" - 25 - دقيقة، "1" - PILAF" ساعة، "10" - OATMEAL" دقائق). يمكن تحديد الوقت بدوياً في حيز من 5 دقائق إلى 30.1 ساعة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة ("QUICK COOK"، "OATMEAL") و 30 دقيقة إلى 2 ساعة مع خطوة التحديد من 5 دقائق ("PILAF").

عند طبخ العصائد من الحليب استعمل الحليب المبستر بدونه خفيفة. تجنب الغليان والحصول على نتيجة جيدة مرتبط بالاعمال التالية قبل الطبخ:

- غسل جيد لكل الحبوب الكاملة (الأرز، الحنطة السوداء، الذرة و غيرها) حتى يصير الماء نظيفاً.
 - قبل الطبخ ادهن آنية الطنجرة بالزبدة.
 - الاحترام الصارم للنسب وقياس مكونات طبق التوصيات من كتاب الاكلات، الزيادة او النقصان في كمية المكونات طبق النسب.
 - عند استعمال حليب طازج يجب حفظه بماء صالح للشربار بنسبة 1:1.
- يمكن أن تختلف خصائص الحليب والحبوب حسب مكان انتاجها و هو ما يؤثر احياناً على نتائج الطبخ.

إذا لم تحصل على النتيجة المرجوة في برنامج "COOK" استعمل البرنامج الشامل "MULTI-COOK". الحرارة المثلى لطبخ عصيدة الحليب هي 100 درجة. ضع كمية المكونات و وقت الطبخ حسب الوصفة.

البرنامج "PASTA"

يصلح هذا البرنامج لطبخ المكرونة، سلق البيض والتفانق، وقت الطبخ الافتراضي في البرنامج 8 دقائق. يمكن تحديد وقت الطهي بدوياً في حيز من 2 إلى 20 دقيقة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة. بعد تشغيل البرنامج انتظر الاشارة الصوتية التي تعلن عن غليان الماء، ضع المكونات، انزل غطاء الجهاز واضغط على الزر "Start". بعد ذلك يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي.

عند طهي بعض المواد (المكرونة وغيرها) يتكون زبد. لتفادي فيضان الزبد خارج الآنية ينصح الطهي بغطاء مفتوح.

البرنامج "SOUP"

ينصح به لطهي مختلف الاطباق الاولي وكذلك الكمبوت والمشروبات. الوقت الافتراضي للطهي في البرنامج 1 ساعة. يمكن تحديد وقت الطهي بدوياً في حيز من 10 إلى 8 ساعات مع خطوة التحديد من 5 دقائق.

البرنامج "CAKE"

يصلح هذا البرنامج لطبخ الخبز (الكعك والسكوتة والفطائر). الوقت الافتراضي للطهي في البرنامج 1 ساعة. يمكن تحديد وقت الطهي بدوياً في حيز من 30 إلى 4 ساعات مع خطوة التحديد من 5 دقائق.

III. امكانيات اضافية

- بسترة المنتجات السائلة
- تعقيم منتجات العناية الشخصية والأواني الزجاجية
- إعداد اللبن
- التلي العميق
- تسخين الطعام للأطفال
- تثبيت العجين
- الخبز
- خفق العجين

V. نصائح للتحضير

أخطاء التحضير وسبل تصحيحها

راجع الجدول أسفله لمعرفة الأخطاء الأكثر شيوعاً التي يتم ارتكابها خلال الطبخ بواسطة مثل هذا الجهاز وكذلك أسباب تلك الأخطاء للمحتملة وسبل تصحيحها. عدم جاهزية الوجبة بعد انتهاء التحضير

البرنامج	اقتراحات استعمال	وقت الطهي الفرائضيا	الحيز الزمني للطهي/خطو التحديد	الارتباط المؤجل/ساعة	انتظار الوصول الى النظام العصلي	وظيفة التسخين التلقائي	اقتراحات استعمال	
							البرنامج	اقتراحات استعمال
FRY	VEGETABLES	قلي الخضفر	0:10					
	MEAT	قلي اللحم	0:40					
	FISH	قلي السمك	0:15	0:05 — 1:00/1 دقيقة	-	+		
STEW	VEGETABLES	طهي الخضر	0:20					
	MEAT	طهي اللحم	1:00	0:12/5 — 0:10 دقيقة	24	-		
	FISH	طهي السمك	0:35					
MULTI-COOK		اعداد اي نوع من الاطباق حسب التحديدات التي ادخلها المستعمل يدويا للحرارة والوقت. حيز ضبط الحرارة اليدوي ٢٥-١٦٠ درجة مع خطوة تغيير من 5 درجة	0:10	1:00/1 — 0:05 دقيقة 12:00/5 — 1:00 دقيقة	24	-		
	PASTA	طبخ المعكرونة، سلق النفاقي والبيض	0:08	0:20/1 — 0:02 دقيقة	-	+		
COOK	QUICK COOK	طبخ الأرز، الحنطة السوداء والعصائد المفتتة من الحبوب	0:25	1:30/1 — 0:05 دقيقة	24	-		
	PILAF	طبخ الأرز باللحم	1:00	2:00/5 — 0:30 دقيقة	24	-		
	OATMEAL	اعداد العصيدة من الحليب	0:10	1:30/1 — 0:05 دقيقة	24	-		
	SOUP	اعداد مختلف الاطباق الاولية	1:00	8:00 / 5 — 0:10 دقيقة	24	-		
	CAKE	طبخ الخبز (الكعك والبسكوكة والبطاير)، اعداد مختلف الاطباق في الفرن والشوكولاتة بالحليب	1:00	4:00 / 5 — 0:30 دقيقة	24	-		

الاقوات المقترحة لطهي مختلف المواد على البخار

المادة	الوزن، غ/(الكمية)	حجم الماء، مل	وقت الطهي، دقيقة
1 شرائح من لحم البقر (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	20
2 شرائح من لحم الخروف (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	20
3 شرائح من لحم الدجاج (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	15
4 كرات اللحم/الكفتة	180 (6 وحدات)/450 (3 وحدات)	500	20/30
5 السمك (شرائح)	500	500	15

أضف أكثر السوائل ولا تفتح الغطاء أثناء التحضير إلا بالضرورة	عند تحضير البهنة* تنفس السوائل في الوعاء.
الرجاء مراعاة النسب اللازمة بين السوائل والمقادير الصلبة.	عند الطهي*، تنفس السوائل في الوعاء (نسب المقادير مخطئة).
قبل وضع العجينة، دهن أسطحه الوعاء الداخلية بزبد أو زيت (لا تسمه في الوعاء)	عند العزير؛ لم يدهن سطح الوعاء الداخل قبل التحضير

فقدان شكل القطع

عند القلي العادي، لا تحرك للمقايير أكثر من مرة كل 5-7 دقائق.	رما أفزطت في تحريك المقادير في الوعاء.
قلل وقت التحضير أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز.	رما حددت وقت التحضير لما هو أطول من اللازم.

نداءة المخبوزات

اختر المقادير حسب الوصفة وتجنب أو قلل (إن ممكن) كميات الأطعمة التي تحتوي على سائل مفرطة.	رما استخدمت مقادير غير مناسبة تنفس سائل مفرط (مثل فولكه وضرورات طازجة مجمدة أو كريمة أو غيرها).
حاول سحب المخبوزات من العيار فور انتهاء تحضيرها وعند الضرورة، يمكنك ترك الوجبة داخل العيار لفترة قصيرة لدرجة أن تنفس التسخين التلقائي.	رما طال الاحتفاظ بالوجبة الجاهزة في الجهاز المغلق أكثر من اللازم.

عدم انتفاخ العجينة المخبوزة

لم يتم ضرب البيضات مع السكر بصورة كافية	نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز، واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب إعدادها ونسبها عند الوضع في الوعاء.
نفتحت العجينة لأكثر من اللازم	
لم يغربل الدقيق أو لم تنجن العجينة بصورة كافية	
رما أخطأت عند وضع المقادير في الوعاء	
لا تصلح الوصفة للتحضير في هذا الجهاز	

في بعض الطراز REDMOND لطهي، إذا نفخت السوائل في الوعاء خلال تنفيذ البرنامج «STEW» و«SOUP»، فقد يقوم نظام الحماية من التسخين المفرط بإيقاف التنفيذ والانتقال إلى التسخين التلقائي.

الجدول المجمع لبرامج الطبخ (اعدادات المصنع)

البرنامج	اقتراحات استعمال	وقت الطهي الفرائضيا	الحيز الزمني للطهي/خطو التحديد	الارتباط المؤجل/ساعة	انتظار الوصول الى النظام العصلي	وظيفة التسخين التلقائي
STEAM	VEGETABLES	طبخ الخضفر على البخار	0:10			
	MEAT	طبخ اللحم على البخار	0:40	0:05 — 1:00/1 دقيقة	24	+
	FISH	طبخ السمك على البخار	0:15			

ARE

إرشادات الاستخدام	درجة الحرارة للمستخدمة
طبخ اللحم في صينية اللحم	درجة مئوية 150
تحضير الطائر من العجينة المخمرة	درجة مئوية 155
قلي دواجن	درجة مئوية 160

اقرأ أيضاً راجع كتاب الوصفات المتوفر لدى جهازك.

V. صيانة الطنجرة متعددة الطبخ

قبل البدء في تنظيف الجهاز تأكد من انه غير موصول بشبكة الكهرباء وأنه برد نهائياً. استعمل قماشاً ناعماً ومواد غير جارية لغسل الصحون. ينصح بتنظيف الجهاز مباشرة بعد الطبخ.

قبل الاستعمال الاول او بهدف ازالة الروائح بعد الطبخ ينصح باستعمال نصف ليمونة مدة 15 دقيقة في برنامج "STEAM-FISH".

STOP يمنع استعمال الاسفنجيات ذات الظلام القاسي او الكاشط. المواد المنظفة الحاملة للجزئيات الكاشطة وكذلك مواد كيميائية اخرى عنيفة.

ينظف الجسم المصنوع عند الضرورة.

يجب تنظيف الأتية بعد كل طبخ. يمكن استعمال آلة غسل الاواني. بعد الغسل يجب مسح المساحات الخارجية للآتية حتى تجف.

بعد كل استعمال للجهاز يجب تنظيف الغطاء الداخلي من الالومينيوم وصمام البخار المفكك.

تنظيف الغطاء الداخلي:

1. ارفع غطاء الطنجرة متعددة الطبخ.
2. اظفط بالتوازي على المثبتين من البلاستيك حتى فتحهما في الجهة الداخلية السفلى للغطاء.
3. بدون استعمال للقوة اسحب الغطاء الداخلي من الالمنيوم بجذبه برقق الى نفسك الى اسفل حتى ينفضل عن الغطاء الاساسي.
4. امسح مساحة الغطاءين بقماش ندي او منديل. عند الحاجة اغسل الغطاء المزروع تحت تدفق للماء واستعمل مواد تنظيف الاواني. لا ينصح باستعمال آلة غسل الصحون.
5. قم بالتركيب في النظام المعاكس للفك. ضع الغطاء من الالومينيوم في الاحاديد العليا وادمجها بالغطاء الاساسي. مع قليل من القوة اضغط على المثبتين حتى سماع نقرتهما. يجب تثبيت الغطاء الداخلي من الالومينيوم بطريقة مضمونة.

تنظيف صمام البخار موجود على الغطاء الاعلى للجهاز:

1. اسحب برقق صمام البخار بجذبه من الغطاء بقوة خفيفة الى نفسك الى اعلى.
1. اضغط على المثبت في الجهة السفلية للصمام ضد اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه OPEN) حتى النهاية وانزعه.
1. تسحب برقفة حلقة المطاط من المثبت. اغسل كل اجزاء الصمام حسب قواعد التنظيف.

STOP

2. قم بتجميع الصمام في التسلسل المعاكس: ضع الحلقة المطاطية في المثبت، قابل الاحاديد للمثبت مع التواءات في الجهة الداخلية للصمام و ادرك المثبت في اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه CLOSE). ضع صمام البخار في الحفرة على غطاء الجهاز بالتواءات في اتجاه الشاشة. خلال تحضير الاكل يمكن ان يتكون ماء من كثافة البخار والذي يتجمع في هذا الموديد في تنويف خاص على جسم المصنوع حول الآتية. يمكن ازالة هذا الماء بسهولة باستعمال منديل المطبخ.

قم بتنظيف وتجفيف كل اجزاء الجهاز قبل تخزينه أو إعادة استخدامه. احفظ جهازك في مكان جاف ومهوى، بعيداً عن معدات التدفئة أو أشعة الشمس المباشرة.

من الممنوع أن يتأثر الجهاز ميكانيكياً أثناء نقله أو تخزينه ويؤدي هذا التأثير إلى خلل في الجهاز و/أو تعيبته.

من الموانئ ألا تتعرض تعبئة الجهاز للماء أو أية سوائل أخرى

المادة	الوزن، غ/(الكمية)	حجم الماء، مل	وقت الطهي، دقيقة
كروفيط السلطاة (منظفة، مسلوقة مبردة)	500	500	5
بطاطس (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	15
الجزر (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	20
اللفت (مكعبات 5.1 - 1.5 سنتمتر)	500	500	30
خضر (طازج التريدي)	500	500	15
بيض على البخار	وحدات 3	500	5

i يجب الاخذ بعين الاعتبار ان هذه ليست الا اقتراحات عامة. الوقت الحقيقي يمكن ان يختلف عن القيم المقترحة وذلك حسب جودة كل مادة غذائية، وكذلك حسب اذواقك الشخصية.

توصيات لاستخدام نظم درجة الحرارة في برنامج «MULTI-COOK»

درجة الحرارة للمستخدمة	إرشادات الاستخدام
درجة مئوية 35	تخمير العجين، تخمير الخل
درجة مئوية 40	تحضير الزبادي
درجة مئوية 45	الخميرة
درجة مئوية 50	التخمير
درجة مئوية 55	إعداد الحلويات
درجة مئوية 60	إعداد الشاي الأخضر، وأغذية الأطفال
درجة مئوية 65	طهي اللحم في وعاء مغرغ من الهواء
درجة مئوية 70	إعداد ثراب البونش
درجة مئوية 75	البسرة، إعداد الشاي الأبيض
درجة مئوية 80	تحضير البيبزا الساخن
درجة مئوية 85	تخمير الجين أو الأظفمة التي تحتاج إلى وقت طويل الطبخ
درجة مئوية 90	إعداد الشاي الأحمر
درجة مئوية 95	تخمير عصيدة الحبوب
درجة مئوية 100	تخمير كعكة المربض، والمرق
درجة مئوية 105	تخمير الهام اللحمي
درجة مئوية 120	التعقيم
درجة مئوية 125	تخمير ثراب السكر
درجة مئوية 120	إعداد العرؤوب
درجة مئوية 125	تخمير اللحم المطبوخ
درجة مئوية 130	تخمير الكعك
درجة مئوية 135	تخمير الأظفان الجاهزة لاجعلها مفرقة
درجة مئوية 140	التدخين
درجة مئوية 145	طبخ الغضار و السمك في صينية الالمنيوم

VI. الملحقات الإضافية

يمكن الحصول على الملحقات الإضافية لطنجرة الطبخ متعددة الاستخدام RMC-M4502E أو لمعرفة المزيد عن المنتجات الجديدة لـ REDMOND يرجى زيارة www.multicooker.com، أو في محلات التجار المعتمدين لدينا.

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

إصلاح العطل	الاسباب المحتملة	العطل
أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي وإسمح له بأن يبرد. إغلاق الغطاء بشكل محكم ، قم بوصول الجهاز بالتيار الكهربائي	خطأ في النظام. عطل محتفل في لوحة التحكم أو عنصر التسخين	تظهر على شاشة العرض رسالة حول الخط : E1 - E4
تأكد من أن السلك الكهربائي موصول بالقباض المناسب في الجهاز و موصول بأماناً	لم يتم توصيل سلك الطاقة إلى الجهاز و (أو) إلى مأخذ التيار الكهربائي	الجهاز لا يعمل
قم بتوصيل الجهاز بمأخذ التيار الصالح للعمل	مأخذ التيار الكهربائي معطل	
التحقق من وجود التيار الكهربائي. إذا لم يكن هناك تيار، يرجى الاتصال بالمؤسسة المسؤولة عن تقديم منزلك.	لا يوجد تيار كهربائي	
تحقق من استقرار التيار الكهربائي في الشبكة. إذا كان غير مستقر أو أقل من العادي، يرجى الاتصال بالمؤسسة المسؤولة عن تقديم منزلك.	تغذية كهربائية منقطعة (مستوى التيار الكهربائي غير متوازي و أقل من المستوى)	
أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي وإسمح له بأن يبرد. أزل المادة الغريبة.	وقعت مادة غريبة أو قطعة (قمامة، حبوب، أجزاء الطعام) بين وعاء الطهي وعنصر التسخين.	يتم تحضير الطعام بمرن طويل جداً.
ضع وعاء الطهي بصورة مستوية بدون ميلان.	تم وضع وعاء الطهي جسم طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام بصورة غير مستوية.	
إفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، إتركه يبرد. نظف عنصر التسخين.	قرص التسخين متسخ جداً	
ضع الوعاء بشكل منتظم، دون اختلالات.	الوعاء مثبت بشكل غير منتظم في الجهاز	
تحقق مما إذا كان هناك أي أجسام غريبة (قمامة، حبوب، قطع من الطعام) بين الغطاء و جسم الجهاز. اجعل عمل إزالتهما، اجعل دائماً على إغلاق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى يستقر	وصلة مانع التسرب بين الوعاء و غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام مكسورة.	أثناء الطهي يخرج بخار من تحت غطاء الجهاز
تحقق من حالة المظاطة السميكة على الغلاف الداخلي للجهاز. فمن الممكن أنها تتطلب استبدال	المظاطة السميكة على الغلاف الداخلي قذرة جداً، مشوهة أو تالفة	



إذا استحال تصحيح الخلل، فأتجه إلى مركز خدمة معتمد.

VIII. الضمان

لهذا المنتج ضمان ساري المفعول لمدة عامين ابتداءً من تاريخ الشراء. وخلال فترة الضمان، يتحمل الصانع مسؤولية إصلاح وأو استبدال المنتج أو جزئه لتصحيح أية عيوب مصنعية في جودة الخامات والتكيب. ولن يسري مفعول الضمان، ما لم يتم تثبيت تاريخ الشراء بختم المتجر وإمضاء البائع على شهادة الضمان الأصلية. وإقرار الالتزامات المشمولة بهذا الضمان مشروط باستعمال الجهاز وفقاً لتعليمات دليل المستخدم وعدم إصلاحه أو تفكيكه أو عطله نتيجة سوء الاستخدام وتوفير كل أجزاء ومستلزمات المنتج الأصلية. ولا يشمل هذا الضمان البلى الناتج عن الاستعمال العادي ولا يشمل المواد المستهلكة مثل الفلزات واللبات والأسطح غير اللاصقة والحشيات وغيرها.

تصيان فترة عمر الجهاز ومدة سريان الضمان ابتداءً من تاريخ الشراء أو تاريخ الإنتاج (في حال عدم إمكانية تحديد تاريخ الشراء).

راجع الرقم التسلسلي المكتوب على لوحة التعريف الملتصقة بجسم الجهاز لمعرفة تاريخ الإنتاج. فالرقم التسلسلي مكون من 13 رقماً والرموز السادس والسابع يمثلان شهر الإنتاج، والرمز الثامن يشير إلى سنة الإنتاج

فترة عمر الجهاز المحدد بالصانع هي 5 عوام ابتداءً من تاريخ الشراء. شريطة مراعاة تعليمات هذا الدليل ومتابعة المعايير الفنية المناسبة أثناء الاستعمال.

معالجة المخلفات الصديقة للبيئة (إعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية)

لا بد من التخلص من الصبغة والتغليف ودليل المستخدم والجهاز نفسه وفقاً للمتطلبات المحلية المتعلقة بمعالجة النفايات، والرجاء الحفاظ على البيئة، لا تتلخض من مثل هذه المنتجات مع مخلفات المنزل العادية.

لا تتخلص من أجهزتك القديمة مع باقي النفايات المنزلية فيجب أن تتعالج منفصلاً. وعلى مستخدمي المعدات القديمة أن يجنبوا بها إلى مراكز الجمع المختصة أو يسلموها للمؤسسات المناسبة. وهذا ما يساهم في إعادة تدوير المواد الأولية القيمة ومعالجة الملوثات.



ليانات المميرة لهذه المكواة تتطابق مع فيما – 102/19/EU المواصفة الأوروبية بتعلق بأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.

التعليمات تحدد الإطار العام استرجاع أجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في الاتحاد الأوروبي.



©REDMOND. All rights reserved. 2017

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M4502E-UM-1(70)