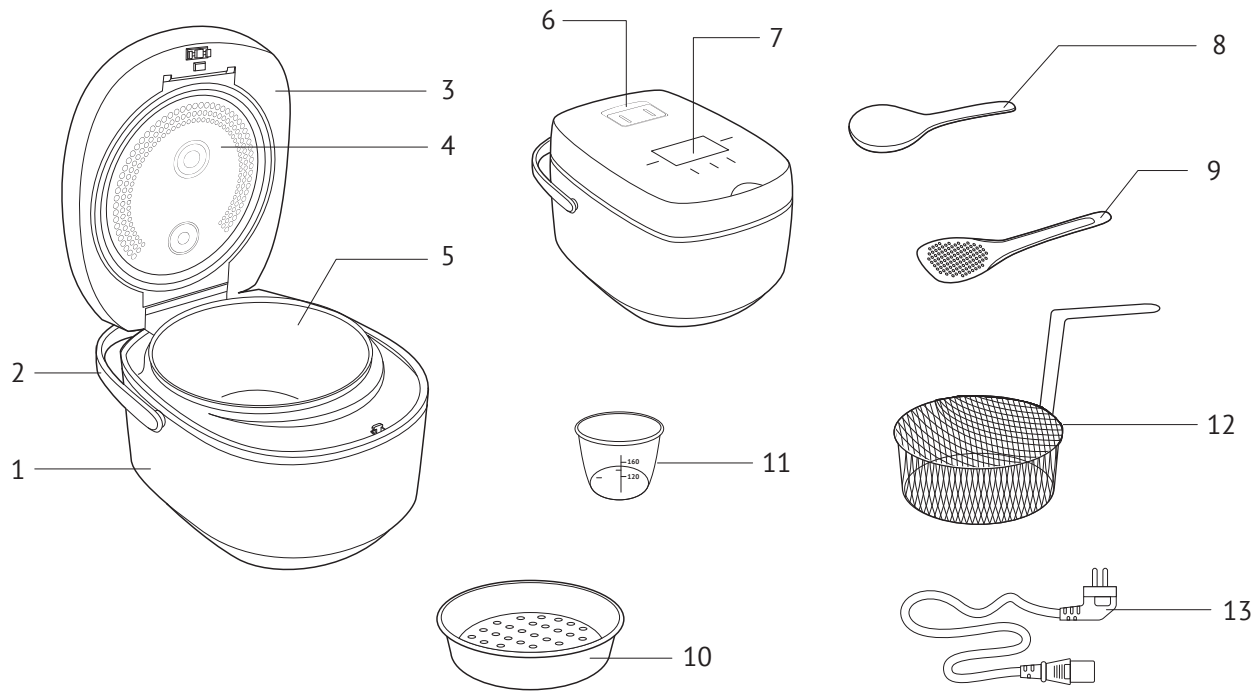


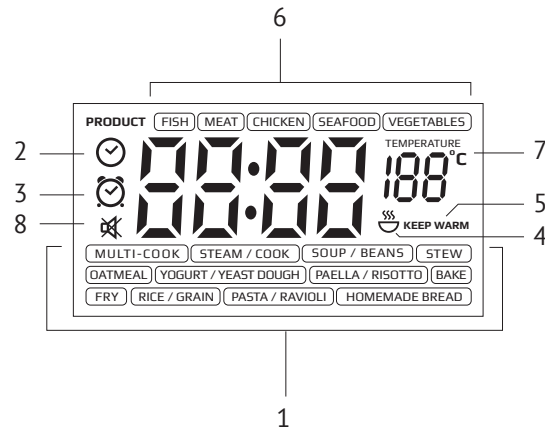
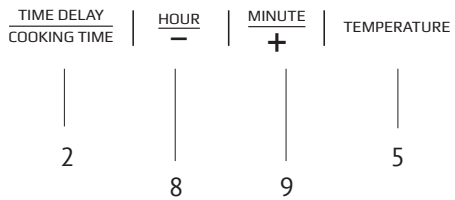
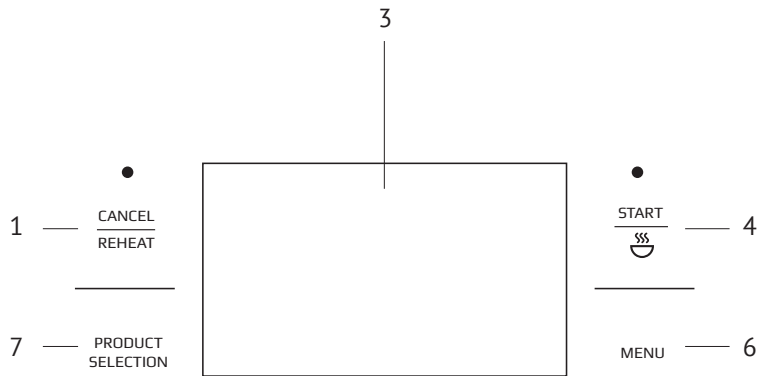
REDMOND

Multicooker RMC-280E




User manual






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


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

 *Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.*

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- 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.



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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of

reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|----|
| I. PRIOR TO FIRST USE | 6 |
| II. OPERATING MULTICOOKER | 6 |
| III. ADDITIONAL FEATURES | 7 |
| IV. CLEANING AND MAINTENANCE | 7 |
| V. COOKING TIPS | 8 |
| VI. ADDITIONAL ACCESSORIES | 10 |
| VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER | 10 |
| VIII. PRODUCT WARRANTY | 10 |

Technical Specifications

| | |
|---|--------------------|
| Model | RMC-280E |
| Power | 800 W |
| Voltage | 220 – 240 V, 50 Hz |
| Bowl capacity | 5L |
| Bowl coating | non-stick ceramic |
| Display | LCD |
| Steam release valve | removable |
| Deactivation of the audible signals | yes |

Programs

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. MULTICOOK | 10. STEW – CHICKEN |
| 2. STEAM/COOK – FISH | 11. STEW – SEAFOOD |
| 3. STEAM/COOK – MEAT | 12. STEW – VEGETABLES |
| 4. STEAM/COOK – CHICKEN | 13. OATMEAL |
| 5. STEAM/COOK – SEAFOOD | 14. YOGURT / YEAST DOUGH |
| 6. STEAM/COOK – VEGETABLES | 15. PAELLA/RISOTTO |
| 7. SOUP/BEANS | 16. BAKE |
| 8. STEW – FISH | 17. FRY – FISH |
| 9. STEW – MEAT | 18. FRY – MEAT |

| |
|----------------------|
| 19. FRY – CHICKEN |
| 20. FRY – SEAFOOD |
| 21. FRY – VEGETABLES |

| |
|--------------------|
| 22. RICE/GRAIN |
| 23. PASTA/RAVIOLI |
| 24. HOMEMADE BREAD |

Functions

| | |
|---|----------------|
| "Keep Warm" function | up to 12 hours |
| Preliminary deactivation of "Keep Warm" | yes |
| "Reheat" function | up to 12 hours |
| "Time Delay" function | up to 24 hours |

Packaging Arrangement

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Multicooker with removable bowl | 1 pc. |
| Removable inner lid | 1 pc. |
| Steaming container | 1 pc. |
| Measuring cup | 1 pc. |
| Deep fry basket | 1 pc. |
| Serving spoon | 1 pc. |
| Stirring paddle | 1 pc. |
| "100 Recipes" | 1 pc. |
| User manual | 1 pc. |
| Service booklet | 1 pc. |
| Power cord | 1 pc. |
| Packaging | 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.

Multicooker Assembly A1

1. The housing.
2. Carrying handle.
3. The lid.
4. Removable inner lid.
5. The bowl.
6. Removable steam valve.
7. Control panel with display.
8. Serving spoon.
9. Stirring paddle.
10. Steaming container.
11. Measuring cup.
12. Deep fry basket.
13. Power cord.

Control Panel A2

1. "Cancel/Reheat" button enables/disables "Reheat" function; interrupts cooking program; clears the settings.
2. "Time Delay / Cooking time" button is used to enter cooking time adjustment mode / "Time Delay" adjustment mode; to disable audible signals.
3. Display.
4. "Start" button starts selected cooking program; disables "Keep Warm" in advance.
5. "Temperature" button is used to enter temperature adjustment mode in "MULTICOOK".
6. "Menu" button selects automatic cooking program.
7. "Product selection" button is used to select type of product in "STEAM/COOK"; "STEW"; and "FRY" programs.
8. "Hour/-" button selects hour value in current time, cooking time, and "Time Delay" adjustment modes; used to enter current time adjustment mode and to reduce temperature value in "MULTICOOK".
9. "Minute/+ " button selects minute value in current time, cooking time, and "Time Delay" adjustment modes; used to increase temperature value in "MULTICOOK" program.

Display A3

1. Automatic cooking programs indicators.
2. Timer / current time indicator / time of delay value indicator.
3. "Time Delay" adjustment mode indicator.
4. "Reheat" function operation indicator.
5. "Keep Warm" function operation indicator.
6. Indicators of the type of product in "STEAM/COOK," "STEW," and "FRY" programs.
7. "MULTICOOK" temperature value indicator.
8. Audible signals enabled/disabled indicator.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials. Keep all warning labels, including serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits! Wipe the housing of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the unit.

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

II. OPERATING MULTICOOKER

Before Operating

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

Before operating, 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 heating element and the bowl.

Standby Mode

After the appliance is connected, it enters standby mode and displays current time in 24-hour format and the following indicators: automatic cooking programs indicator, type of product indicators in "STEAM/COOK," "STEW," and "FRY" programs, audible signals enabled/disabled indicator. If no buttons are pressed within a minute in program adjustment mode, multicooker automatically goes into standby mode, all previous settings are lost.

Non-volatile Memory

Multicooker REDMOND RMC-280E is equipped with non-volatile memory. In case of short term power cut-off (up to 2 hours during cooking cycle or the time of delay) the appliance stores all current settings and resumes its operation without any memory loss.

 *Note! If you do not want cooking cycle to be resumed press and hold down "Cancel/Reheat" button. The appliance switches to standby mode.*

To Enable/Disable Audible Signals

Multicooker REDMOND RMC-280E allows enabling/disabling audible signals. To disable audible signals press and hold down "Time Delay / Cooking time" button in standby mode (to reactivate audible signals, repress and hold "Time Delay / Cooking time" button).

To Set the Clock

Plug in the unit. Press and hold down the "Hour/-" button. Current time value indicator starts flashing. Press "Hour/-" button repeatedly to select hour value and "Minute/+ " button to select minute value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When the maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.


When current time is adjusted, do not press any button for a few seconds to save the settings.

To Set Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-280E allows adjusting default cooking time of each program. Time adjustment range and interval depend on selected cooking program.

To adjust cooking time:

1. Use "Menu" button to select automatic cooking program. Repeatedly press the button, default cooking time of each program is displayed. Keep pressing the "Menu" button until required program indicator is displayed. You can also use "Hour/-" and "Minute/+ " buttons to select the program.
2. Press "Time Delay / Cooking time" button to enter cooking time adjustment mode. "Start" button indicator, default cooking time indicator, and corresponding program indicator are flashing on the display.
3. Press "Hour/-" button repeatedly to adjust hours and "Minute/+ " button to adjust minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
4. To cancel the settings press and hold down "Cancel/Reheat" button and start adjusting from the beginning.


 *When adjusting cooking time of the program consider time adjustment range and interval featured by selected cooking program (refer to "Table of Default Settings").*

Cooking time of "STEAM/COOK" group of programs starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated; of "PASTA/RAVIOLI" program – after water comes to a full boil, products are added, and "Start" button is repressed. Cooking time of the rest of the programs starts to count down after you press "Start" button.

"Time Delay" Function

The function allows programming multicooker to finish cooking cycle at specific time. Cooking program can be delayed for up to 24 hours. Time adjustment interval is 5 minutes.

1. Select automatic cooking program, adjust the time, and program the appliance to delay the program. To delay cooking program repress "Time Delay / Cooking time" button. "Time Delay" adjustment mode indicator and the time by which the dish will be ready (set by default) are displayed. Time value indicator is flashing.
2. Use "Hour/-" button to adjust hours and "Minute/+ " button to adjust minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.
3. To cancel the settings press and hold down the "Cancel/Reheat" button and start adjusting from the beginning.

 *It is not recommended to use "Time Delay" function if dairy or other perishable products are being used (eggs, milk, meat, cheese, etc.). The function is not available in "FRY" and "PASTA/RAVIOLI" programs.*

"Keep Warm" Function

The function automatically activates at the end of cooking cycle and keeps the dish warm at 60–80°C for up to 12 hours. In "Keep Warm" mode "Start" button indicator goes off, "Cancel/Reheat" button indicator lights up. "Keep Warm" count up is displayed.


Preliminary Deactivation of "Keep Warm"

Multicooker REDMOND RMC-280E allows disabling "Keep Warm" function in advance. To disable the function in the beginning of cooking cycle press and hold down the "Start" button until "Cancel/Reheat" button indicator goes off. To reactivate the function repress and hold down the "Start" button, until "Cancel/Reheat" button indicator lights up.

"Reheat" Function

Multicooker REDMOND RMC-280E allows reheating cold dishes. To reheat:

1. Fill cooking bowl with food and position it inside the unit. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press and hold down the "Cancel/Reheat" button. Button indicator lights up and reheating begins. "Reheat" function count up is displayed.
4. The dish will be warmed up to 60–80°C and the temperature will be maintained for 12 hours. To disable the function press "Cancel/Reheat" button (button indicator goes off).

 *Multicooker is capable of maintaining the dish warm for up to 12 hours, however, it is not recommended to leave the food on "Keep Warm" for more than 2-3 hours, because this may affect its flavor characteristics.*

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Ensure that all ingredients are below maximum fill mark on the inside of the cooking bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure, that it makes full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
3. To select the program press "Menu" button repeatedly, until the indicator of required cooking program is displayed. You can also select the program using "Hour/-" and "Minute/+ " buttons. Cooking program and "Start" button indicators are flashing; cooking time adjustment mode indicator and default cooking time are displayed.

If cooking program you selected is "MULTICOOK", the display will show cooking temperature adjustment mode indicator and default cooking temperature of the program.

4. Press "Product selection" button to select the type of product. Corresponding subprogram indicator starts flashing, default cooking time is displayed. Type of product can be selected in "STEAM/COOK," "STEW," and "FRY" programs. Skip the step if you selected different cooking program.
5. Adjust cooking time.
6. If cooking program you selected is "MULTICOOK", press "Temperature" button to adjust the temperature. Temperature value indicator starts flashing. Use "Hour/-" button to reduce and "Minute/+ " button to increase the temperature. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.
7. Delay the program if required.
8. Press and hold the "Start" button for a few seconds to begin cooking cycle. The display shows remaining cooking time and corresponding automatic cooking program indicator.
9. When cooking cycle is complete program indicator goes off, and audible sound is heard. Depending on current settings the unit either switches to "Keep Warm" mode ("Cancel/Reheat" button indicator lights up) or standby mode.
10. To interrupt cooking cycle or to cancel the program press and hold down the "Cancel/Reheat" button.

“MULTICOOK” Program

“MULTICOOK” program allows adjusting cooking times and temperatures to suit your personal taste. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute intervals. Cooking temperature of the program can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C intervals.

i NOTE! If cooking temperature is above 140°C cooking time of the program should not exceed 2 hours.

For added convenience, “Keep Warm” function will be automatically disabled if cooking temperature is below 80°C. Press “Start” button in the beginning of cooking cycle to enable the function (“Cancel/Reheat” button indicator lights up).

“STEAM/COOK” Program

“STEAM/COOK” program is recommended for steaming and boiling different foods. Default cooking time of the program depends on the type of product selected (FISH – 25 minutes, MEAT – 40 minutes, CHICKEN – 35 minutes, SEAFOOD – 20 minutes, VEGETABLES – 30 minutes). Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

To steam foods:

- Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Position steaming container inside the bowl.
- Measure and prepare the ingredients according to the recipe instructions and evenly distribute them inside the steaming container.
- Follow steps 2–10 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

When boiling vegetables and other foods, follow steps 1–10 of “Standard operating Procedure for Automatic Programs”. Cooking time of “STEAM/COOK” program starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated.

“SOUP/BEANS” Program

“SOUP/BEANS” program is recommended for cooking soups and different legumes. Default cooking time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“STEW” Program

“STEW” program is recommended for stewing meat, fish, vegetables, poultry, and seafood. Default cooking time depends on the type of product selected (FISH – 30 minutes, MEAT – 1 hour, CHICKEN – 45 minutes, SEAFOOD – 25 minutes, VEGETABLES – 40 minutes). Cooking time of the program can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“OATMEAL” Program

“OATMEAL” program is recommended for cooking porridges using milk. Default cooking time of the program is 20 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

General Guidelines for Cooking Porridges in Multicookers

It is recommended to use pasteurized low fat milk to cook porridges. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

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

Cooking results may vary depending on the place of origin and the manufacturer of grain and milk used. If you were unable to achieve the desired result using “OATMEAL” program, please, refer to chapter “Cooking Tips” or use versatile program “MULTICOOK” to cook porridge (optimal temperature setting is 95°C).

“YOGURT / YEAST DOUGH” Program

“YOGURT / YEAST DOUGH” is recommended for making yogurt and proofing yeast dough. Default cooking time of the program is 8 hours. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. “Keep Warm” function is not available in this program.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“PAELLA/RISOTTO” Program

“PAELLA/RISOTTO” program is recommended for cooking paella, risotto, and other rice based dishes. Default cooking time of the program is 40 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“BAKE” Program

“BAKE” program is recommended for baking cakes, puddings, and pies from puff and yeast pastry dough. Default cooking time of the program is 50 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals. “Keep Warm” time in “BAKE” program is 4 hours.

The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“FRY” Program

“FRY” program is recommended for frying meat, fish, poultry, vegetables, and seafood. Default cooking time depends on the type of product selected (FISH – 15 minutes, MEAT – 18 minutes, CHICKEN – 17 minutes, SEAFOOD – 16 minutes, VEGETABLES – 20 minutes). Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. “Time Delay” function is not available in this program.

i To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying. Let the unit cool down completely before restarting the program.

The appliance is capable of maintaining the temperature of the dish for 12 hours, however, we recommend using the function moderately, to prevent food from drying out.

Fry foods with the lid of the multicooker open, to make the crust crispy. If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“RICE/GRAIN” Program

“RICE/GRAIN” program is recommended for cooking rice and other grains. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“PASTA/RAVIOLI” Program

“PASTA/RAVIOLI” program is recommended for cooking pasta, ravioli, sausages, and other convenience foods. Default cooking time of the program is 8 minutes. Cooking time can be adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. “Time Delay” function is not available in this program.

Follow the steps of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. When water comes to a full boil, an audible sound is heard. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water, close the lid, and press and hold down the “Start” button. Cooking time of the program starts to count down.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

“HOMEMADE BREAD” Program

“HOMEMADE BREAD” program is recommended for baking bread. Default cooking time of the program is 3 hours. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 4 hours in 5 minute intervals. “Keep Warm” time in “HOMEMADE BREAD” program is 4 hours.

STOP CAUTION! During use the appliance and bread become hot! Use oven mitts when handling the unit and removing the hot bread.

Sift baking flour before using, to add air and remove any impurities present. Avoid opening the lid of the multicooker until the end of baking cycle for best results!

Do not fill multicooker past the 1/2 mark on the inside of the cooking bowl. Note, that the appliance proofs the dough for one hour before it starts baking. To reduce preparation time and to simplify the process, use bread mixes to bake bread. We recommend disabling “Keep Warm” function when baking bread.

i If you were unable to achieve the desired result please, refer to chapter “Cooking Tips” for additional recommendations, practical tips, and solutions to the problems you may be experiencing.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough
- Makes halva
- Sterilizes tableware and personal items
- Makes fondue
- Bakes bread
- Makes cheese
- Pasteurizes

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the appliance with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using “STEAM/COOK” program.
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked dish in the fridge and reheat when required, using “Reheat” function.

- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.

STOP DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface (unless otherwise specified in this user manual), or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water! Be careful when cleaning rubber and silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.

Clean the housing as needed. Cooking bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber as needed.

To Clean the Housing

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If needed, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations).

If required, fill the bowl with warm water, let soak for a while, and clean. For more effective soaking fill the bowl with cold water (do not fill above the maximum fill mark), position inside the multicooker, close the lid, and let reheat for 30–40 minutes. Wipe the outer surface of the bowl dry, before placing it back inside the multicooker.

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

To Clean Inner Aluminum lid

1. Open the main lid.
2. Press plastic holder located on the inner side of the lid; gently pull the inner lid toward yourself to remove.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp soft cloth or sponge. Rinse inner lid under running water and wash with mild soap, if required. Do not use dishwasher to clean.
4. Wipe the lids dry.
5. Insert aluminum lid into the lower slots on the main lid and align until they click.

To Clean Removable Steam Valve

It is recommended to clean the valve after each use. Gently pull the valve, holding it by the ledge. Disassemble the steam valve, rinse thoroughly under running water, and let dry. Reassemble the steam valve and place back into original position.

To Remove Condensation

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl. Remove condensate using cloth or tissue.

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

i Before cleaning cooking chamber ensure, that multicooker is unplugged and has cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) need to be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor.

Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if required.

i When multicooker is used frequently, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.

Multicooker Storage

- Unplug the appliance from outlet when not in use for a long period of time. Ensure that cooking chamber, heating disk, bowl, inner lid, and steam valve are dry and clean.
- You may store all additional accessories inside cooking bowl for easy and compact storage.

V. 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 | | To Solve the Problem |
|---|--|--|
| Cooking temperature was not observed because the lid of the appliance was either open or was not closed properly. | | Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Ensure that there are no foreign objects between the lid and the housing and that the rubber sealing ring is not deformed or damaged in any way. |
| Cooking temperature was not observed because the bowl did not make full contact with the heating element. | | Properly position the bowl inside the appliance, ensuring that it makes full contact with the heating element. Ensure that there are no foreign objects inside the cooking chamber and that the heating element is clean. |
| Wrong choice of ingredients. The ingredients cannot be cooked using the cooking method required; wrong cooking program selected. General proportions were not observed, ingredients were cut into pieces that were too large. Wrong cooking time selected. Chosen recipe is not applicable for the appliance. | | We recommend using recipes adapted for the appliance. Chose proven recipes only. Use ingredients, proportions, cooking programs, and time / temperature settings according to the recipe instructions. |
| When steaming: the amount of water in the bowl is too small to create enough steam. | | Use the amount of water recommended. If in doubt, check water level during steaming. |
| When frying: | Too much cooking oil was added. | Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when frying. Follow recipe recommendations when deep frying. |
| | Too much cooking liquid inside the bowl. | Do not close the lid of the appliance when frying, unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before cooking. |
| When boiling: broth boiled away during the process of cooking high-acid foods. | | Certain foods need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe. |
| When baking (dough did not bake through): | Proofed dough has reached the lid and blocked the steam release valve. | Use smaller amount of dough. |
| | Too much dough in the bowl. | Take the dough out, turn over, place back, and continue cooking. Next time use smaller amount of dough. |

THE DISH IS OVERCOOKED

| | |
|---|---|
| Wrong ingredients or cooking time selected. Ingredients were cut into pieces that were too small. | Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programs, and time / temperature settings according to the recipe instructions. |
| The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked. | We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your appliance features the function of preliminary deactivation of "Keep Warm" use it to avoid the problem. |

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

| | |
|--|--|
| Milk boils away. | Quality of milk depends on the manufacturer and the country of origin. Use ultra-pasteurized 2.5% fat milk, dilute with water if required. |
| Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients; wrong type of product selected. | Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programs, and time / temperature settings according to the recipe instructions. Always rinse meat, fish, and grains thoroughly before cooking. |

THE DISH IS BURNT

| | |
|--|---|
| The bowl was not washed properly. Non-stick coating is damaged. | Ensure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking. |
| Amount of ingredients is smaller than recommended. | Use proven recipes, adapted for the appliance. |
| Cooking time was too long. | Reduce cooking time or follow recommendations of the recipe adapted for the appliance |
| When frying: cooking oil was not added; ingredients haven't been stirred or turned over. | Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when frying. Stir or turn over occasionally to ensure that the foods fry evenly. |
| When stewing: not enough liquid inside the bowl. | Add more liquid. Avoid opening the lid when stewing. |
| When boiling: not enough liquid inside the bowl (recommended proportions were not observed). | Follow recommended ratio of liquids to solids when boiling. |
| When baking: inner surface of the bowl was not greased with oil. | Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside!). |

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

| | |
|-------------------------------------|--|
| Ingredients have been over-stirred. | Do not stir ingredients more often than every 5-7 minutes when frying. |
| Cooking time was too long. | Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the appliance. |

BAKED GOODS ARE TOO MOIST

| | |
|--|--|
| Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.) | Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts. |
| Baked product has been left inside the unit with the lid closed for too long. | We recommend taking baked product out of the unit right after baking cycle is complete or leaving it on the "Keep Warm" for a short period of time only. |

BAKED GOODS DID NOT RISE

| | |
|--|--|
| Eggs and sugar were poorly whipped. | Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programs, and time / temperature settings according to the recipe instructions. |
| The dough stayed for too long before being baked. | |
| The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded. | |
| Wrong procedure or proportions. | |
| Chosen recipe is not suitable for your model of multicooker. | |

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

Table of Default Settings

| Program | Recommendations for Use | Default Cooking Time | Time Adjustment Range/ Interval | Preheat Time | "Time Delay", hour | "Keep Warm", hour |
|------------|---|--|----------------------------------|--------------|--------------------|-------------------|
| MULTICOOK | Adjust cooking time and temperature to your needs to cook any dish of your choice | 30 min | 2 min – 15 hours / 1 minute | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Steam and boil different foods | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 hour / 5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Cook soups and different types of legumes | 1 hour | 10 minutes – 8 hours / 5 minutes | - | 24 | 12 |

| | | | | | | |
|----------------------|---|--|-----------------------------------|---|----|----|
| STEW | Make different stews | FISH: 30 min MEAT: 1 hour CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minutes – 12 hours / 5 minutes | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Cook porridges using milk | 20 min | 5 minutes – 4 hours / 1 minute | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Make yogurt and proof yeast dough | 8 hours | 10 minutes – 12 hours / 5 minutes | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Cook rice based dishes | 40 minutes | 10 minutes – 2 hours / 5 minutes | - | 24 | 12 |
| BAKE | Bake cakes, puddings, and pies from puff and yeast pastry dough | 50 minutes | 10 minutes – 8 hours / 5 minutes | - | 24 | 4 |
| FRY | Fry different foods | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minutes – 2 hours / 1 minute | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Cook rice and other grains | 30 minutes | 5 minutes – 4 hours / 1 minute | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Cook pasta, ravioli, etc. | 8 minutes | 2 minutes – 1 hour / 1 minute | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Bake homemade bread | 3 hours | 10 minutes – 4 hours / 5 minutes | - | 24 | 4 |

* if cooking temperature was above 80°C

Recommended Steaming Times for Different Products

| Product | Weight, g/pcs | Water, ml | Cooking time, min |
|--|-----------------------------|-----------|-------------------|
| Pork/beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 40 |
| Mutton fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 40 |
| Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 35 |
| Meatballs/cutlets | 180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.) | 500 | 30/35 |
| Fish (fillet) | 500 | 500 | 25 |
| Shrimps (cooked, peeled, frozen) | 500 | 500 | 5 |
| Dumplings | 4 pcs. | 500 | 30 |
| Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 30 |
| Carrots (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 30 |
| Beet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 40 |
| Vegetables (frozen) | 500 | 500 | 15 |
| Steamed eggs | 3 pcs. | 500 | 10 |

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

Recommended Cooking Temperatures in "MULTICOOK"

| Operating Temperature | Recommendations for Use* |
|-----------------------|------------------------------|
| 35°C | Proof dough and make vinegar |
| 40°C | Make yogurt |
| 45°C | Leavening |
| 50°C | Fermentation |

| Operating Temperature | Recommendations for Use* |
|-----------------------|---|
| 55°C | Make fondant |
| 60°C | Make green tea, baby food |
| 65°C | Cook vacuum sealed meat |
| 70°C | Make punch |
| 75°C | Make white tea, pasteurize |
| 80°C | Make mulled wine |
| 85°C | Make cottage cheese and other dishes requiring long cooking times |
| 90°C | Make red tea |
| 95°C | Cook porridges with milk |
| 100°C | Make jams and meringues |
| 105°C | Cook meat jelly |
| 110°C | Sterilize |
| 115°C | Make sugar syrup |
| 120°C | Make meat brisket |
| 125°C | Cook meat stew |
| 130°C | Bake puddings |
| 135°C | Brown cooked foods |
| 140°C | Smoke foods |
| 145°C | Roast fish and vegetables in foil |
| 150°C | Roast meat in foil |
| 155°C | Fry yeast dough |
| 160°C | Fry poultry |
| 165°C | Fry steaks |
| 170°C | Deep fry French fries |

* Also refer to recipe book included.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories are not provided and can be purchased separately.

REDMOND RAM-CL1 – bowl tongs

The tongs ensure safe and convenient removal of inner bowl out of the multicooker. Suitable for any models with a bowl capacity up to 6 L.

REDMOND RAM-G1 – set of 4 yogurt jars with date dial lids

Use the set to make homemade yogurts. The jars have date dial lids, allowing to control expiration dates. The set is suitable for use with multicookers from other manufacturers.

RAM-FB1 – deep fry basket

The basket is used for frying foods in hot or boiling oil (deep fat). This stainless steel basket has a detachable handle and a drain hook. RAM-FB1 is suitable for any bowls with capacity of at least 3 L. May be used with multicookers from other manufacturers. The basket is dishwasher safe.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

The following table gives the error codes that appear if multicooker malfunctions.

| Error Code | Error Description | Error Handling |
|------------|--|---|
| E1 - E4 | System error (possible temperature sensors failure). | Do not operate the appliance with an empty inner bowl! |
| E5 | Overheat protection was activated. | Unplug the appliance and let cool down for 10–15 minutes, add water/stock, and resume cooking. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center. |

Common Problems and Possible Solution

| Problem | Possible Cause | Solution |
|-------------------------------------|--|--|
| The unit does not switch on | Voltage supply failure | Check voltage supply |
| | Voltage supply interruption | Check voltage supply |
| The dish is taking too long to cook | There is a foreign object between the bowl and the heating element | Remove foreign object |
| | The bowl is not properly positioned | Position the bowl properly |
| | Heating element is dirty | Unplug the appliance and let cool down. Clean heating element. |

VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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


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

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

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

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


MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des conditions de vie, pouvant être utilisé dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale


d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).

- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

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

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---------------------------------------|----|
| I. AVANT L'UTILISATION..... | 13 |
| II. EXPLOITATION DE MULTICUISEUR..... | 13 |
| III. CAPACITÉS SUPPLÉMENTAIRES..... | 15 |
| IV. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 16 |
| V. CONSEILS DE CUISSON..... | 16 |
| VI. ACCESSOIRES..... | 18 |
| VII. GUIDE DE DÉPANNAGE..... | 19 |
| VIII. GARANTIES..... | 19 |

Caractéristiques techniques

| | |
|---|-----------------------|
| Modèle..... | RMC-280E |
| Puissance..... | 800 W |
| Tension..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Capacité de la cuve..... | 5 l |
| Revêtement de la cuve..... | antiadhésif céramique |
| Écran de visualisation à cristal liquide..... | présent |
| Valve vapeur..... | démontable |
| Déclenchement des avertisseurs sonores..... | présent |

Programmes

- MULTICOOK
- STEAM/COOK – FISH (VAPEUR/ CUISSON – POISSON)
- STEAM/COOK – MEAT (VAPEUR/ CUISSON – VIANDE)
- STEAM/COOK – CHICKEN (VAPEUR / CUISSON – VOLAILLE)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (VAPEUR / CUISSON – FRUITS DE MER)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (VAPEUR / CUISSON – LÉGUMES)
- SOUP/BEANS (SOUPE/ HARCOT SEC)
- STEW – FISH (BRAISER – POISSON)
- STEW – MEAT (BRAISER – VIANDE)
- STEW – CHICKEN (BRAISER – VOLAILLE)
- STEW – SEAFOOD (BRAISER – FRUITS DE MER)
- STEW – VEGETABLES (BRAISER – LÉGUMES)
- OATMEAL (RIZ AU LAIT)
- YOGURT/YEAST DOUGH (YAOURT/ ÉTUVAGE)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (CUISSON)
- FRY – FISH (FRIRE – POISSON)
- FRY – MEAT (FRIRE – VIANDE)
- FRY – CHICKEN (FRIRE – VOLAILLE)
- FRY – SEAFOOD (FRIRE – FRUITS DE MER)
- FRY – VEGETABLES (FRIRE – LÉGUMES)
- RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)
- PASTA/RAVIOLI
- HOMEMADE BREAD (PAIN MAISON)

Fonctions

| | |
|--|-------------------|
| Maintien au chaud des plats cuisinés (maintien au chaud)..... | oui, jusqu'à 12 h |
| Arrêt anticipé de l'auto-rechauffage du maintien au chaud..... | oui |
| Réchauffer..... | oui, jusqu'à 12 h |
| Départ différé..... | oui, jusqu'à 24 h |

Contenu de l'emballage

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Multicuiser avec la cuve..... | 1 pc. |
| Couvercle intérieur amovible..... | 1 pc. |
| Panier vapeur..... | 1 pc. |
| Panier friture..... | 1 pc. |
| Verre mesureur..... | 1 pc. |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Louche..... | 1 pc. |
| Spatule..... | 1 pc. |
| Guide culinaire de 100 recettes..... | 1 pc. |
| Manuel d'utilisation..... | 1 pc. |
| Carnet de service..... | 1 pc. |
| Câble d'alimentation..... | 1 pc. |
| Emballage..... | 1 pc. |

i Le producteur se réserve le droit de modifier le design et les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans l'objectif de perfectionnement sans que ce soit notifié préalablement.

Structure de Multicuiser A1

- Boîtier de l'appareil
- Poignée pour le portage
- Couvercle de l'appareil
- Couvercle intérieur amovible
- Cuve
- Valve vapeur démontable
- Console de commande
- Louche
- Spatule
- Panier vapeur
- Verre mesureur
- Panier friture
- Câble d'alimentation

Console de commande A2

- Bouton «Cancel/Reheat» – démarrage / arrêt de la fonction de préchauffage; interruption du fonctionnement de programme de la cuisson; remise des paramètres introduits à zéro.
- Bouton «Time Delay / Cooking time» – démarrage de régime de réglage du temps de cuisson/ temps prévu par le retardateur; arrêt des avertisseurs sonores.
- Écran de visualisation.
- Bouton «Start» – démarrage du programme de cuisson choisi; arrêt de la fonction du réchauffement automatique.
- Bouton «Temperature» – démarrage du régime de réglage de température de cuisson pour le programme «MULTICOOK».
- Bouton «Menu» – choix du programme automatique de cuisson.
- Bouton «Product selection» – choix du type des produits dans les programmes automatiques «STEAM/COOK», «STEW», «FRY».
- Bouton «Hour/» – choix de signification des heures dans des régimes de réglage des heures, réglage du temps de cuisson et du retardateur; passage au régime du temps en cours; diminution de la température dans le programme «MULTICOOK».
- Bouton «Minute/» – choix de signification des minutes dans les régimes du réglage du temps, réglage du temps de cuisson et du retardateur; hausse de la température dans le programme «MULTICOOK».

Structure d'écran de visualisation A3

- Indicateurs des programmes automatiques de cuisson.
- Minuterie/ indicateur du temps en cours/ indicateur du temps de retardateur.
- Indicateur du régime de réglage du temps de retardateur.
- Indicateur de la fonction du réchauffement des plats.
- Indicateur de la fonction du réchauffement automatique (Keep warm).
- Indicateurs des types des produits dans les programmes «STEAM/COOK», «STEW», «FRY».
- Indicateur de signification de la température dans le programme «MULTICOOK».
- Indicateur de démarrage / arrêt des avertisseurs sonores.

I. AVANT L'UTILISATION

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Faites éloigner tous les emballages. Gardez sans faute toutes les étiquettes prémonitoires, les étiquettes-indicateurs et la plaque avec le numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier ! L'absence de numéro de série vous prive automatiquement du droit de maintenance sous garantie. Essayez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un tissu humide. Lavez la coupe avec l'eau savonnée. Séchez-la soigneusement. Il est possible lors de la première utilisation de ressentir une certaine odeur ce qui ne vaut pas dire que l'appareil soit en mauvais état. Vous n'avez qu'à nettoyer l'appareil.



Attention! L'utilisation de l'appareil est expressément interdite dans le cas de dérangements de toutes sortes.

II. EXPLOITATION DE MULTICUISEUR

Avant le début d'exploitation

Posez l'appareil sur la surface horizontale solide et plate afin d'éviter que la vapeur sortant du clapet de vapeur de touche pas aux papiers peints, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres objets et produits qui pourraient souffrir à cause de l'humidité et de température élevée.

Avant de commencer la cuisson vérifiez que les parties externes et internes de multicuiser ne possèdent pas des détériorations, clivages et d'autres défauts. L'espace entre la coupe et le conducteur chauffant ne doit pas contenir d'objets étrangers.

Régime de veille

L'appareil branché au réseau demeure tacitement en veille : le temps courant est indiqué sur l'écran de visualisation en format de 24 heures, ainsi que l'indicateur des programmes automatiques, l'indicateur des programmes automatiques de cuisson, les indicateurs du type des produits prévus pour les programmes «STEAM/COOK», «STEW» à «FRY», l'indicateur de démarrage/arrêt des avertisseurs sonores. Si lors du réglage des paramètres du programme choisi aucun bouton n'a pas été appuyé pendant une minute, l'appareil se met au régime de veille avec la remise de tous les réglages effectués à zéro.

Mémoire non volatile

La mémoire de multicuiser REDMOND RMC-280E est non volatile. Tous les réglages seront gardés même dans le cas de coupure temporaire d'alimentation électrique (jusqu'à 2 heures pour le régime de cuisson ou pour celui de retardateur). L'appareil recommencera à fonctionner à partir de la phase d'interruption du programme.



Attention! Si la poursuite du programme est indésirable, veuillez d'appuyer et retenir un bouton «Cancel/Reheat». L'appareil passera en veille.

Démarrage / arrêt des avertisseurs sonores

Le multicuiser REDMOND RMC-280E prévoit la possibilité de démarrage/arrêt des avertisseurs sonores. Afin d'arrêter le son lorsque l'appareil est en veille, appuyez et retenez un bouton «Time Delay / Cooking time» (pour faire redémarrer le son, appuyez et retenez le même bouton «Time Delay / Cooking time»).

Mise au point de l'heure

Branchez l'appareil au réseau électrique. Appuyez et retenez un bouton «Hour/»-. L'indicateur de l'heure courante sur l'écran de visualisation se mettra à clignoter. Par une pression d'un bouton «Hour/» – établissez l'heure, par une pression d'un bouton «Minute/» – les minutes. Afin de modifier l'heure d'une manière rapide veuillez d'appuyer et retenir le bouton respectif. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.

A la fin d'établissement de l'heure courante n'appuyez sur aucuns boutons durant quelques secondes. L'heure établie sera gardée.

Mise au point du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-280E prévoit la possibilité de modification du temps de cuisson établie tacitement pour chaque programme. Un pas d'écart de la modification et le diapason du temps donné dépend du programme de cuisson choisi.

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Choisissez le programme automatique de cuisson par une pression d'un bouton «Menu». Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que l'indicateur du programme de cuisson nécessaire n'apparaisse sur l'écran de visualisation. Le temps de cuisson prévu pour chaque programme sera indiqué sur l'écran de visualisation tacitement. Vous pouvez ainsi choisir le programme nécessaire par une pression des boutons «Hour/» et «Minute/».
2. Appuyez sur le bouton «Time Delay / Cooking time» afin de passer au régime d'établissement du temps de cuisson. L'indicateur du bouton «Start», ainsi que l'indicateur du temps établi tacitement et l'indicateur du programme choisi clignotera.
3. Par une pression d'un bouton «Hour/» faites établir l'heure, par une pression d'un bouton «Minute/» — la signification des minutes. Pour modifier la signification rapidement veuillez appuyer et retenir le bouton nécessaire. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.
4. Pour l'annulation des réglages établis, veuillez appuyer et retenir le bouton «Cancel/Reheat», choisissez ensuite le programme de cuisson du nouveau.

i Dans le cas de la mise au point manuelle du temps de cuisson, prenez en considération le diapason prévu pour le temps, ainsi qu'un pas d'écart de réglage prévu par le programme de cuisson que vous avez choisi, conformément au tableau récapitulatif des programmes de cuisson.

Dans les programmes du groupe «STEAM/COOK» le compte à rebours démarre dès le moment d'ébullition de l'eau et à l'atteinte de densité de vapeur suffisante dans la coupe, dans le programme «PASTA/RAVIOLI» — dès l'ébullition de l'eau dans la coupe, la mise des produits et la pression réitérée d'un bouton «Start». Pour d'autres programmes le compte à rebours de la cuisson démarre aussitôt après une pression d'un bouton «Start».

Retardateur

La fonction «Retardateur» permet d'établir l'heure vers laquelle le plat serait prêt. Il est possible de retarder la cuisson pour longtemps (jusqu'à 20 heures). Un pas d'écart prévu pour l'établissement de l'heure de retardateur est de 5 minutes.

1. Aussitôt le programme automatique et le temps de cuisson soient choisis, vous pouvez établir l'heure de retardateur par une pression réitérée d'un bouton «Time Delay / Cooking time». L'écran de visualisation fera apparaître l'indicateur du régime d'établissement de l'heure de retardateur et l'heure la plus proche à laquelle le plat pourrait être prêt (se définit tacitement). L'indicateur signifiant l'heure clignotera.
2. Par une pression d'un bouton «Hour/» établissez la signification des heures du retardateur, par une pression d'un bouton «Minute/» — celle des minutes. Pour modifier la signification d'une manière rapide, veuillez appuyer et retenir le bouton nécessaire. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.
3. Pour l'annulation des réglages établis, veuillez appuyer et retenir le bouton «Cancel/Reheat», choisissez ensuite du nouveau le programme de cuisson.

i Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de retardateur dans le cas où il s'agit des denrées périssables choisies comme ingrédients de votre plat (œufs, lait cru, viande, fromage etc.). Pour le programme «FRY», «PASTA/RAVIOLI» la fonction de retardateur n'est pas accessible.

Fonction de la durée utile de la température des plats cuisinés (maintien au chaud automatique)

Le maintien au chaud automatique démarre d'une manière automatique aussitôt à la fin du programme de cuisson et maintien la durée utile de la température du plat fini dans des limites de 60–80°C durant 12 heures. Le régime du maintien au chaud automatique prévoit que l'indicateur du bouton «Start» soit éteint, alors que l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» soit allumé. Le compte à rebours du temps du fonctionnement de programme sera indiqué sur l'écran de visualisation.

Débranchement préalable de la fonction du maintien au chaud

Le multicuiseur REDMOND RMC-280E prévoit une possibilité de débrancher la fonction du maintien au chaud automatique préalablement, après que le programme principal de cuisson soit lancé. Appuyez et retenez pour ceci le bouton «Start», jusqu'à ce que l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» ne soit allumé.

Fonction de réchauffement des plats

Le Multicuiseur REDMOND RMC-280E permet également de réchauffer des plats froids. Pour cela :

1. Posez les produits dans la coupe, placez la coupe dans le multicuiseur. Soyez persuadé que la coupe se touche au conducteur chauffant d'une manière dense.
2. Fermez le couvercle jusqu'au clic, faites connecter l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez sur le bouton «Cancel/Reheat». L'indicateur du bouton s'allume, la fonction du réchauffement démarre. L'écran de visualisation indiquera la minuterie directe de réchauffement en marche.
4. L'appareil réchauffe le plat jusqu'à la température de 60-80°C. Cette température sera maintenue durant 12 heures. Dans le cas échéant, il est possible de débrancher la fonction du réchauffement en appuyant sur le bouton «Cancel/Reheat» (l'indicateur du bouton s'éteint).



Nonobstant au fait que le multicuiseur REDMOND RMC-280E puisse maintenir le plat au chaud jusqu'à 12 heures, il n'est pas recommandé de laisser les plats sous ce régime plus de 2-3 heures, pour ne pas entraîner les conséquences négatives influençant leur utilisation gustatives.

Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques

1. Veuillez préparer les ingrédients indispensables conformément à votre recette, les posez dans la coupe. Veuillez que tous les ingrédients, dont les produits liquides, soient placés plus bas que la mention maximale de l'échelle marquée sur la surface interne de la coupe.
2. Insérez la marque dans le boîtier de l'appareil, la tournez un peu, vérifiez qu'elle se touche d'une manière dense au conducteur chauffant. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.
3. Choisissez le programme de cuisson nécessaire en appuyant sur le bouton «Menu» quelques fois, jusqu'à ce que sur l'écran de visualisation l'indicateur du programme choisi n'apparaisse. Vous pouvez ainsi choisir le programme par des pressions des boutons «Hour/» et «Minute/». L'indicateur du bouton «Start» et l'indicateur du programme clignoteront, l'indicateur du régime d'établissement du temps de cuisson et le temps de cuisson tacite seront indiqués sur l'écran de visualisation.

Dans le cas de choix du programme «MULTICOOK», l'écran de visualisation fera apparaître l'indicateur du régime de la mise au point de température de cuisson et la température de cuisson établie tacitement.

4. Par une pression d'un bouton «Product selection» faites choisir le type du produit. L'indicateur de sous-programme correspondant va clignoter, le temps de cuisson établi tacitement sera indiqué sur l'écran de visualisation. Le choix du produit est accessible dans les programmes «STEAM/COOK», «STEW», «FRY». Veuillez sauter ce point dans le cas de choix d'autres programmes.
5. Établissez le temps de cuisson nécessaire.
6. Dans le cas de programme «MULTICOOK», appuyez sur le bouton «Température» et établissez la température de cuisson. L'indicateur de la température clignotera. Par des pressions d'un bouton «Hour/» faites diminuer la température, par celles d'un bouton «Minute/» — la faites augmenter. Afin de modifier la signification d'une manière rapide, veuillez d'appuyer et retenir le bouton respectif. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.
7. Mettez au point, si c'est nécessaire, le retardateur du programme.
8. Appuyez et retenez pendant quelques secondes le bouton «Start». La réalisation du programme de cuisson va démarrer. L'écran de visualisation indiquera le temps restant jusqu'à la fin du programme et l'indicateur du procédé de cuisson.
9. A la fin du programme un avertisseur retentit, l'indicateur du programme s'éteint. Selon les réglages, l'appareil passera soit au régime du maintien au chaud automatique (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» est allumé), soit au régime de veille.
10. Pour interrompre le procédé de cuisson ou annuler le programme choisi, veuillez appuyer et retenir le bouton «Cancel/Reheat».

Programme «MULTICOOK»

Le programme «MULTICOOK» est destiné pour la préparation des plats en fonction de paramètres de la température et du temps de cuisson établis par l'utilisateur. Le temps de cuisson tacite représente pour ce programme 30 minutes. Le diapason du temps de cuisson se varie de 2 minutes jusqu'à 15 heures, avec un pas d'écart représentant 1 minute. L'écart de température établie pour ce programme est de 35–170°C avec un pas d'écart de 5°C.



ATTENTION! Dans l'objectif de sécurité le temps de cuisson ne doit pas dépasser 2 heures si la température établie est supérieure à 140°C.

Pour votre confort, dans le cas de préparation des plats à la température jusqu'à 80°C, la fonction du maintien au chaud automatique sera arrêtée tacitement. Au cas échéant, vous pouvez la faire démarrer d'une manière manuelle par une pression d'un bouton «Start» après que le programme de cuisson soit mis en marche (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» s'allumera).

Programme «STEAM/COOK»

Le programme «STEAM/COOK» est recommandé pour la préparation des produits divers à vapeur, ainsi que pour leur cuisson. Le temps de cuisson tacite dépend du type de produit choisi (FISH – 25 minutes, MEAT – 40 minutes, CHICKEN – 35 minutes, SEAFOOD – 20 minutes, VEGETABLES – 30 minutes). Le réglage manuel du temps de cuisson est possible, avec l'écart de 5 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Pour la cuisson à vapeur :


- Versez 600-1000 ml de l'eau dans la coupe. Placez dans la coupe le contenant pour la cuisson à vapeur.
- Mesurez et préparez les produits selon la recette, placez-les dans le contenant destiné pour la cuisson à vapeur.

- Suivez les indications des points 2-10 du «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques»

Pour la cuisson de légumes et d'autres produits suivez les points 1-10 «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques». Le compte à rebours dans le programme «STEAM/COOK» démarre dès l'ébullition de l'eau et l'atteinte de la densité suffisante de vapeur dans la coupe.


Programme «SOUP/BEANS»

Le programme «SOUP/BEANS» est recommandé pour la préparation de soupes différentes, pour la cuisson de légumineuses. Le temps de cuisson tacite prévu pour ce programme représente 1 heure. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason de 10 minutes jusqu'à 8 heures avec un pas d'écart de 5 minutes.

 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme «STEW»

Le programme «STEW» est recommandé pour la cuisson des divers produits – poissons, viandes, fruits de mer, légumes. Le temps de cuisson tacite dépend du type de produit choisi (FISH – 30 minutes, MEAT – 1 heure, CHICKEN – 45 minutes, SEAFOOD – 25 minutes, VEGETABLES – 40 minutes,). La mise au point manuelle du temps de cuisson est possible avec le diapason de 10 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.


 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme «OATMEAL»

Le programme «OATMEAL» est recommandé pour la cuisson des bouillies à la base du lait. Le temps de cuisson tacite – 20 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 4 heures, avec le pas d'écart de 1 minute.


Recommandations pour la cuisson des bouillies dans le multicuiseur
Le programme «OATMEAL» est recommandé pour la cuisson des bouillies à la base du lait pasteurisé avec la petite teneur de gras. Afin d'éviter l'évaporation du lait et d'obtenir un résultat indispensable, il est recommandé de prévoir avant la cuisson :

1. Lavage soigneux des tous les gruaux en grains entiers (riz, sarrasin, millet etc.), jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre;
2. Lubrifier avec du beurre la coupe de Multicuiseur avant la cuisson;
3. Respecter des proportions rigoureusement, en mesurant des ingrédients selon les indications de recettes proposées dans le livre cuisine, diminuer ou rajouter le nombre d'ingrédients uniquement d'une façon proportionnelle;
4. Diluer le lait entier avec de l'eau potable, en proportion 1:1.

 Les caractéristiques du lait et des gruaux, en fonction du lieu d'origine et du producteur, peuvent se distinguer, ce qui joue parfois sur les résultats de la cuisson. Dans le cas d'absence du résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson». Pour la préparation des bouillies à la base de lait vous pouvez également utiliser le programme «MULTICOOK» (température optimale de cuisson de 95°C).


Programme «YOGURT/YEAST DOUGH»

Le programme «YOGURT/YEAST DOUGH» est recommandé pour préparer des yaourts maison et pour faire lever des pâtes. Le temps de cuisson tacite prévu pour ce programme est de 8 heures. La mise du temps au point manuelle est possible, avec le diapason de 10 minutes jusqu'à 12 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes. La fonction du maintien au chaud automatique n'est pas accessible pour ce programme.

 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.


Programme «PAELLA/RISOTTO»

Le programme «PAELLA/RISOTTO» est recommandée pour la préparation des pilafs différents. Le temps de cuisson tacite prévu pour ce programme est de 40 minutes. La mise au point du temps de cuisson d'une manière manuelle est possible avec le diapason de 10 minutes jusqu'à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme «BAKE»


Le programme «BAKE» est recommandé pour la cuisson de biscuits, gratins, gâteaux faits de la pâte à levures et de la pâte feuilletée. Le temps de cuisson tacite – 50 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 10 minutes jusqu'à 8 heures avec un pas d'écart de 5 minutes.

 Vous pouvez vérifier si le biscuit est prêt, en y enfonçant un bâtonnet en bois (cure-dent). Si après son retrait vous n'y voyez pas de traces de la pâte collée – le biscuit est prêt. Il est recommandé pour la cuisson de pain de débrancher la fonction de maintien au chaud automatique du plat, quelles que soient les phases de la cuisson.

Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme «FRY»

Le programme est recommandé pour la cuisson des produits différents : viandes, légumes, volailles, fruits de mer. Le temps de cuisson mis au point tacitement dépend du type de produit (FISH – 15 minutes, MEAT – 18 minutes, CHICKEN – 17 minutes, SEAFOOD – 16 minutes, VEGETABLES – 20 minutes). La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 5 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce type de programme.

 Afin que les ingrédients ne soient pas brûlés, suivez les indications du livre des recettes et faites remuer régulièrement le contenu de la coupe. Avant de réutiliser le programme «FRY» laissez l'appareil se refroidir complètement.


Bien que la fonction du maintien au chaud automatique puisse maintenir la température du plat durant 12 heures, il n'est pas recommandé de laisser le plat fini sous ce régime pour longtemps, afin d'éviter que le plat soit trop sec.

Il est recommandé de cuire des produits avec le couvercle de l'appareil soulevé afin d'obtenir la croûte croustillante.

Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme «RICE/GRAIN»


Programme «RICE/GRAIN» est recommandé pour la cuisson du riz et des bouillies à la base de l'eau. Le temps de cuisson tacite est de 30 minutes pour ce programme. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 5 minutes jusqu'à 4 heures avec un pas d'écart d'une minute.

 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme «PASTA/RAVIOLI»


Le programme «PASTA/RAVIOLI» est recommandé pour la cuisson des pâtes, saucisses et d'autres semi-produits. Le temps de cuisson tacite est de 8 minutes pour ce programme. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 2 minutes jusqu'à 1 heure avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

Suivez les indications de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques». Laverisieur se retient après l'ébullition de l'eau. Soulevez le couvercle avec précautions et posez les produits dans l'eau bouillante, appuyez et retenez quelques secondes le bouton «Start». Le compte à rebours commencera aussitôt.

 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.


Programme «HOMEMADE BREAD»

Le programme «HOMEMADE BREAD» est recommandé pour la cuisson du pain maison. Le temps de cuisson tacite est de 3 heures pour ce programme. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 10 minutes jusqu'à 4 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. La durée de fonctionnement du maintien au chaud automatique représente 4 heures.

 **ATTENTION!** Pendant la cuisson la coupe et le produit se chauffent! Utilisez les gants de cuisine pendant l'extraction du pain fini de l'appareil.

Avant d'utiliser la farine il est recommandé de la bluter dans l'objectif de l'oxygénation et de l'élimination des impuretés. Ne soulevez pas le couvercle de multicuiseur jusqu'à ce que la cuisson ne soit totalement finie ! La qualité du produit fini dépend de ceci également.

Pendant la pose des ingrédients vérifiez que ceux-ci soient posés plus bas par rapport à la mention 1/2 située dans l'espace interne de la coupe. Il convient de prendre en considération que durant la première heure du fonctionnement de programme la pâte se fait lever avant que la cuisson elle-même commence. Afin d'économiser le temps et simplifier le procédé de la cuisson, nous vous recommandons d'utiliser les mélanges prêts destinés à la préparation de pain.

 Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils de cuisson», où vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES

- Levée de pâte
- Cuisson de la fondue
- Cuisson du fromage
- Cuisson du pain
- Pasteurisation
- Stérilisation des ustensiles et des objets de l'hygiène individuelle

IV. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Règles et recommandations générales

- Avant le premier usage ou dans l'objectif d'éliminer des odeurs apparues suite à la cuisson des plats dans le multicuiseur, nous vous recommandons d'essuyer la coupe et le couvercle bien propres avec la solution du vinaigre blanc 9%, et y traiter par suite une moitié du citron pendant 15 minutes, en mettant en marche le programme «STEAM/COOK».
- Il ne faut pas laisser dans le multicuiseur fermé la coupe remplie de la nourriture ou de l'eau de plus que 24 heures. Il est possible de garder la coupe avec le plat préparé dans le frigo, en faisant chauffer le plat, au cas échéant, dans le multicuiseur moyennant la fonction de réchauffement.
- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, soyez surs que celui-ci soit déconnecté du réseau électrique, et qu'il soit refroidi complètement. Utilisez pour le nettoyage le tissu doux et la lessive délicate destinée pour la vaisselle.

STOP Il est expressément **INTERDIT** d'utiliser pour le nettoyage de l'appareil les serviettes ou les éponges dures (sauf dans d'autres cas stipulés par ce Manuel d'exploitation), ainsi que des pâtes abrasives. Il est inadmissible d'utiliser toutes les substances ayant l'agressivité chimique, ou d'autres substances qui ne seraient pas recommandées à l'usage avec des produits entrant en contact avec la nourriture.

Il est expressément **INTERDIT** de placer le boîtier de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau. Soyez vigilants pendant le nettoyage des éléments en caoutchouc ou en silicone : leur détérioration ou déformation pouvant causer le mauvais fonctionnement de l'appareil.

Il est possible de nettoyer le boîtier de l'appareil au fur et à mesure. Il est nécessaire de nettoyer la coupe, le couvercle interne en aluminium et le clapet amovible à vapeur après chaque usage de l'appareil. Éliminez le condensât se formant durant la cuisson dans le multicuiseur après chaque usage de l'appareil. Les surfaces internes de la chambre de travail sont à nettoyer au besoin.

Nettoyage de boîtier

Nettoyez le boîtier à l'aide de la serviette de cuisine ou de l'éponge humide et douce. Il est possible d'utiliser la lessive douce. Afin d'éviter les coulées éventuelles ou des traînées d'eau sur le boîtier, nous vous recommandons de l'essuyer jusqu'à ce que sa surface ne soit pas complètement sèche.

Nettoyage de la coupe

Il est possible de nettoyer la coupe tant d'une manière manuelle, en utilisant une éponge douce et la lessive pour la vaisselle, que dans le lave-vaisselle (conformément aux recommandations données par son fabricant).

Dans le cas des fortes saletés veuillez verser dans la coupe de l'eau tiède et la laissez pour quelque temps pour que toutes les saletés se détachent, procédez au nettoyage par suite. Pour que le détachement soit plus efficace, il est possible de poser la coupe remplie d'eau froide (sans dépasser le niveau maximum) dans le multicuiseur, fermer ensuite le couvercle et mettre en marche la fonction du réchauffement pour 30-40 minutes. N'oubliez pas d'essuyer la surface interne de la coupe bien à sec, avant de la poser dans le boîtier de multicuiseur.

i Lors de l'exploitation permanente de la coupe, il est possible que la couleur de son revêtement intérieur anti-brûlure soit partiellement ou totalement changée. Cela ne signifie pas que la coupe aie un défaut.

Nettoyage de couvercle interne en aluminium

1. Soulevez le couvercle de multicuiseur.
2. Appuyez le fixateur plastique situé du côté intérieur du couvercle, tirez un peu le couvercle interne vers soi, pour qu'il soit détaché du couvercle principal.
3. Essuyez les surfaces de deux couvercles avec la serviette ou l'éponge de cuisine. Lavez le couvercle enlevé sous l'eau, utilisez la lessive pour vaisselle. Il ne faut pas dans ce cas-là utiliser le lave-vaisselle.
4. Essuyez les deux couvercles à sec.
5. Posez sur place le couvercle en aluminium en insérant les saillies dans les joints inférieurs, le faites coïncider avec le couvercle principal et appuyez légèrement sur jusqu'au clic.

Nettoyage du clapet amovible à vapeur

Il est recommandé de nettoyer le clapet à vapeur après chaque usage de l'appareil. Tirez le clapet avec précaution. Démontez le clapet entièrement, le lavez ensuite sous l'eau courante, séchez-le, montez en séquence négative et posez-le sur place.

Élimination de condensât

Pendant la préparation des plats la formation de condensât est possible : pour ce modèle de l'appareil il s'accumule dans la cavité spéciale située autour de la coupe dans le boîtier. Il est facile de faire éliminer le condensât à l'aide de la serviette de cuisine.

Nettoyage de la chambre de travail

Dans le cas du respect strict des indications de ce Manuel d'exploitation, la probabilité de l'impact du liquide, des particules de la nourriture ou des ordures à l'intérieur de la chambre de travail de l'appareil est minimale. Dans le cas où l'impureté considérable a eu lieu tout de même, il convient de nettoyer les surfaces de la chambre de travail afin d'éviter le mauvais fonctionnement ou la panne de l'appareil.

i Avant de procéder au nettoyage de la chambre de travail de multicuiseur, soyez persuadés que ce dernier est débranché du réseau électrique et s'est refroidi entièrement !

Les parois latérales de la chambre du travail, surface du disque chauffant et le capot du capteur thermique central (situé au milieu du disque chauffant) peuvent être nettoyés avec l'éponge ou la serviette humidifiée (pas trempée). Dans le cas d'usage de la lessive il est indispensable d'éliminer soigneusement ses restes afin d'éviter l'apparition de l'odeur indésirable lors de la cuisson prochaine.

Dans le cas de l'impact des corps étrangers dans le creux se trouvant autour de capteur thermique central, veuillez les éliminer d'une manière soignée à l'aide d'une pince, sans appuyer sur le capot du capteur.

Dans le cas de la saleté de disque chauffant il est admissible d'utiliser l'éponge humidifiée de rigidité moyenne ou bien la brosse synthétique.

i Le changement de la couleur du disque chauffant est possible avec le temps, si vous utilisez l'appareil d'une manière permanente. Ce n'est pas un indice du défaut de l'appareil pouvant déranger le bon fonctionnement de celui-ci.

Conservation appropriée de l'appareil

- Faites débrancher l'appareil du réseau électrique dans le cas où il n'a pas été utilisé depuis longtemps. La chambre de travail, y compris le disque chauffant, la coupe et le clapet à vapeur sont à être gardés propres et secs.
- Pour assurer la conservation compacte de l'appareil, veuillez poser les composants dans la coupe et placez cette dernière dans le boîtier du multicuiseur.

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs admises pendant la cuisson et remèdes

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les erreurs typiques admises pendant la préparation des plats dans des multicuiseurs, examen de raisons éventuelles et remèdes possibles.

LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT PREPARE

| Raisons éventuelles du problème | Solutions possibles |
|--|--|
| Vous avez oublié de fermer le couvercle de l'appareil ou bien l'avez mal fermé, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée. | Ne soulevez pas le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson sans besoin. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sur que rien ne gêne la bonne fermeture de couvercle de l'appareil, que l'élastique d'étanchement du couvercle interne n'a pas été déformé. |
| La coupe et le conducteur chauffant se contactent mal, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée. | Il faut que la coupe soit posée dans le boîtier de l'appareil d'une manière régulière, en touchant étroitement le fond du disque chauffant. Soyez persuadés que la chambre de travail de multicuiseur ne possède aucun objet étranger. N'admettez pas d'encrassements du disque chauffant. |
| Le choix des ingrédients du plat est mauvais. Ces ingrédients ne conviennent pas pour la cuisson que vous avez choisi, ou bien vous avez choisi le mauvais programme de cuisson. | Il est souhaitable d'utiliser les recettes déjà connues (spécialement adaptées pour ce modèle de l'appareil). N'utilisez que les recettes dont vous avez vraiment confiance. |
| Les ingrédients sont coupés en gros morceaux; les proportions générales de la mise des produits sont dérogées. Vous avez mal établi (mal calculé) le temps de cuisson | Le choix des ingrédients, moyen de leur découpage, proportions de pose, choix du programme et du temps de cuisson sont à conformer à la recette choisie. |
| La variante de recette que vous avez choisi ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle de multicuiseur. | |
| Pour la cuisson à vapeur : il y a un manque d'eau dans la coupe pour assurer la densité de vapeur due | Respectez la quantité de l'eau dans la coupe conformément au volume recommandé par la recette choisie. Au cas des doutes vérifiez le niveau de l'eau pendant la cuisson. |
| Pour la friture : | Vous avez mis trop d'huile dans la coupe |
| | Excès de l'humidité dans la coupe. |
| | Dans le cas de cuisson ordinaire, il est suffisant que l'huile coule le fond de coupe d'une couche fine. Dans le cas de cuisson dans la friture suivez les indications de la recette respective. |
| | Ne fermez pas le couvercle de multicuiseur pendant la friture si cela n'est pas prévue par la recette. Il convient de décongeler entièrement les produits congelés à l'état frais et éliminer l'eau avant de procéder à la cuisson. |

| | |
|---|--|
| <p>Pour la cuisson : le bouillon s'évapore lors de la cuisson des produits avec l'acidité augmentée.</p> | <p>Certains produits demandent d'être traités avant la cuisson : il faut les laver, faire revenir et c. Suivez les recommandations de la recette que vous avez choisie.</p> |
| <p>Pendant le procédé de sa levée, la pâte s'est collée au couvercle interne en fermant le clapet d'évacuation de vapeur.</p> | <p>Posez la pâte dans la coupe en moindre volume.</p> |
| <p>Pour la viennoiserie (la pâte n'est pas bien cuite) :</p> | <p>Sortez votre viennoiserie de la coupe, la tournez et posez du nouveau dans la coupe, continuez la cuisson aussitôt jusqu'à la fin. Pour la viennoiserie ultérieure pensez à mettre dans la coupe moins de pâte.</p> |
| <p>Vous avez mis trop de pâte dans la coupe.</p> | |

PRODUIT TROP CUIT

| | |
|---|--|
| <p>Vous vous êtes trompés dans le choix du type de produit ou dans la mise au point (calcul) du temps de cuisson. Les dés des ingrédients sont trop petits.</p> | <p>Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.</p> |
| <p>Après la cuisson le plat se trouvait trop longtemps sous le régime de maintien au chaud automatique.</p> | <p>L'utilisation trop longue de la fonction du maintien au chaud automatique n'est pas souhaitable. Si votre modèle de multicuiseur prévoit l'arrêt préliminaire de cette fonction, utilisez-le.</p> |

PRODUIT S'ÉVAPORE PENDANT LA CUISSON

| | |
|--|--|
| <p>Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.</p> | <p>La qualité et les caractéristiques du lait dépendant du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons de n'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec un teneur de graisse jusqu'à 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin.</p> |
| <p>Les ingrédients ont été traité d'une manière irrégulière (mal lavés et c.). Les proportions des ingrédients ne sont pas respectés, le type du produit est mal choisi.</p> | <p>Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.</p> <p>Gruaux en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.</p> |

PLAT BRULÉ

| | |
|--|--|
| <p>La coupe a été mal nettoyée après la cuisson antérieure.</p> | <p>Avant de procéder à la cuisson, soyez persuadés que la coupe soit bien lavée et que le revêtement anti-brûlure ne soit pas endommagé.</p> |
| <p>Le revêtement anti-brûlure de la coupe s'est détériorée.</p> | |
| <p>Le volume général de la pose du produit est moins de celui recommandé par la recette.</p> | <p>Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle de l'appareil).</p> |
| <p>Vous avez mis le temps de cuisson trop long.</p> | <p>Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle d'appareil.</p> |
| <p>Pour la friture : vous avez oublié de verser de l'huile dans la coupe; vous n'avez pas remué ou avez tourné le produit trop tard.</p> | <p>Pour la cuisson dans l'huile versez un peu de l'huile dans la coupe pour qu'elle couvre le fond de coupe d'une couche mince. Pour que les produits soient rousis d'une manière régulière il convient de les remuer d'une manière périodique, ou de les tourner suivant le temps précis.</p> |
| <p>Pour la cuisson à l'étouffée : un manque d'humidité dans la coupe.</p> | <p>Versez un peu plus de liquide dans la coupe. Pendant la cuisson ne soulevez pas le couvercle de multicuiseur sans besoin.</p> |
| <p>Pour la cuisson : un manque de liquide dans la coupe (non-respect de proportions des ingrédients).</p> | <p>Respectez les bonnes proportions du liquide et des ingrédients en matière dure.</p> |
| <p>Pour la viennoiserie : vous n'avez pas huilé la surface interne de la coupe avec de l'huile avant de procéder à la cuisson.</p> | <p>Avant de poser la pâte dans la coupe, lubrifiez son fond et ses parois avec du beurre ou de l'huile (il ne convient pas de verser l'huile dans la coupe!).</p> |

PERTE DE LA FORME DE DECOUPAGE PAR LE PRODUIT

| | |
|---|--|
| <p>Vous avez remué le produit trop souvent.</p> | <p>Pour la cuisson dans l'huile faites remuer le plat toutes les 5-7 minutes au plus tard.</p> |
| <p>Vous avez mis le temps de cuisson trop long.</p> | <p>Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle de l'appareil.</p> |

VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

| | |
|--|--|
| <p>L'utilisation des ingrédients non convenables entraînant l'excédent de l'humidité (légumes ou fruits juteux, fruits surgelés, crème fraîche etc).</p> | <p>Faites le choix des ingrédients conformément à la recette choisie. Essayez de ne pas choisir en qualité d'ingrédients les produits possédant trop d'humidité, ou alors, ne les utilisez qu'en petites quantités.</p> |
| <p>Vous avez laissé votre viennoiserie dans le multicuiseur pendant trop longtemps.</p> | <p>Essayez de sortir votre viennoiserie du multicuiseur aussitôt après la cuisson. Vous pouvez laisser le produit dans le multicuiseur, au besoin, pour un petit délai, avec la fonction du maintien au chaud automatique en marche.</p> |

VIENNOISERIE N'EST PAS LEVÉE

| | |
|---|---|
| <p>Les oeufs ont été mal battus avec du sucre.</p> | <p>Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.</p> |
| <p>La pâte est restée trop longtemps laissée avec le diviseur</p> | |
| <p>Vous n'avez pas bluté la farine, vous avez mal pétri votre pâte.</p> | |
| <p>Les erreurs commises pendant la pose des ingrédients.</p> | |
| <p>La recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle de multicuiseur.</p> | |

i Dans le cas de manque du liquide dans la coupe, certains modèles de multicuiseurs REDMOND prévoient le système de protection de l'appareil contre la surchauffe pour les programmes «STEW» et «SOUP». Dans ce cas le programme de cuisson s'arrête et le multicuiseur passe au régime du maintien au chaud automatique.

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages usine)

| Programme | Recommandations d'utilisation | Temps de cuisson tacite | Diapason du temps de cuisson/ pas de réglage | Accès aux paramètres opératoires | Retardateur, heure | Maintien au chaud automatique, heure |
|--------------------|---|--|--|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| MULTICOOK | Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de la température et du temps de cuisson | 30 min | 2 min – 15 heures/ 1 minutes | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Cuisson de plats différents à vapeur | FISH : 25 min MEAT : 40 min CHICKEN : 35 min SEAFOOD : 20 min VEGETABLES : 30 min | 5 min – 2 heures/ 5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Cuisson des soupes différentes; cuisson des légumineuses | 1 heure | 10 minutes – 8 heures/ 5 minutes | - | 24 | 12 |
| STEW | Cuisson des produits différents à l'étouffée | FISH : 30 min MEAT : 1 heure CHICKEN : 45 min SEAFOOD : 25 min VEGETABLES : 40 min | 10 minutes – 12 heures/ 5 minutes | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Cuisson des bouillies à base de lait | 20 minutes | 5 minutes – 4 heures/ 1 minutes | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Cuisson de yaourt maison; levée de pâte | 8 heures | 10 minutes – 12 heures/ 5 minutes | - | 24 | - |
| PAELLA/ RISOTTO | Cuisson de pilaf de types différents | 40 minutes | 10 minutes – 2 heures/ 5 minutes | - | 24 | 12 |
| BAKE | Cuisson des cakes, biscuits, gratins, gâteaux différents de la pâte à levure et de la pâte feuilletée | 50 minutes | 10 minutes – 8 heures/ 5 minutes | - | 24 | 4 |

| Programme | Recommandations d'utilisation | Temps de cuisson tacite | Diapason du temps de cuisson/pas de réglage | Accès aux paramètres opératoires | Retardateur, heure | Maintien au chaud automatique, heure |
|----------------|---|---|---|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| FRY | Cuisson des produits différents dans la friture et à l'huile | FISH : 15 min MEAT : 18 min CHICKEN : 17 min SEAFOOD : 16 min VEGETABLES : 20 min | 5 minutes – 2 heures/ 1 minutes | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Cuisson de riz, préparation des bouillies de grains entiers à base de l'eau | 30 minutes | 5 minutes – 4 heures/ 1 minute | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Cuisson de pâtes; préparation des raviolis | 8 minutes | 2 minutes – 1 heure/ 1 minute | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Cuisson de pain maison | 3 heures | 10 minutes – 4 heures/ 5 minutes | - | | 24 4 |

* à la température préétablie à partir de 80°C

Temps recommandé pour la cuisson à la vapeur des produits divers

| Produit | Poids, g/ quantité | Quantité de l'eau, ml | Temps de cuisson, min |
|---|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Filet de porc/ bœuf (cubes 1,5 x 1,5 sm) | 500 | 500 | 40 |
| Filet d'agneau (cubes 1,5 x 1,5 sm) | 500 | 500 | 40 |
| Filet de poulet (cubes 1,5 x 1,5 sm) | 500 | 500 | 35 |
| Quenelles/ boulettes | 180 (6 pièces) / 450 (3 pièces) | 500 | 30/35 |
| Poisson (filet) | 500 | 500 | 25 |
| Crevettes pour salade, épluchées, cuites, surgelées | 500 | 500 | 5 |
| Raviolis | 4 pièces | 500 | 30 |
| Pommes de terre (cubes 1,5 x 1,5 sm) | 500 | 500 | 30 |
| Carotte (cubes 1,5 x 1,5 sm) | 500 | 500 | 30 |
| Betterave (cubes 1,5 x 1,5 sm) | 500 | 500 | 40 |
| Légumes (surgelés à l'état frais) | 500 | 500 | 15 |
| Ceuf à la vapeur | 3 pièces | 500 | 10 |

i Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont générales. Le temps réel peut se distinguer des indices recommandés en fonction de la qualité du produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Recommandations relatives à l'utilisation de régimes de température dans le programme «MULTICOOK»

| Température opératoire | Recommandations de l'utilisation* |
|------------------------|---|
| 35°C | Levée de pâte, préparation de vinaigre |
| 40°C | Préparation des yaourts |
| 45°C | Levain |
| 50°C | Fermentation |
| 55°C | Préparation de la sucrerie fondante |
| 60°C | Préparation du thé vert, de menu enfant |

| Température opératoire | Recommandations de l'utilisation* |
|------------------------|---|
| 65°C | Cuisson de la viande emballée sous vide |
| 70°C | Préparation de punch |
| 75°C | Pasteurisation, préparation du thé blanc |
| 80°C | Préparation du vin chaud |
| 85°C | Préparation du fromage blanc, ou des plats demandant beaucoup de temps de préparation |
| 90°C | Préparation du thé rouge |
| 95°C | Préparation des bouillies à base de lait |
| 100°C | Préparation de meringues ou de confitures |
| 105°C | Préparation de galantines |
| 110°C | Stérilisation |
| 115°C | Préparation du sirop de sucre |
| 120°C | Préparation de jambon |
| 125°C | Préparation de la viande à l'étouffée |
| 130°C | Préparation de gratins |
| 135°C | Étuvage de plats finis jusqu'à l'apparition de croûte croustillante |
| 140°C | Fumage |
| 145°C | Cuisson de légumes et de poissons dans le papier aluminium |
| 150°C | Cuisson de viandes dans le papier aluminium |
| 155°C | Préparation des plats à la pâte à levure |
| 160°C | Rôtis de volaille |
| 165°C | Steaks rôtis |
| 170°C | Préparation de pommes frites |

* Voir ainsi le Livre de recettes ci-joint.

VI. ACCESSOIRES

Les accessoires complémentaires ne font pas partie de la fourniture du multicuiseur REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – pince pour la coupe

Destinée pour l'extraction de la coupe pratique et sûre. Convient à toutes les coupes des multicuiseurs de volume jusqu'à 6 litres au maximum.

REDMOND RAM-G1 – assortiment contenant 4 bocal pour yaourt avec des marqueurs sur des couvercles

Destiné pour la préparation des yaourts différents. Les bocaux possèdent les marqueurs de dates permettant de vérifier la durée de consommation. Il est possible de les utiliser avec des multicuiseurs d'autres modèles.

RAM-FB1 – panier pour la cuisson dans la friture

Destiné pour la préparation de produits divers dans l'huile réchauffée ou bouillante (friture). Convient pour toutes les coupes de volume à partir de 3 litres. Fabriqué en acier inoxydable, possède une poignée et un crochet pour sa fixation sur la coupe, afin de faciliter l'évacuation de l'excès d'huile après la cuisson. Il est possible de l'utiliser avec d'autres modèles de multicuiseurs. Le lavage dans le lave-vaisselle est admis.

VII. GUIDE DE DÉPANNAGE

Veuillez de vous renseigner sur les erreurs pouvant apparaître sur l'écran de visualisation dans le cas d'interruption du fonctionnement de l'appareil.

| Codes des erreurs | Dérangements éventuels | Remède |
|-------------------|--|---|
| E1 - E4 | Erreurs de système (panne éventuelle des capteurs de température). | Ne branchez pas l'appareil avec la coupe vide! Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir pendant 10- 15 minutes, versez en suite dans la coupe de l'eau/ bouillon et continuez la cuisson. |
| E5 | Mise en marche de la protection contre la surchauffe | Dans le cas ou le problème n'est pas éliminé veuillez vous adresser au centre service. |

Défauts éventuels et remèdes

| Défaut | Raison éventuelle | Remède |
|------------------------------------|--|--|
| L'appareil ne se branche pas | Pas d'alimentation du réseau électrique | Vérifiez la tension dans le réseau électrique |
| La cuisson du plat est trop longue | Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique | Vérifiez la tension dans le réseau électrique |
| | L'impact de l'objet étranger entre la coupe et le conducteur chauffant | Éliminez l'objet étranger |
| | La coupe est posée dans le boîtier du multicuiseur avec un écart | Placez la coupe d'une manière régulière, sans écarts |
| | Le conducteur chauffant est sale | Débranchez l'appareil du réseau électrique. Nettoyez le conducteur chauffant |

VIII. GARANTIES

La durée de garantie prévue pour cet article est de 2 ans à partir du moment de son acquisition. Pendant la durée de garantie le fabricant s'engage à éliminer, moyennant réparation, remplacement des pièces de rechange ou substitution de l'appareil même, tous les défauts d'usine entraînés pas la mauvaise qualité de matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que dans le cas d'attestation de la date d'acquisition par le sceau de la boutique et par la signature du vendeur apposée sur l'original de la fiche de garantie. La garantie présente n'est reconnue que dans le cas où l'usage de l'appareil se produisait conformément au manuel d'exploitation, s'il n'a pas été réparé, ni démonté, ni détérioré suite à la mauvaise exploitation, si tous les composants de l'appareil ont été gardés. L'étendue de la présente garantie ne se propage pas à l'usure naturelle du produit et aux consommables (filtres, ampoules, revêtements anti - brûlure, manchons d'étanchéité etc).

L'estimation de la durée de vie de l'appareil et de la durée des engagements de garantie commence à partir de la date de vente ou de la date de fabrication de produit (dans le cas où la définition de la date de vente est impossible).


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

La durée de vie déterminée par le producteur pour cet appareil est de 5 ans à partir de la date d'acquisition. Cette durée est valable à condition de l'exploitation régulière de l'appareil réalisée en conformité stricte avec ce Manuel d'exploitation et les impératifs techniques en vigueur.

i Il est nécessaire de se débarrasser de l'emballage, du manuel d'usage, ainsi que de l'appareil lui-même, conformément au programme local concernant le recyclage des déchets. Faites preuve du soin de l'environnement: ne jetez pas les produits de ce type dans la poubelle avec les ordures ordinaires.

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


SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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



- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.
- *VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.*
- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

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

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

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN | 22 |
| II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS | 22 |
| III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN | 25 |
| IV. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS | 25 |
| V. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN | 25 |
| VI. ZUSATZGERÄTE | 28 |
| VII. VOR INANSPRUCHNAHME DES SERVICE-CENTERS | 28 |
| VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN | 28 |

Technische Daten

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Modell | RMC-280E |
| Leistung | 800 W |
| Spannung | 220-240 V, 50 Hz |
| Becherinhalt | 5 l |
| Becherbeschichtung | keramische Antihafbeschichtung |
| Display | vorhanden LCD |
| Dampfablassklappe | abnehmbar |
| Abschaltung Tonsignale | vorhanden |

Programme

1. MULTICOOK
2. STEAM/COOK - FISH (DAMPFGAREN/KOCHEN - FISCH)
3. STEAM/COOK - MEAT (DAMPFGAREN/KOCHEN - FLEISCH)
4. STEAM/COOK - CHICKEN (DAMPFGAREN/KOCHEN - GEFLÜGEL)
5. STEAM/COOK - SEAFOOD (DAMPFGAREN/KOCHEN - MEERESFRÜCHTE)
6. STEAM/COOK - VEGETABLES (DAMPFGAREN/KOCHEN - GEMÜSE)
7. SOUP/BEANS (SUPPE/BOHNEN)
8. STEW - FISH (SCHMOREN - FISCH)
9. STEW - FISH (SCHMOREN - FLEISCH)
10. STEW - CHICKEN (SCHMOREN - GEFLÜGEL)
11. STEW - SEAFOOD (SCHMOREN - MEERESFRÜCHTE)
12. STEW - VEGETABLES (SCHMOREN - GEMÜSE)
13. OATMEAL (MILCHREIS)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (JOGHURT/HEFETEIG)
15. PASTA/RISOTTO (PAELLA/RISOTTO)
16. BAKE (BACKEN)
17. FRY - FISH (BRATEN/FISCH)
18. FRY - MEAT (BRATEN - FLEISCH)
19. FRY - CHICKEN (BRATEN - GEFLÜGEL)
20. FRY - SEAFOOD (BRATEN - MEERESFRÜCHTE)
21. FRY - VEGETABLES (BRATEN - GEMÜSE)
22. RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZEN)
23. PASTA/RAVIOLI (PASTA/RAVIOLI)
24. HOMEMADE BREAD (BROT SELBSTGEBACKEN)

Funktionen

Warmhalten fertiger Gerichte (Automatische Erhitzung) bis zu 12 Stunden
Vorzeitiges Abschalten der automatischen Erhitzungmöglich
Gerichte aufwärmenbis zu 12 Stunden
„Time Delay“ („Startzeitvorwahl“)bis zu 24 Stunden

Bestückung

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Multikocher mit Innenbecher | 1 Stk. |
| Abnehmbarer innerer Deckel | 1 Stk. |
| Behälter zum Gardünnen | 1 Stk. |
| Frittierkorb | 1 Stk. |
| Messbecher | 1 Stk. |
| Schöpfkelle | 1 Stk. |
| Flachlöffel | 1 Stk. |
| Buch „100 Rezepte“ | 1 Stk. |

| | |
|---------------------------|--------|
| Bedienungsanleitung | 1 Stk. |
| Serviceheft | 1 Stk. |
| Netzkabel | 1 Stk. |
| Verpackung | 1 Stk. |

i Der Hersteller behält sich das Recht vor auf Design-, Bestückungsänderungen, sowie die Änderungen der technischen Daten des Geräts im Laufe der Vervollkommnung der Produktion ohne zusätzliche Ankündigung.

Konstruktion des Multikochers A1

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Gerätegehäuse. | 8. Schöpfkelle. |
| 2. Tragegriffe. | 9. Flachlöffel. |
| 3. Deckel. | 10. Behälter zum Gardünnen. |
| 4. Abnehmbarer innerer Deckel. | 11. Messbecher |
| 5. Becher. | 12. Frittier-Gitterkorb. |
| 6. Abnehmbare Dampfablassklappe. | 13. Netzkabel mit Stecker. |
| 7. Bedienungspanel mit Display. | |

Bedienungspanel A2

1. „Cancel/Reheat“ („Erhitzen/Abbrechen“) – Ein- und Ausschalttaste für Zubereitung und automatische Erhitzung; Unterbrechung eines Zubereitungsprogramms; Widerruf aller Vorgaben, einschließlich des Aufwärmens.
2. „Time Delay/Cooking time“ – Einstelltaste für Zubereitungszeit/Zeit der Einschaltverzögerung; Abschaltung der Tonsignale.
3. LCD-Display.
4. „Start“ - Einschalttaste für ausgewähltes Zubereitungsprogramm; vorzeitiges Abschalten des automatischen Erhitzens.
5. „Temperature“ - Einstelltaste für die Zubereitungstemperatur im Programm „MULTICOOK“.
6. „Menu“ - Einstelltaste für automatisches Zubereitungsprogramm.
7. „Product selection“ -Auswahltaste für Produktart in den automatischen Programmen „STEAM/COOK“ (Dämpfen/Kochen), „STEW“ („Dünsten“), „FRY“ („Frittieren“).
8. 1. „Hour/-“ – Auswahltaste für die Stundenanzahl bei der Einstellung der Stunden, der Einstellung der Zubereitungszeit und der Zeitauswahl; Übergang in die Betriebsart der Einstellung der laufenden Zeit; Verringerung des Wertes der Temperatur im Programm „MULTICOOK“.
9. 1. „Minute/+“ – Auswahltaste für die Stundenanzahl bei der Einstellung der Stunden, der Einstellung der Zubereitungszeit und der Zeitauswahl; Erhöhung des Wertes der Temperatur im Programm „MULTICOOK“.

Aufbau des LCD-Displays A3

1. Indikatoren der automatischen Zubereitungsprogramme.
2. Timer/Indikator der laufenden Zeit/Indikator der Zeit der Einschaltverzögerung
3. Indikator des Regimes der Wahl der Einschaltverzögerung
4. Indikator der Arbeit der Erhitzungsfunktion der Gerichte.
5. Indikator der Arbeit der Warmhaltungsfunktion (Keep warm).
6. Indikatoren der Produktart in den Programmen „STEAM/COOK“, „STEW“ und „FRY“.
7. Indikator des Temperaturwertes im Programm „MULTICOOK“.
8. EINSCHALT- und AUSSCHALT-Anzeige der Tonsignale.

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

Nehmen Sie das Gerät und seine Zubehöreile vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Lassen Sie unbedingt alle Warn-, Hinweis-Aufkleber und das Schild mit der Seriennummer des Gerätes auf dessen Gehäuse! Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät entzieht Ihnen automatisch das Recht auf eine Garantieleistung. Wischen Sie den Gerätekörper mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Becher mit

warmem Seifenwasser aus. Trocknen Sie den Becher gründlich. Bei der Erstbenutzung ist das Auftreten eines Fremdgeruchs möglich, dies ist keine Folge einer Störung des Gerätes. Nehmen Sie in diesem Fall eine Reinigung des Gerätes vor.

⚠ Achtung! Verboten ist eine Verwendung des Gerätes bei beliebigen Störungen.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor Beginn des Betriebs

Stellen Sie das Gerät so auf eine feste, ebene horizontale Unterlage, dass der aus dem Gerät entweichende Dampf nicht auf Tapeten, dekorative Decken, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Unterlagen, welche durch erhöhte Feuchte und Temperatur Schaden nehmen können, gelangt.

Überzeugen Sie sich vor einer Zubereitung davon, dass die äußeren und sichtbaren inneren Teile des Multikochers keine Beschädigungen, Sprünge und andere Defekte aufweisen. Zwischen dem Becher und dem Heizelement darf es keine Fremdgegenstände geben.

Stand-by-Modus

Stillschweigend befindet sich das das Netz angeschlossene Gerät im Stand-by-Modus: auf dem Display werden abgebildet die laufende Zeit im 24-Stunden-Format, der Indikator der automatischen Zubereitungsprogramm, die Indikatoren der Produktarten für die Programme „STEAM/COOK“, „STEW“ und „FRY“, die EINSCHALT-/AUSSCHALT-Anzeige der Tonsignale. Wenn bei Einstellung der Parameter eines ausgewählten Programms innerhalb einer Minute keine einzige Taste gedrückt wurde, so kehrt das Gerät in den Stand-By-Modus zurück, dabei werden alle vorher getätigten Einstellungen verworfen.

Stromunabhängiger Speicher

Der Multikocher REDMOND RMC-280E hat einen stromunabhängigen Speicher. Bei zeitweiliger Abschaltung der Stromversorgung (bis zu 2 Stunden in den Modi Zubereitung oder Start-Verzögerung) werden alle durch Sie vorgegebenen Werte gespeichert. Das Gerät kehrt zur Arbeit vom Stand des Abbruchszeitraums zurück.

i Achtung! Wenn die Fortsetzung des Zubereitungsprozesses unerwünscht ist, drücken und halten Sie die Taste „Cancel/Reheat“. Das Gerät wechselt dann in den Stand-by-Modus.

Ein- und Ausschalten der Lautsignale

Beim Multikocher REDMOND RMC-280E wurde eine Möglichkeit zum Einschalten/Ausschalten von Tonsignalen vorgesehen. Für das Abschalten des Ton im Stand-by-Modus drücken und halten Sie die Taste „Time Delay/Cooking time“ (um den Ton einzuschalten, drücken und halten Sie erneut die Taste „Time Delay/Cooking time“).

Einstellen der Uhr

Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Drücken und halten Sie die Taste „Hour/-“. Der Indikator der laufenden Zeit wird auf dem Display blinken. Durch Drücken der Taste „Hour/+“ stellen Sie die Stunden ein, durch Drücken der Taste „Minute/+“ die Minuten. Für eine schnelle Änderung eines Wertes drücken und halten Sie die entsprechende Taste. Nach Erreichen des maximalen Wertes wird die Zeiteinstellung mit dem Beginn des Einstellungsreiches fortgesetzt.

Nach Abschluss der Einstellung der laufenden Zeit drücken Sie im Verlaufe von mehreren Sekunden keinerlei Tasten. Der eingestellte Wert wird gespeichert.

Einstellen der Zubereitungszeit

Beim Multikocher REDMOND RMC-280E ist die Möglichkeit der Änderung der Zubereitungszeit vorgesehen, welche stillschweigend für jedes Programm voreingestellt ist. Ein Änderungsschritt und der mögliche Bereich der vorzugebenden Zeit hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab.

Für die Änderung der Zubereitungszeit:

1. Wählen Sie das automatische Zubereitungsprogramm, indem Sie die Taste „Menu“ drücken. Drücken Sie die Taste erneut, bis auf dem Display die Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms sichtbar ist. Für jedes Programm wird auf dem Display die stillschweigend voreingestellte Zubereitungszeit angezeigt. Ebenso kann man ein Programm wählen durch Drücken der Tasten „Hour/-“ und „Minute/+“.
2. Drücken Sie die Taste „Time delay/Cooking time“ für den Übergang in den Modus zur Einstellung der Zubereitungszeit. Die Anzeige der Taste „Start“ und auch der Indikator der stillschweigend voreingestellten Zeit werden auf dem Display blinken.
3. Durch Drücken der Taste „Hour/-“ stellen Sie den Wert der Stunden ein, durch Drücken der Taste „Minute/+“ - den Minutenwert. Für eine schnelle Änderung des Wertes drücken und halten Sie die entsprechende Taste. Bei Erreichen des maximalen Wertes für die Zeiteinstellung wird mit dem Beginn des Bereiches fortgesetzt.
4. Für die Aufhebung der getätigten Einstellungen drücken und halten Sie die Taste „Cancel/Reheat“, wonach ein Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden muss.

i Berücksichtigen Sie bei manueller Einstellung der Zubereitungszeit den möglichen Zeitbereich und die Schritte der Einstellung, die für das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm entsprechend der Sammeltablette der Zubereitungsprogramme vorgesehen sind.

Für die Programm-Gruppe „STEAM/COOK“ beginnt das Rücklaufzählen nach dem Sieden des Wassers und Erreichen einer ausreichenden Dampfdichte im Becher; beim Programm „PASTA/RAVIOLI“ - nach dem Sieden des Wassers im Becher, der Zugabe der Produkte und erneuten Drücken der „Start“-Taste. Bei den restlichen Programmen beginnt der Rückwärtslauf der Zubereitungszeit sofort nach Drücken der „Start“-Taste.

ZEITAUSWAHL DES STARTS EINES PROGRAMMS

Die Funktion „Zeitauswahl des Starts“ gestattet es, die Zeit vorzugeben, zu der ein Gericht fertig sein soll. Den Zubereitungsprozess verzögern kann man langfristig (bis zu 24 Stunden). Einstellung der Zeitauswahl des Starts - in 5-Minuten-Schritten.

1. Nach der Wahl des automatischen Programms und der Zubereitungszeit können Sie die Zeitauswahl für den Startbeginn vorgeben, indem Sie erneut die Taste „Time Delay/Cooking time“ drücken. Auf dem Display erscheint der Indikator des Modus für den zeitverzögerten Start und die nächste Zeit, zu dem das Gericht fertig sein kann (stillschweigend voreingestellt) auf. Der Indikator des Wertes wird blinken.
2. Durch Drücken der Taste „Hour/-“ stellen Sie den Wert der Stunden der Zeitverzögerung ein, durch Drücken der Taste „Minute/+“ - den Minutenwert. Für eine schnelle Änderung des Wertes drücken und halten Sie die entsprechende Taste. Bei Erreichen des maximalen Wertes für die Zeiteinstellung wird mit dem Beginn des Bereiches fortgesetzt.
3. Für die Aufhebung der getätigten Einstellungen drücken und halten Sie die Taste „Cancel/Reheat“, wonach ein Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.

i Es wird empfohlen, die Funktion des zeitverzögerten Starts nicht zu verwenden, wenn im Rezept als Ingredienzien leichtverderbliche Produkte verwendet werden (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.). Für die Programme „FRY“, „PASTA/RAVIOLI“ ist die Funktion des zeitverzögerten Beginns nicht vorgesehen.

Funktion der Temperaturhaltung der fertigen Gerichte (automatische Erhitzung)

Die automatische Erhitzung schaltet sich sofort nach Ablauf der Zubereitungszeit eines Programms ein und hält die Temperatur eines fertigen Gerichts über 12 Stunden in den Grenzen von 60 - 80 °C. Im Regime der automatischen Erhitzung erlischt die Anzeige der „Start“-Taste, die Anzeige der Taste „Cancel/Reheat“ („Erhitzung/Abbrechen“) leuchtet. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis Programmende angezeigt.

Vorzeitiges Abschalten der automatischen Erhitzung

Beim Multikocher REDMOND RMC-280E ist die Möglichkeit eines rechtzeitigen Abschaltens der Funktion automatische Erhitzung nach dem Start des Hauptzubereitungsprogramms vorgesehen. Hierfür drücken Sie nach dem Programmstart die Taste „Start“ und halten diese so lange, bis die Taste „Cancel/Reheat“ („Erhitzung/Abbrechen“) erloschen ist. Um die automatische Erhitzung erneut einzuschalten, drücken Sie die „Start“-Taste nochmals und halten diese, bis die Anzeige der „Cancel/Reheat“-Taste aufleuchtet.

Das Aufwärmen von Gerichten

Den Multikocher REDMOND RMC-280E kann man für das Aufwärmen eines kalten Gerichtes verwenden. Hierfür:

1. Legen Sie das Produkt in den Becher, stecken Sie den Becher ins Gehäuse ein. Überzeugen Sie sich davon, dass er am Heizkörper dicht anliegt.
2. Schließen Sie den Deckel bis zum Einrasten, schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
3. Drücken und halten Sie die Taste „Cancel/Reheat“. Die Anzeige der Taste leuchtet auf, die Aufwärmfunktion schaltet sich ein. Auf dem Display beginnt die direkte minutengenaue Ablesung der Aufwärmzeit.
4. Das Gerät wärmt das Gericht bis auf 60 - 80 °C auf und erhält seine Temperatur innerhalb 12 Stunden. Bei Notwendigkeit kann das Aufwärmen durch Drücken der Taste „Cancel/Reheat“ abgeschaltet werden (Anzeige der Taste erlischt).

💡 Ungeachtet dessen, dass der Multikocher REDMOND RMC-280E ein Gericht bis zu 12 Stunden im aufgewärmten Zustand halten kann, wird empfohlen ein Gericht nicht länger als 2 - 3 Stunden warmzuhalten, da dies manchmal zu einer Änderung seiner Geschmacksqualität führen kann.

Allgemeine Vorgehensweise bei der Benutzung der automatischen Programme

5. Bereiten Sie die Ingredienzien entsprechend dem Rezept vor, geben Sie diese in den Becher. Achten Sie bei der Zugabe der Ingredienzien darauf, dass sie sich alle unterhalb der maximalen Marke auf der Innenoberfläche des Bechers befinden.
6. Setzen Sie den Becher in das Gerätegehäuse ein, drehen Sie ihn ein bisschen und überzeugen Sie sich davon, dass er am Heizkörper dicht anliegt. Schließen Sie den Deckel bis zum Einrasten. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
7. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm durch Drücken der Taste „Menu“ mehrfach, bis auf dem Display die Anzeige des gewählten Programms sichtbar ist. Ebenso kann man das Programm wählen durch Drücken der Tasten „Hour/-“ und „Minute/+“. Die Anzeige der Taste „Start“ und der Anzeige des Programms werden blinken, auf dem Display erscheint die Anzeige des Regimes der Zubereitungszeit und die Zubereitungszeit, die stillschweigend festgelegt wurde.

Wenn das Programm „MULTICOOK“ ausgewählt wurde, wird auf dem Display der Indikator des Modus der Einstellung der Zubereitungszeit und der Zubereitungszeittemperatur abgebildet, der stillschweigend voreingestellt wurde.

8. Durch Drücken der Auswahltaste „Product selection“ wählen Sie die Produktart aus. Der Indikator des entsprechenden Untermenus wird blinken, auf dem Display wird die Zubereitungszeit abgebildet, die stillschweigend voreingestellt wurde. Die Auswahl der Produktart ist für die Programme „STEAM/COOK“, „STEW“ und „FRY“ möglich. Wenn Sie andere Programme wählen, überspringen Sie diesen Punkt.
9. Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit fest.
10. Wenn das Programm „MULTICOOK“ gewählt wurde, drücken Sie die Taste „Temperature“ und legen die Zubereitungszeittemperatur fest. Der Indikator des Temperaturwertes wird blinken. Durch Drücken der Taste „Hour/-“ verringern Sie den Wert der Temperatur, durch Drücken der Taste „Minute/+“ - erhöhen Sie ihn. Für eine schnelle Änderung des Wertes drücken und halten Sie die entsprechende Taste. Bei Erreichen des maximalen Wertes wird die Zeiteinstellung mit dem Beginn des Bereiches fortgesetzt.
11. Bei Notwendigkeit legen Sie die Zeitverzögerung für den Programmstart fest.
12. Drücken und halten Sie die Taste „Start“ einige Sekunden. Es beginnt die Ausführung des Zubereitungsprogramms. Auf dem Display werden abgebildet die Zeit, welche bis zur Beendigung des Programms verbleibt und der Indikator des Zubereitungsprozesses.
13. nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal und dessen Indikator erlischt. In Abhängigkeit von den Einstellungen geht das Gerät in automatischen Warmhaltemodus (es brennt der Indikator der Taste „Cancel/Reheat“) oder in den Stand-by-Modus über.
14. Für die Unterbrechung des Zubereitungsprozesses oder den Abbruch eines eingeleiteten Programms drücken und halten Sie die Taste „Cancel/Reheat“.

Programm „MULTICOOK“ („MULTI-KOCH“)

Das Programm „MULTICOOK“ ist vorgesehen für die Zubereitung von Gerichten nach durch den Benutzer vorgegebenen Parametern von Temperatur und Zubereitungszeit. Stillschweigend wurde die Zubereitungszeit bei diesem Programm auf 30 Minuten voreingestellt. Bandbreite der Einstellung der Zubereitungszeit - von 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1-Minuten-Schritten. Die Bandbreite der Temperatureinstellung im Programm beträgt 35 - 170 °C mit Änderungsschritten von 5 °C.

i ACHTUNG! Im Interesse der Sicherheit bei einer festgelegten Temperatur über 140 °C sollte die Zubereitungszeit 2 Stunden nicht übersteigen.

Der Bedienungsfreundlichkeit wegen wird bei einer Zubereitung von Gerichten mit einer Temperatur bis 80 °C die automatische Aufwärmfunktion stillschweigend abgeschaltet sein. Bei Notwendigkeit kann man sie manuell zuschalten durch Drücken der Taste „Start“ nach dem Anlaufen des Zubereitungsprogramms (Indikator der Taste „Cancel/Reheat“ leuchtet auf).

Programm „STEAM/COOK“ („DAMPF/KOCHEN“)

Das Programm „STEAM/COOK“ wird empfohlen für die Zubereitung verschiedener Produkte unter Dampfdruck, sowie zum Kochen. Die Zubereitungszeit hängt stillschweigend von der gewählten Produktart ab (FISH (Fisch) - 25 Minuten, MEAT (Fleisch) - 40 Minuten, CHICKEN (Geflügel) - 35 Minuten, SEAFOOD (Meeresfrüchte) - 20 Minuten, VEGETABLES (Gemüse) - 30 Minuten). Möglich ist die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten - 2 Stunden in 5-Minuten-Schritten.

Bei der Zubereitung von Gemüse unter Dampfdruck:

- Gießen Sie 600 - 1000 ml Wasser in den Becher. Setzen Sie den Containertainer für die Dampfdruckzubereitung in den Becher ein.

- Messen und bereiten Sie Produkte entsprechend dem Rezept, verteilen Sie diese gleichmäßig im Container für die Zubereitung unter Druck.
- Gehen Sie nach den Punkten 2 - 10 des „Allgemeinen Handlungsablaufs bei Verwendung der automatischen Programme“ vor.

Beim Kochen von Gemüse und anderen Produkten gehen Sie nach den Punkten 1 - 10 des „Allgemeinen Handlungsablaufs bei Verwendung der automatischen Programme“ vor. Beim Programm „STEAM/COOK“ beginnt der Rücklauf der Zeit nach Sieden des Wassers und Erreichen einer ausreichenden Dampfdichte im Becher.

Programm „SOUP/BEANS“ („SUPPEN/BOHNEN“)

Das Programm „SOUP/BEANS“ wird empfohlen für die Zubereitung verschiedener Vorsuppen, das Kochen von Hülsenfrüchten. Stillschweigend wurde die Zubereitungszeit im Programm auf 1 Stunde voreingestellt. Möglich ist die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Min. bis zu 8 Stunden in 5-Minuten-Schritten.

 Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.

Programm „STEW“ („DÜNSTEN“)

Das Programm „STEW“ wird empfohlen zum Dünsten verschiedener Produkte - Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Gemüse. Die Zubereitungszeit hängt stillschweigend von der gewählten Produktart ab (FISH (Fisch) - 30 Minuten, MEAT (Fleisch) - 1 Stunde, CHICKEN (Geflügel) - 45 Minuten, SEAFOOD (Meeresfrüchte) - 25 Minuten, VEGETABLES (Gemüse) - 40 Minuten). Möglich ist die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Min. - 12 Stunden in 5-Minuten-Schritten.

 Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.


Programm „OATMEAL“ („BREIE“)

Das Programm „OATMEAL“ für die Zubereitung von Brei mit Milch empfohlen. Stillschweigend wurde die Zubereitungszeit bei diesem Programm auf 20 Minuten voreingestellt. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1-Minuten-Schritten.

Empfehlungen für die Zubereitung von Milchbrei im Multikocher

Das Programm „OATMEAL“ ist vorgesehen für die Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit wenig Fett. Um ein Überkochen der Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erzielen, wird empfohlen:

- Gründlich alle ganzen Körner (Reis, Buchweizen, Grieß u.a.) so lange durchzuspülen, bis das Wasser klar wird; den Becher des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einfetten;
- streng die Proportionen einzuhalten, indem die Ingredienzien gemäß den Empfehlungen des Rezeptbuchs abgewogen werden, die Anzahl von Ingredienzien nur proportional zu verringern bzw. zu erhöhen;
- Bei der Verwendung von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

 Eigenschaften von Milch und Körnern können sich in Abhängigkeit vom Herkunftsort und dem Hersteller unterscheiden, was sich manchmal auf die Ergebnisse der Zubereitung auswirkt. Wenn das gewünschte Ergebnis beim Programm „OATMEAL“ nicht erreicht wird, schlagen Sie im Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“ nach. Für die Zubereitung von Milchbrei kann man ebenfalls das universelle Programm „MULTICOOK“ verwenden (optimale Zubereitungs-temperatur beträgt 95 °C).

Programm „YOGURT/YEAST DOUGH“ („JOGHURT/HEFETEIG“)

Das Programm „YOGURT/YEAST DOUGH“ wird empfohlen für die Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt und das Gären von Teig. Stillschweigend wurde die Zubereitungszeit bei diesem Programm auf 8 Stunden voreingestellt. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5-Minuten-Schritten. Die Funktion Startverzögerung ist für dieses Programm nicht vorgesehen.

 Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.


Programm „PAELLA/RISOTTO“

Das Programm „PAELLA/RISOTTO“ wird empfohlen für die Zubereitung verschiedener Plow-Arten. Stillschweigend wurde die Zubereitungszeit bei diesem Programm auf 40 Minuten voreingestellt. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5-Minuten-Schritten.

 Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.

Programm „BAKE“ („BACKEN“)


Das Programm „BAKE“ wird empfohlen für das Backen von Biskuit, Aufläufen, Piroggen aus Hefe- und Schichtteig. Stillschweigend ist die Zubereitungszeit bei diesem Programm auf 50 Minuten voreingestellt. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5-Minuten-Schritten. Beim Programm „BAKE“ beträgt die Zeit des automatischen Warmhaltens 4 Stunden.

 Man kann überprüfen, ob das Biskuit fertig ist, indem man einen Holzstab (oder Zahnstocher) hineinsticht. Wenn man ihn herauszieht und an ihm keine Teigkrümel hängengeblieben sind, ist der Biskuit fertig. Bei der Zubereitung von Brot wird empfohlen, die automatische Warmhaltefunktion für alle Zubereitungsphasen abzuschalten.

Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.

Programm „FRY“ („BRATEN“)

Das Programm „FRY“ wird empfohlen für das Braten verschiedener Produkte - Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Gemüse. Die Zubereitungszeit hängt stillschweigend von der gewählten Produktart ab (FISH (Fisch) - 15 Minuten, MEAT (Fleisch) - 18 Minuten, CHICKEN (Geflügel) - 17 Minuten, SEAFOOD (Meeresfrüchte) - 16 Minuten, VEGETABLES (Gemüse) - 20 Minuten). Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 1-Minuten-Schritten. Die Funktion Startverzögerung ist für dieses Programm nicht vorgesehen.

 Zur Vermeidung des Anbrennens von Ingredienzien wird empfohlen, den Anleitungen aus dem Rezeptbuch zu folgen und von Zeit zu Zeit den Inhalt des Bechers umzurühren. Vor einer erneuten Verwendung des Programms „FRY“ lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Ungeachtet dessen, dass die automatische Aufwärmfunktion die Temperatur eines Gerichts über 12 Stunden halten kann, wird nicht empfohlen, ein fertig zubereitetes Gericht so lange warmzuhalten, da dies zu einer Austrocknung des Produkts führen kann.

Es wird empfohlen, die Produkte mit offenem Deckel anzubraten - dies ermöglicht es, eine knusprige Kruste zu bekommen. Wenn das erwartete Ergebnis nicht erzielt wurde, wenden Sie sich an den Abschnitt „Ratschläge zur Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die erforderlichen Empfehlungen bekommen können.

Programm „RICE/GRAIN“ („REIS/KORN“)

Das Programm „RICE/GRAIN“ wird empfohlen für das Kochen von Reis und Brei mit Wasser. Stillschweigend beträgt die Zubereitungszeit bei diesem Programm 30 Minuten. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1-Minuten-Schritten.

 Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.

Programm „PASTA/RAVIOLI“


Das Programm „PASTA/RAVIOLI“ wird empfohlen für das Kochen von Makkaroni, Wiener Würsten und anderen Fertigprodukten. Stillschweigend beträgt die Zubereitungszeit bei diesem Programm 8 Minuten. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1-Minuten-Schritten. Die Funktion Startverzögerung ist für dieses Programm nicht vorgesehen.

Folgen Sie den Hinweisen des Abschnitts „Allgemeine Vorgehensweise bei der Benutzung der automatischen Programme“. Nach dem Erhitzen des Wassers ertönt ein Signal. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und geben Sie die Produkte in das kochende Wasser, dann schließen Sie den Deckel, drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Start“. Danach beginnt die Rückrechnung der Zubereitungszeit.

 Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.

Programm „HOMEMADE BREAD“ („BROT SELBSTGEBACKEN“)

Das Programm „HOMEMADE BREAD“ (selbstgebackenes Brot) wird empfohlen für das Backen von selbstgebackenem Brot. Stillschweigend beträgt die Zubereitungszeit für dieses Programm 3 Stunden. Möglich ist eine manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 4 Stunden in 5-Minuten-Schritten. Beim Programm „HOMEMADE BREAD“ beträgt die Zeit des automatischen Warmhaltens 4 Stunden.

 **ACHTUNG!** Während des Backvorgangs heizen sich Becher und Produkt auf! Verwenden Sie Küchenhandschuhe beim Herausnehmen des fertigen Brots aus dem Gerät.

Bevor Sie Mehl verwenden, wird empfohlen, dieses zur Anreicherung mit Sauerstoff und die Entfernung von Beimischungen durchzusieben. Öffnen Sie nicht den Deckel des Multikochers vor vollständiger Beendigung des Backvorgangs! Davon hängt auch die Qualität des gebackenen Produkts ab.

Achten Sie bei der Zugabe der Ingredienzien darauf, dass sie sich alle unterhalb der Marke 1/2 auf der Innenoberfläche des Bechers befinden. Es ist zu berücksichtigen, dass im Verlauf der ersten Stunde des Programmablaufs das Aufgehen des Teiges erfolgt und danach unmittelbar das Backen. Für die Verkürzung der Zeit und die Vereinfachung der Zubereitung wird empfohlen, Fertigmischungen für die Zubereitung von Brot zu verwenden.



Falls das erwartete Ergebnis nicht eingetreten ist, wenden Sie sich dem Abschnitt „Ratschläge für die Zubereitung“, wo Sie Antworten auf Ihre Fragen finden und die notwendigen Empfehlungen nachlesen können.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Nachgärung von Teig
- Zubereitung von Fonduegerichten
- Zubereitung von Käse
- Zubereitung von Halva
- Brot backen
- Pasteurisierung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflege-Artikeln

IV. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Allgemeine Regeln und Empfehlungen

- Vor der ersten Benutzung des Geräts oder zur Entfernung von fremden Gerüchen im Multikocher nach der Zubereitung empfehlen wir, den sauberen Becher und den Innendeckel mit der 9 %-Essig-Lösung auszuwischen, sowie anschließend eine halbe Zitrone im Programm „STEAM/COOK“ 15 Minuten lang abzukochen.
- Der Becher mit zubereitem Essen oder wassergefüllt sollte nicht länger als 24 Stunden im geschlossenen Multikocher aufbewahrt werden. Den Becher mit einem fertigen Gericht kann man im Kühlschrank aufbewahren und bei Notwendigkeit kann man das Essen im Multikocher erwärmen durch Nutzung der Aufwärm-Funktion.
- Bevor Sie mit der Reinigung des Geräts beginnen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät vom Netz getrennt ist und sich vollständig abgekühlt hat. Zur Reinigung des Geräts benutzen Sie ein weiches Tuch und Geschirrspülmittel.



ES IST VERBOTEN bei der Reinigung des Geräts grobe Servietten oder Schwämme (falls dies nicht speziell in dieser Anleitung geregelt ist) oder abrasives Material zu verwenden. Ebenso unzulässig ist die Verwendung jeglicher aggressiver chemischer Mittel oder anderer Stoffe, die nicht für den Einsatz bei Gegenständen empfohlen sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen oder dieses unter einen Wasserstrahl zu halten! Seien Sie akkurat bei der Säuberung der Gummi- oder Silikonteile des Multikochers: deren Beschädigung oder Deformation kann zu einer fehlerhaften Arbeit des Geräts führen.

Das Gehäuse des Geräts kann man je nach Verschmutzungsgrad reinigen. Es wird empfohlen, den Becher, den inneren Aluminiumdeckel und die abnehmbare Dampfablassklappe nach jeder Benutzung des Geräts zu säubern. Kondensat, welches sich im Prozess der Essenzubereitung im Multikocher bildet, entfernen Sie nach jeder Benutzung des Gerätes. Die inneren Oberflächen der Arbeitskammer reinigen Sie nach Bedarf.

Reinigung des Gehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Küchentuch oder einem Schwamm. Möglich ist die Verwendung eines milden Reinigungsmittels. Um mögliche Abflüsse von Wasser oder Lösungen in das Gehäuse zu vermeiden, empfehlen wir, die Oberfläche trocken abzureiben.

Reinigung des Bechers

Der Becher kann sowohl manuell durch Verwenden eines weichen Schwamms und mit Geschirrspülmittel als auch im Geschirrspüler (gemäß den Empfehlungen des Herstellers) gereinigt werden.

Bei starker Verschmutzung gießen Sie warmes Wasser in den Becher und lassen diese eine Weile einwirken, wonach Sie die Reinigung vornehmen. Für eine effektiveres Einweichen kann man den mit kaltem Wasser gefüllten Becher (nicht höher als maximal zulässiger Füllstand) in den Multikocher stellen, den Deckel schließen und die Aufwärmung für 30 - 40 Minuten einschalten. Wischen Sie die Außenoberfläche des Bechers trocken ab, bevor Sie diesen in das Gehäuse des Multikochers einsetzen.



Bei regelmäßigem Gebrauch des Geräts ist mit der Zeit eine vollständige oder teilweise Änderung der Farbe der Wärmescheibe möglich. Für sich selbst genommen ist dies kein Anzeichen für einen Defekt des Bechers.

Reinigung des inneren Aluminiumdeckels

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Von der Deckelinnenseite drücken Sie auf die Plastefixatoren und ziehen leicht den inneren Deckel zu sich, damit er sich vom Gerätedeckel löst.

3. Reiben Sie die Oberflächen beider Deckel mit einem feuchten Küchentuch oder einem Schwamm ab. Bei Notwendigkeit waschen Sie den abgenommenen Deckel unter einem Wasserstrahl aus und verwenden dabei das Wasser fürs Geschirrspülen. Die Nutzung eines Geschirrspülers empfiehlt sich in diesem Fall nicht.
4. Wischen Sie beide Deckel trocken ab.
5. Setzen sie den Aluminiumdeckel auf die Vorsprünge der unteren Nuten, verbinden Sie diesen mit dem Gerätedeckel und drücken Sie leicht bis zum Einrasten.

Reinigung der abnehmbaren Dampfablassklappe

Es wird empfohlen, die Dampfablassklappe nach jeder Benutzung des Geräts zu säubern. Ziehen Sie die Klappe akkurat auf den Vorsprung. Zerlegen Sie die Klappe vollständig, spülen Sie diese gründlich unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie diese, danach wird sie in umgekehrter Reihenfolge montiert und an ihrem Platz installiert.

Entfernung von Kondensat-Ablagerungen

Während der Zubereitung eines Gerichts ist Kondensat-Ablagerung möglich, welche sich bei diesem Modell auf einem speziellen Streifen auf dem Gehäuse des Gerätes um den Becher ansammelt. Das Kondensat kann leicht entfernt werden mittels eines Handtuchs oder eines Küchentuchs.

Reinigung der Arbeitskammer

Bei konsequenter Einhaltung der Hinweise dieser Anleitung ist die Wahrscheinlichkeit, dass Flüssigkeiten, Essensreste oder Dreck in die Arbeitskammer des Gerätes gelangen, minimal. Falls es dennoch zu einer wesentlichen Verschmutzung gekommen ist, so ist die Oberfläche der Arbeitskammer zu reinigen, um eine unkorrekte Arbeit oder eine Störung des Gerätes zu vermeiden.



Bevor Sie die Arbeitskammer des Multikochers reinigen, überzeugen Sie sich davon, dass dieser vom Netz abgetrennt ist und sich vollständig abgekühlt hat!

Die Seitenwände der Arbeitskammern, die Oberfläche der Heizescheibe und der Mantel des zentralen Thermogebers (befindet sich in der Mitte der Heizescheibe) kann man mit einem angefeuchteten (nicht nass!) Schwamm oder Serviette reinigen, bei Verwendung eines Waschmittels sind dessen Reste gründlich zu entfernen, um das Auftreten eines unerwünschten Geruchs bei der anschließenden Zubereitung eines Essens zu vermeiden.

Wenn Fremdkörper in die Vertiefung um den zentralen Wärmegeber gelangen, so entfernen Sie diese akkurat mit einer Pinzette, dabei nicht auf den Mantel des Sensors drückend.

Bei Verschmutzung der Oberfläche der Heizescheibe ist es zulässig, einen angefeuchteten Schwamm mittlerer Härte oder eine synthetische Bürste zu benutzen.



Bei regelmäßigem Gebrauch des Geräts ist mit der Zeit eine vollständige oder teilweise Änderung der Farbe der Wärmescheibe möglich. Für sich genommen ist dies kein Anzeichen einer Störung des Gerätes und hat keinen Einfluss auf die Korrektheit seiner Arbeit.

Aufbewahrung des Geräts

- Wenn ein Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so ist dieses unbedingt vom Netz zu trennen. Arbeitskammer, einschließlich Heizescheibe, Becher, innerer Deckel und Dampfablassklappe müssen sauber und trocken sein.
- Für die kompakte Aufbewahrung kann man Zubehörtteile im Becher aufbewahren und diesen im Gehäuse des Multikochers unterbringen.

V. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Fehler bei der Zubereitung und Verfahren ihrer Vermeidung

In der unten aufgeführten Tabelle sind typische Fehler gesammelt, die bei der Essenzubereitung in Multikochern zulässig sind, es werden mögliche Ursachen und Lösungswege betrachtet.

EIN GERICHT WURDE NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

| Mögliche Ursachen von Problemen | Mögliche Lösungen |
|---|---|
| Sie haben vergessen, den Deckel des Geräts zu schließen oder ihn nicht dicht geschlossen, weshalb die Zubereitungstemperatur unzureichend hoch gewesen ist. | Öffnen Sie während der Zubereitung nicht ohne Notwendigkeit den Deckel des Multikochers. Schließen Sie den Deckel bis zum Einrasten. Überzeugen Sie sich davon, dass Nichts das enge Schließen des Gerätedeckels behindert und der Dichtungsgummi auf dem inneren Deckel nicht deformiert ist. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Becher und Heizelement haben einen schlechten Kontakt, deshalb war die Zubereitungszeit nicht hoch genug.</p> | | <p>Der Becher muss im Gehäuse des Gerätes gleichmäßig platziert werden und muss mit dem Boden eng an der Heizeinheit anliegen.</p> <p>Überzeugen Sie sich davon, dass sich in der Arbeitskammer des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Lassen Sie keine Verschmutzungen der Heizeinheit zu.</p> |
| <p>Ungünstige Wahl der Ingredienzien für das Gericht. Die gegebenen Ingredienzien passen nicht zur Zubereitung mit dem durch Sie gewählten Verfahren oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm gewählt.</p> <p>Die Ingredienzien sind zu grob geschnitten, verletzt wurden die Gesamtproportionen der Zugabe von Produkten.</p> <p>Sie haben die Zubereitungszeit falsch vorgegeben.</p> <p>Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante ist nicht geeignet für die Zubereitung im gegebenen Multikocher.</p> | | <p>Wünschenswert ist es, erprobte (für das jeweilige Modell eines Gerätes angepasste) Rezepte zu verwenden, verwenden Sie Rezepte, denen Sie wirklich vertrauen können.</p> <p>Wahl der Ingredienzien, Verfahren ihres Zerschneidens, Proportionen der Zugabe, Programmauswahl und Zubereitungszeit müssen dem ausgewählten Rezept entsprechen.</p> |
| <p>Bei Dampfgeräten: im Becher ist zu wenig Wasser, um eine ausreichende Dichte des Dampfes zu gewährleisten.</p> | | <p>Gießen Sie in den Becher unbedingt Wasser in der im Rezept empfohlenen Menge. Wenn Sie unsicher sind, überprüfen Sie den Wasserstand während der Zubereitung.</p> |
| <p>Beim Braten:</p> | <p>Sie haben zu viel Pflanzenöl in die Becher gegossen.</p> | <p>Bei normalem Braten ist es ausreichend, wenn das Öl den Boden des Bechers mit einer dünnen Schicht bedeckt.</p> <p>Folgen Sie beim Erhitzen in der Fritteuse den Hinweisen des entsprechenden Rezepts.</p> |
| | <p>Überschuss an Feuchte im Becher.</p> | <p>Schließen Sie beim Braten nicht den Deckel des Multikochers, wenn dies nicht im Rezept angegeben ist. Tiefgefrorene Produkte sind vor dem Braten unbedingt aufzutauen und das Wasser ist von ihnen abfließen zu lassen.</p> |
| <p>Beim Kochen: Überbacken der Bouillon beim Kochen von Produkten mit erhöhter Säure.</p> | | <p>Einige Produkte erfordern vor dem Kochen eine spezielle Bearbeitung: Abspülen, Passieren usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen gewählten Rezepts.</p> |
| <p>Beim Backen (Teig ist nicht durchgebacken):</p> | <p>Beim Aufgehen gelangte der Teig an den Innendeckel und hat die Dampflassklappe verstopft.</p> | <p>Tun Sie weniger Teig in den Becher.</p> |
| | <p>Sie haben zu viel Teig in den Becher getan.</p> | <p>Entnehmen Sie das Gebäck aus dem Becher, wenden Sie es und tun Sie es wieder in den Becher, wonach Sie die Zubereitung fortsetzen, bis alles fertig ist. Geben Sie in Zukunft beim Backen in geringem Umfang Teig in den Becher.</p> |

DAS GERICHT IST ZERKOCHT

| | |
|--|---|
| <p>Sie haben sich bei der Wahl der Produktart geirrt oder bei der Einstellung (Berechnung) der Zubereitungszeit. Die Ingredienzien sind zu sehr zerkleinert.</p> | <p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.</p> |
| <p>Nach der Zubereitung stand das fertige Gericht zu lange im Aufwärmmodus.</p> | <p>Eine dauerhafte Nutzung der Funktion der automatischen Erwärmung ist nicht wünschenswert. Wenn in Ihrem Modell des Multikochers eine vorzeitige Abschaltung dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit nutzen.</p> |

BEIM KOCHEN KOCHT DAS GERICHT ÜBER

| | |
|--|--|
| <p>Bei Kochen von Milchreis kocht die Milch über.</p> | <p>Qualität und Eigenschaften von Milch können vom Ort und den Bedingungen Ihrer Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5 % zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann man die Milch mit etwas Wasser verdünnen.</p> |
| <p>Die Ingredienzien wurden vor dem Kochen nicht zugeschnitten oder nicht richtig vorbereitet (schlecht gewaschen usw).</p> <p>Proportionen der Ingredienzien wurden nicht eingehalten oder die Produktart wurde falsch gewählt.</p> | <p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.</p> <p>Spülen Sie ganze Körner, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte immer gründlich, bis Sie klares Wasser erhalten.</p> |

GERICHT BRENNT AN

| | |
|--|---|
| <p>Der Becher war schlecht gereinigt nach der vorangegangenen Essenszubereitung.</p> <p>Die Haftbeschichtung des Bechers ist beschädigt.</p> | <p>Überzeugen Sie sich, bevor sie mit der Zubereitung beginnen, davon, dass der Becher gut ausgewaschen ist und die Haftbeschichtung nicht beschädigt ist.</p> |
| <p>Der Gesamtumfang der Zugaben für das Gericht ist kleiner als im Rezept empfohlen.</p> | <p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept.</p> |
| <p>Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit vorgegeben.</p> | <p>Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Hinweisen des Rezepts, welches für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiert wurde.</p> |
| <p>Beim Braten: Sie haben vergessen, Öl in den Becher zu geben; umzurühren oder die zuzubereitenden Produkte zu spät umgedreht.</p> | <p>Geben Sie beim normalen Braten etwas Pflanzenöl in den Becher - so, dass es den Boden des Bechers mit einer dünnen Schicht bedeckt. Für ein gleichmäßiges Braten müssen die Gerichte im Becher von Zeit zu Zeit gerührt oder nach einer bestimmten Zeit gewendet werden.</p> |
| <p>Beim Schmoren: im Becher ist zu wenig Feuchtigkeit.</p> | <p>Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Becher. Öffnen Sie während der Zubereitung nicht ohne Notwendigkeit den Deckel des Multikochers.</p> |
| <p>Beim Kochen: im Becher ist zu wenig Flüssigkeit (Proportionen der Ingredienzien wurden nicht beachtet).</p> | <p>Beachten Sie das richtige Verhältnis von Flüssigkeit und festen Ingredienzien.</p> |
| <p>Beim Backen haben Sie die innere Oberfläche des Bechers vor der Zubereitung nicht eingefettet.</p> | <p>Fetten Sie vor dem Ausbreiten des Teigs den Boden und die Wände des Bechers mit Butter oder Pflanzenöl ein (Öl darf nicht in den Becher gegossen werden).</p> |

GERICHT HAT DIE FORM DES SCHNEIDENS VERLOREN

| | |
|---|--|
| <p>Sie rühren das Gericht im Becher zu oft um.</p> | <p>Rühren Sie bei normalem Schmoren das Gericht nicht öfters als jede 5-7 Minuten um.</p> |
| <p>Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit vorgegeben.</p> | <p>Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Hinweisen des Rezepts, welches für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiert wurde.</p> |

AUFLAUF ENTHÄLT ZUVIEL FEUCHTIGKEIT

| | |
|---|---|
| <p>Es wurden ungeeignete Ingredienzien verwendet, welche überflüssige Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Früchte, gefrorene Beeren, Smetana usw).</p> | <p>Wählen Sie die Ingredienzien entsprechend dem Auflaufrezept. Bemühen Sie sich, als Ingredienzien keine Produkte zu nehmen, die zu viel Feuchtigkeit enthalten oder benutzen Sie solche nur in geringen Mengen.</p> |
| <p>Sie haben den fertigen Auflauf zu lange im geschlossenen Multikocher behalten.</p> | <p>Bemühen Sie sich, den Auflauf gleich nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Bei Notwendigkeit können Sie das Gericht für eine kurze Zeit bei eingeschalteter automatischer Vorwärmung im Multikocher lassen.</p> |

DER AUFLAUF HAT SICH NICHT GEHOBen

| | |
|---|--|
| <p>Die Eier wurden schlecht mit dem Zucker geschlagen.</p> <p>Der Teig mit dem Backpulver stand zu lange.</p> <p>Sie haben das Mehl nicht gesiebt oder den Teig schlecht gerührt.</p> <p>Es wurden Fehler bei der Zugabe der Ingredienzien zugelassen.</p> <p>Das von Ihnen gewählte Rezept ist nicht geeignet zum Backen in diesem Multikocher-Modell.</p> | <p>Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiertes) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.</p> |
|---|--|

i Bei einer Reihe von Modellen von REDMOND-Multikochern spricht in den Programmen „STEW“ 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 Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

| Programm | Benutzungsempfehlungen | Zubereitungszeit Standard-Einstellung | Zubereitungszeitbereich/ Einstellungsintervall | Erreichen der Arbeitsparameter | Zeitvorwahl, in h | Automatische Erhitzung, in h |
|------------------------|---|--|---|-----------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| MULTICOOK | Zubereiten verschiedener Gerichte mit der Möglichkeit einer Einstellung der Temperatur und der Zubereitungszeit | 30 Min. | 2 Min. - 15 Stunden/1 Minute | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Zubereitung verschiedener Gerichte durch Dampfgeräten | Fisch: 25 Minuten Fleisch: 40 Minuten Geflügel: 35 Minuten Meeresfrüchte: 20 Minuten Gemüse: 30 Minuten | 5 Min. - 2 h/5 Min. | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Zubereitung verschiedener Vorsuppen; Kochen von Hülsenfrüchten | 1 Stunde | 10 Minuten - 8 Stunden/5 Minuten | - | 24 | 12 |
| STEW | Dünsten verschiedener Gerichte | FISH (Fisch): 30 Minuten MEAT (Fleisch): 1 Stunde CHICKEN (Geflügel): 45 Minuten SEAFOOD (Meeresfrüchte): 25 Minuten VEGETABLES (Gemüse): 40 Minuten | 10 Minuten - 12 Stunden/5 Minuten | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Zubereitung von Brei mit Milch | 20 Min. | 5 Minuten - 4 Stunden/1 Minute | - | 24 | 12 |
| YOGURT/ YEAST DOUGH | Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt; Nachgärung von Teig | 8 Stunden | 10 Minuten - 12 Stunden/5 Minuten | - | 24 | - |
| PAELLA/ RISOTTO | Zubereitung von Pilaw verschiedener Arten | 40 Minuten | 10 Minuten - 2 Stunden/5 Minuten | - | 24 | 12 |
| BAKE | Backen von Keksen, Biskuit, Aufläufen, verschiedenen Blechkuchen aus Hefe- und Schichtteig | 50 Minuten | 10 Minuten - 8 Stunden/5 Minuten | - | 24 | 4 |
| FRY | Schmoren verschiedener Gerichte | FISH (Fisch): 15 Minuten MEAT (Fleisch): 18 Minuten CHICKEN (Geflügel): 17 Minuten SEAFOOD (Meeresfrüchte): 16 Minuten VEGETABLES (Gemüse): 20 Minuten | 5 Minuten - 2 Stunden/1 Minute | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Kochen von Reis, Zubereitung von Breien aus ganzen Körnern mit Wasser | 30 Minuten | 5 Minuten - 4 Stunden/1 Minute | - | 24 | 12 |
| PASTA/ RAVIOLI | Kochen von Makkaroni; Zubereitung von Ravioli | 8 Minuten | 2 Minuten - 1 Stunde/1 Minute | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Selberbacken von Brot | 3 Stunden | 10 Minuten - 4 Stunden/5 Minuten | - | 24 | 4 |

* bei eingestellter Temperatur von 80 °C

Empfohlene Zeit für das Gardüsten verschiedener Produkte

| Produkt | Gewicht, g/Menge | Wassermenge, ml | Zubereitungszeit, Min |
|--|-----------------------------|-----------------|-----------------------|
| Schweinefilet/Rindfleischfilet (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Lammfleischfilet (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Hühnerfilet (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Frikadellen/Koteletts | 180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.) | 500 | 30/35 |
| Fisch (Filet) | 500 | 500 | 25 |
| Salatgarnelen (geschält, gekocht und tiefgekühlt) | 500 | 500 | 5 |
| Gekochte Fleischaschen/Fleischtaschen | 4 Stück | 500 | 30 |
| Kartoffeln (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Karotten (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Rote Beete (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Gemüse (frischeingefroren) | 500 | 500 | 15 |
| Eier gedämpft | 3 Stück | 500 | 10 |

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

Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „MULTICOOK“

| Arbeitstemperatur | Benutzungsempfehlungen* |
|-------------------|--|
| 35°C | Nachgärung von Teig, Zubereitung von Essig |
| 40°C | Zubereitung von Joghurt |
| 45°C | Sauerteig |
| 50°C | Gärung |
| 55°C | Zubereitung von weichen Fruchtbonbons |
| 60°C | Zubereitung von grünem Tee, von Kindernahrung |
| 65°C | Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung |
| 70°C | Zubereitung von Punsch |
| 75°C | Pasteurisation, Zubereitung von weißem Tee |
| 80°C | Zubereitung von Glühwein |
| 85°C | Zubereitung von Quark oder Gerichten, welche eine lange Zubereitungszeit erfordern |
| 90°C | Zubereitung von rotem Tee |
| 95°C | Zubereitung von Milchbrei |
| 100°C | Zubereitung von Schaumgebäck oder Konfitüre |
| 105°C | Zubereitung von Sülze |
| 110°C | Sterilisation |
| 115°C | Zubereitung von Zuckersirup |
| 120°C | Zubereitung: von Eisbein |
| 125°C | Zubereitung von geschmortem Fleisch |
| 130°C | Zubereitung von Aufläufen |
| 135°C | Anbraten fertiger Gerichte, um ihnen eine knusprige Kruste zu geben |
| 140°C | Räuchern |

| Arbeitstemperatur | Benutzungsempfehlungen* |
|-------------------|--|
| 145°C | Überbacken von Gemüse und Fisch in Folie |
| 150°C | Überbacken von Fleisch in Folie |
| 155°C | Braten von Produkten aus Hefeteig |
| 160°C | Braten von Geflügel |
| 165°C | Braten von Steaks |
| 170°C | Zubereitung von Pommes frites |

* Schauen Sie ebenso in das beiliegende Rezeptbuch.

VI. ZUSATZGERÄTE

Zusatzgeräte gehören nicht zum Lieferumfang des Multikochers REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – Tragegriffe für den Becher

Sind vorgesehen für eine bequeme und sichere Entnahme des Bechers aus dem Multikocher. Passt für beliebige Becher von Multikochern mit einem Fassungsvermögen bis zu 6 l.

REDMOND RAM-G1 – Satz von 4 Gläsern für Joghurt mit Markern auf den Deckeln

Ist vorgesehen für die Zubereitung verschiedener Joghurt-Sorten. Die Gläser haben Datums-Marker, welche die Kontrolle des Verfallsdatums gestatten. Möglich ist eine Verwendung mit Multikochern anderer Modelle.

RAM-FB1 - Frittierkorb

Wird verwendet für die Zubereitung verschiedener Gerichte in stark erhitztem oder siedendem Öl (Fritteuse). Geeignet für beliebige Becher mit einem Fassungsvermögen ab 3 l. Ist aus Edelstahl gefertigt, hat einen abnehmbaren Griff und einen Hebel für das Fixieren auf dem Becher zum Erleichtern des Abgießens von überflüssigem Öl nach der Zubereitung. Möglich ist eine Verwendung mit Multikochern anderer Modelle. Kann im Geschirrspülautomat gereinigt werden.

VII. VOR INANSPRUCHNAHME DES SERVICE-CENTERS

Machen Sie sich bitte mit den Bezeichnungen der Fehler vertraut, welche auf dem Display im Falle einer Störung in der Arbeit des Gerätes angezeigt werden können.

| Fehlercodes | Mögliche Störungen | Fehlerbeseitigung |
|-------------|---|---|
| E1 - E4 | Systemfehler (möglich ist Ausfall der Temperatursensoren) | Schalten Sie das Gerät nicht mit leerem Becher ein! Trennen Sie das Gerät vom Netz, lassen Sie es 10 - 15 Minuten abkühlen, wonach Sie in den Becher Wasser/Bouillon geben und die Zubereitung fortsetzen. |
| E5 | Angesprochen hat der Überhitzungsschutz | Falls das Problem nicht verschwunden ist, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

Mögliche Störungen und Verfahren zu ihrer Beseitigung

| Störung | Mögliche Ursache | Beheben der Störung |
|--|--|--|
| Schaltet sich nicht ein | Kein Strom vom Netz | Überprüfen Sie die Netzspannung |
| Zubereitung des Gerichts dauert zu lange | Unterbrechung der Versorgung im Stromnetz | Überprüfen Sie die Netzspannung |
| | Fremdgegenstand ist zwischen Behälter und Heizelement gefallen | Entfernen Sie den Fremdgegenstand |
| | Becher wurde im Multikocher-Gehäuse verkantet eingesetzt | Setzen Sie den Becher gleichmäßig ein, ohne Verkantungen |
| | Heizelement ist verschmutzt | Nehmen Sie das Gerät vom Netz, lassen Sie es abkühlen, säubern Sie das Heizelement |

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 2 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werkseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen. Die Garantie tritt nur in dem Fall in Kraft, wenn das Kaufdatum durch den Stempel des Geschäfts und Unterschrift des Verkäufers auf dem Original-Verkaufsbeleg bestätigt wurde. Vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Erzeugnis gemäß der Betriebsanleitung benutzt und weder repariert noch beschädigt wurde durch einen falschen Umgang mit diesem und ebenso die Vollständigkeit des Gerätes gewährleistet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß des Erzeugnisses und Verbrauchsmaterial (Filter, Lampen, Haftbeschichtungen, Dichtungen usw.).

Die Betriebsdauer und die Garantiefristen für das Gerät werden berechnet ab dem Tag des Verkaufes bzw. des Herstellungsdatums des Gerätes (falls das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann).

Das Herstellungsdatum kann man in der Seriennummer finden, die sich dem dem Markierungsaufkleber auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bedeuten den Monat, das 8. - das Herstellungsjahr des Gerätes.


Vom Hersteller für dieses Gerät vorgesehene Betriebsdauer - 5 Jahre ab Kaufdatum. Diese Dauer ist gültig unter der Bedingung, dass der Betrieb des Erzeugnisses streng gemäß der vorliegenden Instruktion und den übergebenen technischen Anforderungen erfolgt.



Verpackung, Bedienungsanleitung, sowie das Gerät selbst sind in Übereinstimmung mit dem lokalen Programm zur Verarbeitung von Abfällen zu entsorgen. Sorgen Sie sich um die Umwelt: entsorgen Sie solche Erzeugnisse nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

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


VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet – industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel,

voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).


- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.

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

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroom-


kabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

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

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

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel.

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

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

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

INHOUD

| | |
|---|----|
| I. VOOR HET EERSTE GEBRUIK | 31 |
| II. GEBRUIK VAN DE MULTIKOKER | 31 |
| III. EXTRA OPTIES | 33 |
| IV. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD VAN HET TOESTEL..... | 34 |
| V. KOOKTIPS | 34 |
| VI. EXTRA TOEBEHOOR | 36 |
| VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN | 36 |
| VIII. GARANTIE | 37 |

Technische gegevens

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Model/type | RMC-280E |
| Vermogen | 800 W |
| Spanning | 220-240 V, 50 Hz |
| Inhoud kookreservoir | 5 L |
| Dekking kookreservoir | anti-aanbak, keramisch |
| Schermtypen | LCD |
| Stoomventiel afneembare | uitlaatklep |
| Geluidssignaal gaarheid | ja |

Automatische kookmodi

- MULTICOOK (MULTIKOOK)
- STEAM/COOK – FISH (STOMEN/KOKEN – VIS)
- STEAM/COOK – MEAT (STOMEN/KOKEN – VLEES)
- STEAM/COOK – CHICKEN (STOMEN/KOKEN – KIP)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (STOMEN/KOKEN – ZEEVRUCHTEN)

- STEAM/COOK – VEGETABLES (STOMEN/KOKEN – GROENTEN)
- SOUP/BEANS (SOEP/BONEN)
- STEW – FISH (STOVEN – VIS)
- STEW – MEAT (STOVEN – VLEES)
- STEW – CHIKEN (STOVEN – KIP)
- STEW – SEAFOOD (STOVEN – ZEEVRUCHTE)
- STEW – VEGETABLES (STOVEN – GROENTEN)
- OATMEAL (MELKPAP)
- YOGURT / YEAST DOUGH (YOGHURT/GISTDEEG)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (GEBAK)
- FRY – FISH (BRADEN – VIS)
- FRY – MEAT (BRADEN – VLEES)
- FRY – CHICKEN (BRADEN – KIP)
- FRY – SEAFOOD (BRADEN – ZEEVRUCHTE)
- FRY – VEGETABLES (BRADEN – GROENTEN)
- RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)
- PASTA/RAVIOLI
- HOMEMADE BREAD (HUISGEMAAKT BROOD)

Functies

| | |
|---|------------|
| Automatisch warmhouden (auto-opwarming)..... | tot 12 uur |
| Programmeerbaar afsluiten van functies Opwarming (Automatisch warmhouden) | ja |
| Opwarming (handmatig programmeerbaar) | tot 12 uur |
| Uitgestelde start | tot 24 uur |

Leveringsomvang

| | |
|---|-------|
| Multicooker-snelkookpan met uitneembaar kookreservoir | 1 st. |
| Afneembaar deksel | 1 st. |
| Stoommandje..... | 1 st. |
| Frituurmand..... | 1 st. |
| Maatbeker | 1 st. |
| Scheplepel | 1 st. |
| Platte lepel | 1 st. |
| Boek "100 Recepten" | 1 st. |
| Gebruikershandleiding..... | 1 st. |
| Service-boek | 1 st. |
| Elektrische snoer | 1 st. |
| Verpakking | 1 st. |

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

Beschrijving van het model A1

- Huizing.
- Draaggreep.
- Deksel.
- Afneembaar deksel.
- Kookreservoir.
- Afneembare stoomventiel.
- Bedieningspaneel met display.
- Scheplepel.
- Platte lepel.
- Stoommandje.
- Maatbeker.
- Frituurmand.
- Elektrische snoer.

Bedieningspaneel A2

- Toets "CANCEL/REHEAT" ("Opheffen/Opwarming"): functies Opwarming in- en uitschakelen; lopende kookprogramma onderbreken; ingestelde parameters annuleren.
- Toets "Time Delay / Cooking Time": kooktijd instellen / uitgestelde start inschakelen; geluidssignalen uitschakelen.
- Display.
- Toets "Start": gekozen kookmodus inschakelen; Programmeerbaar afsluiten van functie Opwarming.
- Toets "Temperature": kooktemperatuur instellen voor kookmodus "MULTICOOK"
- Toets "Menu": gewenste automatische kookmodus kiezen.
- Toets "Product selection": producttype kiezen voor automatische kookmodi "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Toets "Hour/ -: uur instellen in het tijdzetten, kooktijd instellen en duur van uitgestelde start instellen regimes; overschakelen naar het regime van het tijdzetten; verlagen van temperatuur voor modus "MULTICOOK".
- Toets "Minute/ +": minuten instellen in het tijdzetten, kooktijd instellen en duur van uitgestelde start instellen regimes; verhogen van temperatuur voor modus "MULTICOOK".

Beschrijving van de display A3

- Automatische kookmodi indicatoren.
- Timer / indicator van de courante tijd / indicator van de uitgestelde start tijd.
- Indicator van het regime van het tijdzetten voor de uitgestelde start.
- Indicator van functie Opwarming.
- Indicator van functie Automatisch warm houden.
- Indicator van producttype voor kookmodi "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Temperatuurrindicator voor modus "MULTICOOK".
- Gaarheidsindicator van geluidssignalen.

I. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Haal het product en zijn componenten voorzichtig uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Zorg ervoor dat alle waarschuwingslabels, stickers, pointers en het serienummerplaatje van het toestel op hun plaatsen op de verhuizing blijven zitten! Als het serienummer weg is uw recht voor garantiebediening van het toestel geannuleerd. Veeg de behuizing met een vochtige lomp. Spoel het kookreservoir met warm zeepsop. Laat die volledig afdrogen. Bij het eerste gebruik is het ontstaan van een vreemde geur mogelijk, die niet een kenmerk van een storing is. In dit geval moet u het toestel schoonmaken.

⚠ Let op! Bij elke storing het gebruik van het product is niet van toepassing.

II. GEBRUIK VAN DE MULTIKOKER

Voor het gebruik

Zet het toestel op hard plat oppervlakte zodat het stoom uit het stoomventiel niet tot behangselpapier, versieringen, elektrische toestellen en allerlei andere voorwerpen en materialen raakt die beschadigd kunnen worden door overdadige vochtigheid en hoge temperaturen.

Voor het koken zorg ervoor dat er geen zichtbare beschadigingen, kerfjes of andere deffekten zijn op uiterlijke noch op innerlijke oppervlakken van het toestel. Er mogen geen vreemde voorwerpen zitten tussen het kookreservoir en de verwarmingslichaam.

Standby-modus

Bij verstek als het toestel tot het stroom aangekoppeld is, schakelt het naar standby-modus: op het scherm staan de huidige tijd in 24-uur formaat, indicator van automatische kookprogramma's, indicators van producttypes voor programma's "STEAM/COOK", "STEW" en "FRY", indicator van gaarheid van geluidssignalen. Als bij het instellen van parameters van het gekozen programma geen enkele knop gedrukt wordt binnen 1 minuut, schakelt het toestel zich automatisch over naar standby-modus.

Niet-vluchtig geheugen

Multikoker REDMOND RMC-280E is met niet-vluchtig geheugen voorzien. Bij het tijdelijke uitschakelen (tot 2 uur bij het koken of bij uitgestelde start functie) alle ingestelde parameters verblijven. Het toestel zal terugkeren naar werke op het etappe waar het onderbroken werd.

i *Let op! Als u wenst het koken direct te eindigen, kunt u op toets "Cancel/Reheat" drukken en houden. Het toestel zal zich naar standby-modus overschakelen.*

Geluidssignalen in- en uitschakelen

In multikoker REDMOND RMC-280E kunt u de geluidssignalen in- en uitschakelen. Om de signalen uit te schakelen bij standby-modus druk op toets "Time Delay / Cooking time" en houd het even (om de signalen weer in te schakelen, herhaal hetzelfde).

Klokzetting

Koppel het toestel aan het stroomnet aan. Druk en houd de knop "Hour/-". De actuele tijd indicator op het scherm zal flikkeren. Door knop "Hour/-" te drukken stel de uren in. Door knop "Minute/+" te drukken stel de minuten in. Om een parameter snel te wijzigen, druk en houd het passende knop. Als het einde van het instellingsdiapason bereikt is, zal de tijdinstelling weer naar het begin keren.

Na de instelling van de actuele tijd af is, druk niet op knoppen enige seconden. De ingestelde tijd zal dan herinnerd worden.

Kooktijd instellen

Uw multikoker REDMOND RMC-280E is van een instelloptie voorzien, waarmee u de voor elk kookprogramma standaard ingestelde bereidingstijd kunt wijzigen. Het instellingsbereik en -interval voor de te programmeren kooktijd hangt van het gegeven kookprogramma af.

Om de vooraf ingestelde kooktijd te wijzigen:

1. Met behulp van de toets "MENU" kiest u een gewenst kookprogramma. Toets herhaaldelijk tot de indicator van de gewenste programma verschijnt op het display. Voor elk programma zal het display standaard geprogrammeerde bereidingstijd aangeven. U kunt ook het programma kiezen door op knoppen "Hour/-" en "Minute/+" te drukken.
2. Toets op "Time delay / Cooking time" om over te gaan in kooktijdinstelling-modus. Indicator van knop "Start", indicator van vooraf ingestelde tijd en programma-indicator flikkeren op het scherm.
3. Door knop "Hour/-" te drukken stel de uren in. Door knop "Minute/+" te drukken stel de minuten in. Om een parameter snel te wijzigen, druk en houd het passende knop. Als het einde van het instellingsdiapason bereikt is, zal de tijdinstelling weer naar het begin keren.
4. Om de ingestelde parameters af te schaffen, druk en houd knop "Cancel/Reheat", daarna kies het gewenste kookprogramma nog eens.

i *Bij handmatige kooktijd instelling moet u rekening houden met het mogelijke tijdsbereik en instellingsstap, die voor gekozen kookprogramma geschikt is aldus de samenvatting van kookprogramma's.*

In de groep kookprogramma's "STEAM/COOK" het aftellen begint na het water begint te koken en als het stoom in het reservoir dicht genoeg wordt.

In programma "PASTA/RAVIOLI" - na het water begint te koken, de productie in het reservoir geleegd worden en knop "START" weer gedrukt wordt. Bij overige programma's begint het aftellen direct na knop "START" gedrukt wordt.

Functie "Uitgestelde start"

Functie "Uitgestelde start" laat u de tijd bepalen waarbij u het bereide gerecht klaar wilt krijgen. U kunt het koken bij lange tijd uitstellen (tot 24 uur). De stap van uitstelling van de kookprogramma start is 5 minuten.

1. Na het gewenste automatische kookprogramma gekozen is, kunt u de duur van de uitgestelde start instellen door knop "Time Delay / Cooking time" weer te drukken. Indicators van tijdszetting, uitgestelde start en de naaste tijd waarbij het gerecht klaar kan zijn (is bepaald zonder tegenindicatie) zullen op het scherm verschijnen. Indicator van de waarde van de tijd zal flikkeren.
2. Door knop "Hour/-" te drukken stel de uren in. Door knop "Minute/+" te drukken stel de minuten in. Om een parameter snel te wijzigen, druk en houd het passende knop. Als het einde van het instellingsdiapason bereikt is, zal de tijdinstelling weer naar het begin keren.
3. Om de ingestelde parameters af te schaffen, druk en houd knop "Cancel/Reheat", daarna kies het gewenste kookprogramma nog eens.

i *Het is niet raadzaam dat u functie uitgestelde start gebruikt bij het koken naar recepten met snel bedervende goederen (eieren, verse melk, vlees, kaas enz.). In programma's "FRY", "PASTA/RAVIOLI" is functie uitgestelde start niet beschikbaar.*

Functie "Bereide gerechten warm houden" (Auto-opwarming)

De opwarming schakelt automatisch in na het kookprogramma afloopt en houdt de temperatuur van het bereide gerecht op het niveau van 60-80°C gedurende 12 uur. In opwarming-modus gaat de indicator van knop "Start" uit en de indicator van knop "Cancel/Reheat" gaat in. Het directe aftellen van de tijd van de functie begint op het scherm.

Programmeerbaar afsluiten van functie Auto-Opwarming

In multikoker REDMOND RMC-280E is er mogelijkheid om vooraf functie auto-opwarming af te sluiten na het hoofdprogramma is begonnen. Daarvoor moet u knop "Start" drukken en houden totdat de indicator van knop "Cancel/Reheat" uit gaat. Om auto-opwarming weer in te schakelen, druk en houd knop "Start" nog eens, totdat de indicator van knop "Cancel/Reheat" weer opflikkert.

Opwarming

U kunt uw multikoker REDMOND RMC-280E gebruiken voor opwarming van koude gerechten. Daarvoor:

1. Leg het eten in het kookreservoir, stel die in de behuizing in. Zorg ervoor dat het dicht tot het verwarmingselement raakt.
2. Doe het deksel dicht tot klik, koppel het toestel aan het stroomnet aan.
3. Druk en houd de knop "Cancel/Reheat". De indicator van de knop zal opflikkeren, de functie opwarming zal inschakelen. Het directe aftellen van de tijd van de functie begint op het scherm.
4. Het toestel zal het gerecht tot 60-80°C opwarmen. Deze temperatuur zal 12 uur onderhouden worden. Als het nodig is, kunt u met een druk op knop "Cancel/Reheat" de opwarming ophouden (de indicator van de knop gaat uit).

i *Ondanks het feit dat multikoker REDMOND RMC-280E kunt het gerecht tot 12 uur warm houden, het is niet raadzaam om een gerecht opgewarmd laten langer dan 2-3 uur, want af en toe kan het gevolg hebben tot de smaak van het gerecht.*

Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's

1. Bereid (maat en weeg af) noodzakelijke voedingsmiddelen conform uw recept voor en leg ze binnen het kookreservoir. Zorg ervoor dat alle ingrediënten gelijkmatig verspreid worden in het reservoir en onder het maximale teken zich bevinden.
2. Stel het reservoir in de behuizing van het toestel in, draai het een beetje, zorg ervoor, dat het dicht tot verwarmingselement raakt. Doe het deksel dicht tot klik. Koppel het toestel aan het stroomnet aan.
3. Door knop "Menu" enkele keer te drukken, kies het gewenste kookprogramma zodat de indicator van het gekozen programma op het display verschijnt. U kunt ook het programma kiezen door op knoppen "Hour/-" en "Minute/+" te drukken. De indicators van knop "Start" en van het kookprogramma zal flikkeren, de indicator van het kooktijdinstellingsregime en de kooktijd die zonder tegenindicatie ingesteld is op het scherm zullen verschijnen.

Als kookmodus "MULTICOOK" gekozen is, de indicator van het kooktijdinstellingsregime en de kooktijd die zonder tegenindicatie ingesteld is op het scherm zullen verschijnen.

Door knop "Product selection" kies het juiste producttype. De indicator van het overeenkomstige subprogramma zal flikkeren, de kooktijd die zonder tegenindicatie ingesteld is zal op het scherm verschijnen. U kunt producttype voor kookmodi "STEAM/COOK", "STEW", "FRY" kiezen. Als u voor andere kookmodi gekozen hebt, mag u dit punt weglaten.

5. Stel de gewenste kooktijd in.
6. Als u voor kookprogramma "MULTICOOK" gekozen hebt, druk op knop "Temperature" en zet de kooktemperatuur. Indicator van de waarde van de temperatuur zal flikkeren. Door knop "Hour/-" te drukken stel de uren in. Door knop "Minute/+" te drukken stel de minuten in. Om een parameter snel te wijzigen, druk en houd het passende knop. Als het einde van het instellingsdiapason bereikt is, zal de tijdinstelling weer naar het begin keren.
7. Bij nood kunt u de duur van uitgestelde start voor het programma bepalen.
8. Druk en houd knop "Start" enkele seconden. Het kookprogramma zal beginnen uit te voeren. De resterende tijd van het programma alsmede de indicator van het koken zullen op het scherm staan.
9. Na het programma af is gelopen, zal het geluidssignaal gaan en de indicator van het programma uit zal gaan. Afhankelijk van de instellingen zal het toestel naar auto-opwarming-modus (de indicator "Cancel/Reheat" is op) of naar standby-modus schakelen.
10. Om het koken te onderbreken of om gekozen programma af te sluiten druk en houd knop "Cancel/Reheat".

Kookprogramma "MULTICOOK"

Programma "MULTICOOK" is voor het koken met door gebruiker ingestelde waarden van de kooktijd en temperatuur geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 30 minuut. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 2 minuten tot 15 uur met een stap van 1 minuut. Het bereik voor kooktemperatuur is 35-170°C met een stap van 5°C.

i *LET OP! Om veiligheidsredenen moet de kooktijd niet 2 uur overstreffen bij de kooktemperatuur meer dan 140°C.*

Voor uw gemak is functie auto-opwarming automatisch afgesloten bij het koken met de kooktemperatuur van 80°C en lager. Eventueel kunt u het handmatig inschakelen door knop "Start" te drukken na het kookprogramma is begonnen (de indicator van knop "Cancel/Reheat" zal in gaan).

Kookprogramma "STEAM/COOK" ("STOMEN/KOKEN")

Programma "STEAM/COOK" is voor het stomen van allerlei voedsel alsmede voor het koken geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd hangt er van de gekozen producttype af (FISH - 25 minuut, MEAT - 40 uur, CHICKEN - 35 minuut, SEAFOOD - 20 minuut, VEGETABLES - 30 minuut). U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 5 minuut tot 2 uur met een stap van 5 minuut.


Bij het stomen van groente:

- Schenk 600-1000 ml water in het kookreservoir. Stel het stoommandje in het reservoir in.
- Weeg en bereid het voedsel naar recept, leg ze getijkmag in het stoommandje aan.
- Volg punten 2-10 van de "Algemene werkwijze bij het gebruik van de automatische kookprogramma's".

Bij het koken van groente of ander voedsel volg punten 1-10 van de "Algemene werkwijze bij het gebruik van de automatische kookprogramma's". In programma "STEAM/COOK" het aftellen begint na het water begint te koken en als het stoom in het reservoir dicht genoeg wordt.


Kookprogramma "SOUP/BEANS" ("SOEP/BONEN")

Programma "SOUP/BEANS" is voor het bereiden van allerlei soepen en voor het koken van bonen geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 1 uur. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 10 minuut tot 8 uur met een stap van 5 minuut.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.

Kookprogramma "STEW" ("STOVEN")

Kookmodus "STEW" is voor stoven van allerlei voedingsmiddelen geschikt, zoals vis, vlees, gevogelte, zeevruchten, groente. De vooraf ingestelde kooktijd hangt er van de gekozen producttype af (FISH - 30 minuut, MEAT - 1 uur, CHICKEN - 45 minuut, SEAFOOD - 25 minuut, VEGETABLES - 40 minuut). U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 10 minuut tot 12 uur met een stap van 5 minuut.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.


Kookprogramma "OATMEAL" ("MELKPAP")

Kookmodus "OATMEAL" is voor het koken van melkpappen geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 20 minuut. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 5 minuut tot 4 uur met een stap van 1 minuut.


Recommandaties tot het koken van melkpappen in de multikoker

Kookmodus "OATMEAL" is bedoeld voor het koken van pappen uit gepasteuriseerde melk van laag vetgehalte. Om de melk niet te laten uitkoken en het gewenste resultaat te bereiken, het is raadzaam:

- om alle volkoren graanproducten (rijst, boekweit, gierst, enz.) grondig uit te spoelen tot het water helder wordt.
- smeer het kookreservoir met boter voor het koken;
- om nauwkeurig te doseren. Gebruik de juiste hoeveelheden van ingrediënten in akkoord met de recommandaties van het kookboek. U kunt de hoeveelheid ingrediënten evenredig verhogen of verlagen;
- bij het gebruik van volle melk moet u die met drinkwater verdunnen in een verhouding van 1:1.


 De eigenschappen van melk en granen kunnen variëren afhankelijk van de plaats van herkomst en de fabrikant, wat eventueel gevolgen mag hebben tot het resultaat van het koken. Als het verwachte resultaat met programma "OATMEAL" niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips". Voor het bereiden van een melkpap kunt u ook gebruik maken van het universele programma "MULTICOOK" (de optimale temperatuur voor het koken is 95°C).

Kookprogramma "YOGURT / YEAST DOUGH" ("YOGHURT / GISTDEEG")
Kookmodus "YOGURT / YEAST DOUGH" is voor het bereiden van yoghurt en gistdeeg geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 8 uur. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 10 minuut tot 12 uur met een stap van 5 minuut. Functie Auto-opwarming is voor dit programma niet beschikbaar.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.


Kookprogramma "PAELLA/RISOTTO"

Programma "PAELLA/RISOTTO" is voor het koken van allerlei soorten pilav geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 40 minuut. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 10 minuut tot 2 uur met een stap van 5 minuut.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.

Kookprogramma "BAKE" ("GEBAK")


Kookmodus "BAKE" is voor het bakken van biscuitjes, koekjes, taarten, pasten en ovenschotels geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 50 minuut. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 10 minuut tot 8 uur met een stap van 5 minuut. In kookmodus "BAKE" het duur van de opwarming regime is 4 uur.

 U kunt controleren of uw biscuit volledig klaar is door een houtstok (zoals tandestoker) erin te steken. Als u het uithaalt en er geen deeg op zit dan is de biscuit klaar. Bij het maken van brood is het raadzaam functie auto-opwarming of te sluiten voor alle etappes van het koken.

Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.

Kookprogramma "FRY" ("BRANDEN")

Kookmodus "FRY" is voor bakken van allerlei voedingsmiddelen geschikt, zoals vis, vlees, gevogelte, zeevruchten, groente. De vooraf ingestelde kooktijd hangt er van de gekozen producttype af (FISH - 15 minuut, MEAT - 18 uur, CHICKEN - 17 minuut, SEAFOOD - 16 minuut, VEGETABLES - 20 minuut). U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 5 minuut tot 2 uur met een stap van 1 minuut. Functie Auto-opwarming is voor dit programma niet beschikbaar.


 Om te voorkomen dat de ingrediënten aanbakken, het is raadzaam dat u de instructies uit het kookboek nauwkeurig navolgen en de inhoud van het reservoir of en toe roert/Voor het volgende gebruik van kookmodus "FRY" laat het toestel volledig afkoelen.

Onlangs het feit dat multikoker REDMOND RMC-280E kunt het gerecht tot 12 uur warm houden, het is niet raadzaam om een gerecht opgewarmd laten voor lange tijd want dat kan tot het uitdrogen van het gerecht leiden. Het is ook raadzaam het voedsel met open deksel te bakken - zo krijgt u knarsend korstje op uw gerecht. Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden.

vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.

Kookprogramma "RICE/GRAIN" ("RIJST/GRANEN")


Kookmodus "RICE/GRAIN" is voor het koken van rijst en pappen op water geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 30 minuut. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 5 minuut tot 4 uur met een stap van 1 minuut.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.

Kookprogramma "PASTA/RAVIOLI"

Programma "PASTA/RAVIOLI" is voor het koken van macaroni, worstjes en allerlei andere halffabricaten geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 8 minuut. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 2 minuut tot 1 uur met een stap van 1 minuut. Functie Auto-opwarming is voor dit programma niet beschikbaar.

Volg de instructies van de "Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's". Na het water begint te koken, gaat er een geluidssignaal. Doe het deksel voorzichtig open en leg de producten in kokend water, dan doe het deksel weer dicht. Druk en houd knop "Start" enkele seconden. Daarna begint het aftellen van de kooktijd.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.


Kookprogramma "HOMEMADE BREAD" ("HUISGEMAAKT BROOD")

Kookmodus "HOMEMADE BREAD" is voor het maken van brood geschikt. De vooraf ingestelde kooktijd voor die modus is 3 uur. U kunt handmatig de kooktijd instellen in de omvang van 10 minuut tot 4 uur met een stap van 5 minuut. In kookmodus "HOMEMADE BREAD" de duur van het auto-opwarming programma is 4 uur.

 LET OP! Bij het bakken worden het reservoir alsmede het product erg heet! Maak gebruik van een pannertasje om het bereide brood uit het toestel te halen.

Voor het gebruik van meel, zijt het om het met zuurstof te verzadigen en allerlei bijmenging te verwijderen. Doe het deksel niet open tot het bakken is volledig afgelopen! Dat kan ook invloed hebben op de kwaliteit van het bakende product.

Bij het inleggen van de ingrediënten zorg ervoor dat te allemaal onder het teken 1/2 op de innerlijke oppervlakte van het reservoir. U moet erop letten dat tijdens de eerste uur van het programma word het geest verwerkt en daarna word het gebakken. Om de kooktijd te verminderen en het koken makkelijker te maken kunt u van opstobroodmixen gebruik maken.

 Als het verwachte resultaat niet bereikt is, wendt u zich tot sectie "Kooktips" waar u antwoorden op uw vragen zult vinden alsmede nuttige recommandaties krijgen zult kunnen.

III. EXTRA OPTIES

- Deegverwerking
- Fondue-bereiding
- Kaas-bereiding
- Halva-bereiding
- Broodbakken
- Pasteurisatie van vloeibare etenswaren
- Sterilisatie van keukengeres en hygiëneproducten

IV. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD VAN HET TOESTEL

Algemene regels en aanbevelingen

- Voor het eerste gebruik, evenals teneinde vreemde geuren na het koken te verwijderen, is het aanbevolen om het kookreservoir en het deksel met 9% azijnoplossing af te wrijven en daarna het kookreservoir met een halve citroen gedurende 15 minuten te laten koken, met gebruikmaking van het programma "STEAM/COOK".
- U moet niet het reservoir met het bereide eten of vol water in dichte multikoker laten staan meer dan 24 uur. U kunt het reservoir met het bereide gerecht in de koelkast laten staan en eventueel opwarmen in de multikoker met het gebruikmaken van functie opwarming.
- Alvorens met het schoonmaken te beginnen, let erop dat uw multikoker van de stroom afgekoppeld, drukloos en volledig afgekoeld is. Gebruik daarbij een zachte doek samen met een geschikt wasmiddel.

STOP HET IS VERBODEN om grove/schurende sponzen (indien het speciaal in die handleiding staat) alsmede schuurmiddelen bij het reinigen te gebruiken. Evenmin is het gebruik van chemisch agressieve of andere stoffen die niet voor gebruik zijn met voorwerpen die in contact komen met voedsel, niet van toepassing.

HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in het water of onder stromend water te plaatsen! Wees voorzichtig bij het reinigen van componenten van de multikoker uit rubber of silicone: het beschadigen of vervormen daarvan kan tot onjuist werk van het toestel leiden.

Behuizing is te reinigen slechts zover dit nodig blijkt. Kookreservoir, binnenoppervlak van het deksel en het afneembare stoomventiel zijn te reinigen na elk gebruik van het product. Het condensatiewater dat uw multikoker tijdens het koken produceert moet na elk gebruik van de multikoker verwijderd worden. De binnenoppervlakken van de werkkamer zijn te reinigen als dit nodig blijkt.

Schoonmaak van de behuizing

Maak de behuizing schoon met behulp van een zachte vochtige keukendoek of spons. Het gebruik van een delicate wasmiddel is ook toegestaan. Om waterstroompjes en vlekken op de behuizing te voorkomen het is raadzaam de schone behuizing met een doekje droog te vegen.

Schoonmaak van het kookreservoir

U kunt het kookreservoir zowel handmatig als met behulp van een zachte spons met afwasmiddel. Het wassen in een afwasmachine is ook toegestaan (volgens de aanbevelingen van de fabrikant).

Bij ernstige besmetting schenk warm water in het reservoir en laat het een tijdje zo staan, daarna voor het schoonmaken uit. Om het reservoir efficiënter te wassen, u kunt koud water daarin schenken (niet hoger dan het maximale teken) en stel het in de multikoker in en laat het 30-40 minuut opwarmen. Zorg goed ervoor dat de uiterlijke oppervlakken van het reservoir volledig droog is voordat u het in de multikoker behuizing instelt.

i Bij regelmatig gebruik de ininterne aanbak-bedeckung van het kookreservoir kan van kleur volledig of gedeeltelijk veranderen. Dit kan per se geen defect van een kookreservoir kenmerken.

Schoonmaak van het inwendige aluminium-deksel

1. Doe het deksel van de multikoker open.
2. Druk op plastische grendel op uiterlijke zijde van het deksel, haal het inwendige deksel ene beetje uit, zodat het los gaat van het hoofddekseel.
3. Maak beide deksels schoon met behulp van een zachte vochtige keukendoek of spons. Als het nodig blijkt, spoel het afgehalde deksel onder stromend water af met gebruik van afwasmiddelen. Er is geen behoefte om afwasmachine in dit geval te gebruiken.
4. Droog beide deksels goed af met een doekje.
5. Doe het aluminium-deksel met tabs in de onderaan sloten. Zorg ervoor dat het deksel bij het hoofddekseel past. Druk een beetje tot klik.

Schoonmaak van het afneembare stoomventiel

Het is raadzaam het stoomventiel na elk gebruik te reinigen. Trek het stoomventiel voorzichtig toe. Demonteer het ventiel volledig, spoel het nauwkeurig met stromend water af, dan laat het afdrogen, monteer in de omgekeerde volgorde en stel terug op het plaats in.

Condenswater verwijderen

Tijdens het koken kan uw multikoker een zekere hoeveelheid condenswater verwerken. In dit model zijn er speciaal condenswaterreservoir in de behuizing van het toestel rondom het kookreservoir voorzien. U kunt gemakkelijk het condenswater verwijderen met behulp van een handdoek of een keukendoekje.

Werkkamer reinigen

Als u nauwkeurig deze handleiding volgt, is er minimale kans dat er water, voedselstukjes of andere vuilnis in de werkkamer raakt. Bij ernstige besmetting moet u de oppervlakken van de werkkamer reinigen om onjuist werk of toestel afbreken te voorkomen.

i Alvorens met het schoonmaken te beginnen, let erop dat de werkkamer van het stroom afgekoppeld, drukloos en volledig afgekoeld is!

Zijdeoppervlakken van de werkkamer, de oppervlakte van het verwarmingselement en de behuizing van centrale temperatuursensor (bevindt zich middenin verwarmingsschijf) kunt u met vochtig (niet nat!) lomp of spons vegen. Als u van een of ander wasmiddel gebruik maakt, zorg ervoor dat er geen overschot ervan overblijft om vreemde geuren bij het volgende koken te voorkomen.

Als vreemde voorwerpen in de uitsparing rondom centrale temperatuursensor raken, verwijder ze voorzichtig met een pinnet. Druk niet op de behuizing van de sensor!

U mag een vochtige spons van gemiddelde hardheid of synthetische borstel gebruiken bij het besmetting van de oppervlakte van de verwarmingsschijf.

i Bij regelmatig gebruik mag de verwarmingsschijf kan van kleur volledig of gedeeltelijk veranderen. Dit kan per se niet als een kenmerk van een storing dienen en kan geen invloed op het juiste werk van het toestel hebben.

Onderhoud van het toestel

- Als u het toestel voor lange tijd niet gebruikt, koppel het verplicht af van het stroomnet. De werkkamer (verwarmingsschijf inclusief), het kookreservoir, inwendige deksel en stoomventiel moeten schoon en droog zijn.
- Voor compacte opslag kunt u de componenten van de multikoker in het kookreservoir leggen en zet het in de behuizing van de multikoker.

V. KOOKTIPS

Storingen bij het koken en methoden van probleemoplossing

De volgende tabel geeft een overzicht van de typische fouten die men bij het etensmaken in de multikoker maakt alsmede worden de eventuele oorzaken en methoden van probleemoplossingen bespreekt.

HET GERECHT IS NIET VOLLEDIG BEREID

| Mogelijke oorzaken | Methoden van probleemoplossing | |
|--|--|---|
| U hebt het deksel van het toestel niet dichtgedaan of het deksel niet dicht genoeg zit, daarom de kooktemperatuur niet hoog genoeg was. | <ul style="list-style-type: none"> • Tijdens het koken gelieve niet het deksel openend tenzij het nodig is. • Doe het deksel dicht tot klik. Zorg ervoor dat er niets weerhoudt het deksel goed dicht te doen en dat de rubberen afdichting op het inwendige deksel is niet vervormd. | |
| Het kookreservoir heeft slechte contact met het verwarmingselement daarom is de temperatuur niet hoog genoeg voor het koken. | <ul style="list-style-type: none"> • Het kookreservoir moet glad in de behuizing van het toestel ingesteld worden en dicht met het bodem tot verwarmingsschijf raken. • Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de werkkamer zitten. Laat besmetting van de verwarmingsschijf niet toe. | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ongelukkige keuze van de ingrediënten voor het gerecht. Die ingrediënten passen niet bij het koken op het door uw gekozen wijze toe of u hebt een verkeerd kookprogramma gekozen. • De ingrediënten zijn te grof gesneden, de proportie van de ingrediënten is niet gevolgd. • U hebt de kooktijd verkeerd ingesteld (niet goed gerekend). • De door u gekozen variant van het recept past niet voor het koken met deze multikoker toe. | <ul style="list-style-type: none"> • Het is raadzaam om alleen geproefde en bij dit model van multikoker aangepaste te gebruiken. Maak gebruik van recepten waar u aan vrouwen kunt. • De keuze van ingrediënten, de wijze van het snijden, de proportie, het kookprogramma en de kooktijd moeten bij het gekozen recept passen. | |
| Bij het stomen: er is te weinig water in het kookreservoir om de vereiste dichtheid van stoom te bereiken. | Het is verplicht om de juiste hoeveelheid water in te schenken volgens het recept. Als u twijfelt, controleer het waterniveau tijdens het koken. | |
| Bij het braden: | U hebt te veel bakolie ingeschonken. | <ul style="list-style-type: none"> • Bij het eenvoudige braden het is voldoende als de olie met dunne laag het bodem van het reservoir bedekt. • Bij het frituren volg de instructies van het behoorlijke recept. |
| | Te veel vocht in het reservoir. | Doe het deksel van de multikoker niet dicht bij het braden als het niet speciaal op het recept staat. Laat vers ingevoren voedsel ontdooien voor het braden en laat het water erandaan aflopen. |
| Bij het koken: bouillon overkoken bij het bereiden van voedsel met een hoge zuurgraad. | Sommige producten vereisen speciale bewerking voor het koken: afspoelen, passeren enz. Vold de instructies van het gekozen recept. | |

| | | |
|---|---|---|
| Bij het bakken (het deeg is niet doorgebakken): | Tijdens het verwerken stak het deeg op het inwendige deksel en blokkeerde het stoomventiel. | Leg kleinere stukken deeg in het kookreservoir. |
| | U hebt te veel deeg ingelegd. | Haal het gebak uit het reservoir, draai het om en leg terug in het reservoir. Bak daarna tot het gerecht klaar is. In de toekomst, leg kleinere hoeveelheden deeg in het kookreservoir. |

PRODUCT TE GAAR

| | |
|--|--|
| U hebt een fout gemaakt bij het kiezen van een producttype of bij het instellen (uittreken) van de kooktijd. Te kleine grootte van ingrediënten. | Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multikoker aangepaste te gebruiken. De keuze van ingrediënten, de wijze van het snijden, de proportie, het kookprogramma en de kooktijd moeten bij het gekozen recept passen. |
| Na het koken liet u het gerecht te lang op auto-opwarming staan. | Langdurig gebruik van functie opwarming is onwenselijk. Als uw multikoker-model laat deze functie vooraf af te sluiten, kunt u van die mogelijkheid gebruik maken. |

PRODUCT VERKOOKT BIJ HET KOKEN

| | |
|---|---|
| Bij het bereiden van een melkpap verkookt de melk. | De kwaliteit en eigenschappen van de melk hangen er van de plaats en omstandigheden van de productie af. Het is raadzaam om alleen de UHT melk met een vetgehalte van 2,5%. Als het nodig blijkt, kunt u de melk een beetje met drinkwater verdunnen. |
| <ul style="list-style-type: none"> De ingrediënten werden niet verwerkt of niet volledig verwerkt voor het koken (niet goed afgespoeld enz.) De ingrediënten werden niet juist geproportioneerd of het producttype werd niet juist gekozen. | <ul style="list-style-type: none"> Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multikoker aangepaste te gebruiken. De keuze van ingrediënten, de wijze waarop u ze verwerkt en hun proporties moet akkoord zijn met de recommanaties. Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd voorzichtig uitgespoeld worden tot het water is schoon. |

GERECHT WORDT VERBRAND

| | |
|--|---|
| Het kookreservoir werd na het laatste koken niet goed afgespoeld. De anti-bak bedekking is beschadigd. | Alvorens u met het koken begint, zorg ervoor dat het kookreservoir is goed afgespoeld en de anti-bak bedekking onbeschadigd is. |
| U heeft kleiner hoeveelheid product gebruikt dan het op het recept voorgeschreven staat. | Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multikoker aangepaste te gebruiken. |
| U hebt te lange kooktijd ingesteld. | Verminder de kooktijd of volg de voorschriften van het recept dat aangepast is voor uw model van de multikoker. |
| Bij het braden: u hebt geen bakolie bij het braden gebruikt; u roerde niet of draaide de koken producten te laat om. | Bij het eenvoudige braden moet u een beetje bakolie in het kookreservoir gieten zodat die in dunne laag het bodem bedekt. Om uw producten gelijkmatig gebakt worden, roer ze ad en toe en draai ze om na een zekere tijd. |
| Bij het stoven: er is niet genoeg vocht in het reservoir. | Voeg meer vloeistof in het reservoir. Tijdens het koken gelieve niet het deksel openendoen tenzij het nodig is. |
| Bij het koken: er is niet genoeg vloeistof in het reservoir (ingrediënten werden niet juist geproportioneerd). | Let op de juiste verhouding tussen vloeibare en harde ingrediënten. |
| Bij het bakken: u hebt de innerlijke oppervlakte van het reservoir niet met boter gesmeerd voor het bakken. | Voordat u het deeg in het reservoir doet, smer het reservoir met boter of olie (schenk geen olie in het reservoir daarbij). |

PRODUCT VERLIEST SNIJDVORM

| | |
|--|---|
| U hebt te veel het product in het reservoir geroerd. | Bij het eenvoudige bakken roer het product niet meer dan elke 5-7 minuten. |
| U hebt te lange kooktijd ingesteld. | Verminder de kooktijd of volg de voorschriften van het recept dat aangepast is voor uw model van de multikoker. |

HET GEBAK IS TE VOCHTIG

| | |
|--|--|
| Niet passende ingrediënten werden gebruikt en die geven eventueel overtollig vocht (sappige groente of fruit, bevroren bessen, room enz.). | Kies de ingrediënten volgens het recept. Gelieve als ingrediënten alleen de producten die geen overtollig vocht bevaren kiezen of maak zo weinig mogelijk gebruik van zulke producten bij het koken. |
| U hebt het bereide gebak te lang in gesloten multikoker laten staan. | Het is raadzaam om het gebak direct na het bakken af is uit de multikoker te halen. U mag het product in de multikoker korte tijd laten staan in modus opwarming als het nodig is. |

HET GEBAK STUJT NIET

| | |
|--|---|
| U hebt de eieren met suiker niet goed geklapt. | Het is raadzaam om alleen beproefde en bij dit model van multikoker aangepaste te gebruiken. De keuze van ingrediënten, de wijze waarop u ze verwerkt en hun proporties moet akkoord zijn met de recommanaties. |
| Het deeg is te lang met bakpoeder gestaan. | |
| U hebt de meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneden. | |
| Het aanleg van ingrediënten was onjuist. | |
| Het door u gekozen recept past bij uw model van de multi-koker niet. | |

i *Met sommige modellen van de multikokers REDMOND in programma's "STEW" en "SOUP" bij gebrek aan vloeistof in het reservoir overhitting beveling wordt geactiveerd. In dit geval houdt het kookprogramma op en de multikoker schakelt naar modus opwarming automatisch over.*

Samenvatting kookprogramma's (fabriek-instellingen)

| Kookprogramma | Recommanaties tot het gebruik | Vooraf ingestelde kooktijd | Het bereik van kooktijd / de stap van instelling | Werkingsparameters | Uitgestelde start, uur | Opwarming, uur |
|----------------------|--|--|--|--------------------|------------------------|----------------|
| MULTICOOK | Het koken van allerlei gerechten met optionele instelling van kooktemperatuur en kooktijd. | 30 min | 2 minuten - 15 uren / 1 minuut | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Het stomen van allerlei voedingsmiddelen | <ul style="list-style-type: none"> FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 55 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 minuten - 2 uren / 5 minuut | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Allerlei soepen koken (borsjt enz.); bonen koken | 1 uur | 10 minuten - 8 uren / 5 minuut | - | 24 | 12 |
| STEW | Allerlei producten stoven | <ul style="list-style-type: none"> FISH: 30 min MEAT: 1 uur CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minuten - 12 uren / 5 minuut | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Melkpappen koken | 20 min | 5 minuten - 4 uren / 1 minuut | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Huisyoghurt maken; gistdeeg verwerken | 8 uur | 10 minuten - 12 uren / 5 minuut | - | 24 | - |
| PAELLA / RISOTTO | Het koken van pilav van verschillende soorten | 40 minuten | 10 minuten - 2 uren / 5 minuut | - | 24 | 12 |
| BAKE | Biscuits, koeken, ovenschotels bakken uit gist- en bladerdeeg | 50 minuten | 10 minuten - 8 uren / 5 minuut | - | 24 | 4 |
| FRY | Allerlei producten bakken, braden en grillen | <ul style="list-style-type: none"> FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minuten - 2 uren / 1 minuut | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Rijst koken, pappen bereiden uit volkoren granen op water | 30 minuten | 5 minuten - 4 uren / 1 minuut | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Macaroni en ravioli bereiden | 8 minuten | 2 minuten - 1 uren / 1 minuut | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Broodbakken | 3 uur | 10 minuten - 4 uren / 5 minuut | - | 24 | 4 |

* bij ingestelde kooktemperatuur van 80°C

Aanbevolen kooktijd voor het stomen van allerlei voedingsmiddelen

| Product | Gewicht, g/hoeveelheid | Hoeveelheid water, ml | Kooktijd, min |
|---|---------------------------|-----------------------|---------------|
| Rund- of varkensvlees filet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Lamsvlees filet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Kipfilet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Kroketten/koteletten | 180 (6 st.) / 450 (3 st.) | 500 | 30/35 |
| Vis (filet) | 500 | 500 | 25 |
| Gepelde, gekookte en bevroren saladegarnalen | 500 | 500 | 5 |
| Manty en Khinkali | 4 st. | 500 | 30 |
| Aardappel (in blokjes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Worstel (in blokjes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Beet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Vers bevroren groente | 500 | 500 | 15 |
| Gestoemde eieren | 3 st. | 500 | 10 |

i *Let op dat dit algemene aanbeveling is. Deze tabel kan verschillen van de tijd aanbevolen waarden afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals uw smaak voorkeuren.*

Recomandaties tot het gebruik van temperatuurmodi in programma "MULTICOOK"

| Werkings temperatuur | Recomandaties tot gebruik* |
|----------------------|--|
| 35°C | Geest verwerken, azijn bereiden |
| 40°C | Yoghurten bereiden |
| 45°C | Zuurdesem |
| 50°C | Fermentatie |
| 55°C | Snoepje bereiden |
| 60°C | Groene thee bereiden, babyvoedsel koken |
| 65°C | Het koken van vlees in in vacuümverpakking |
| 70°C | Pons bereiden |
| 75°C | Pasteurisatie, witte thee bereiden |
| 80°C | Gluhwein bereiden |
| 85°C | Kwark bereiden of gerechten die lange tijd vereisen voor het koken |
| 90°C | Rode thee bereiden |
| 95°C | Melkappelen bereiden |
| 100°C | Desserten of jams bereiden |
| 105°C | Spijklavendel bereiden |
| 110°C | Sterilisatie |
| 115°C | Suikersiroop bereiden |
| 120°C | Knokkel bereiden |
| 125°C | Gestoven vlees bereiden |
| 130°C | Ovenschotel bereiden |
| 135°C | Bereide gerechten bakken tot knapperige korst |
| 140°C | Roken |

| Werkings temperatuur | Recomandaties tot gebruik* |
|----------------------|--------------------------------------|
| 145°C | Geroosterde groenten en vis in folie |
| 150°C | Vlees in folie roosteren |
| 155°C | Frituren van gistdeeg producten |
| 160°C | Kip braden |
| 165°C | Steak braden |
| 170°C | Fritjes bereiden |

**zie ook het bijgevoegde kookboek*

VI. EXTRA TOEBEHOOR

Aanvullende accessoires voor uw multicooker-snelkookpan REDMOND RMC-280E zijn apart verkrijgbaar.

REDMOND RAM-CL1 – tang voor kookreservoir

Tang waarmee u het kookreservoir comfortabel en veilig kunt eruit halen. Het instrument slijpt niet uit de hand, noch enige krassen maakt op de oppervlakken. Passen bij alle kookreservoirs van multi-kokers tot 6 L.

REDMOND RAM-G1 – set van 4 potjes yoghurt met markers op de covers

Ontworpen voor het koken van diverse yoghurt. Potjes hebben markers daten om de houdbaarheid te controleren. Het gebruik met andere modellen van multi-kokers is toegestaan.

RAM-FB1 - Frituurmand

Gebruikt voor het koken van verschillende soorten voedsel in zeer heet of kokend olie (gebakken). Geschikt voor alle reservoirs tot 3 L. Gemaakt van roestvrij staal, heeft een afneembaar handvat en een haak voor bevestiging aan de kom te gemakkelijk aftappen overtollige olie na het koken. Het gebruik met andere modellen van multi-kokers is toegestaan. U kunt het in afwasmachine afspoelen.

VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN

Gelieve met de Storing-aangiften kennis te maken die op display kunnen verschijnen bij storingen.

| Storing-aangiften | Eventuele storingen | Verhelpen |
|-------------------|---|--|
| E1 – E4 | Systeemstoringen (de temperatuur-sensors mogen uit het gelid treden). | <ul style="list-style-type: none"> Schakel het toestel met leeg reservoir niet in! Sluit het apparaat volledig uit, laat het 10-15 min afkoelen, daarna schenk water/bouillon in het reservoir toe en ga met het koken door. |
| E5 | Oververhitting beveiliging wordt geactiveerd | <ul style="list-style-type: none"> Indien het probleem aanhoudt, moet u contact opnemen met een geautoriseerde verdeler of servicedienst |

Mogelijke storingen en methoden van probleemoplossing

| Storing | Mogelijke oorzaak | Probleemoplossing |
|-------------------------|--|---|
| Wilt niet aan gaan | Geen netspanning | Controleer voeding |
| Het koken duurt te lang | Onderbrekingen in stroom | Controleer voeding |
| | Er is een vreemd voorwerp tussen het reservoir en het verwarmingselement | Verwijder het voorwerp |
| | Het reservoir is in de multikoker scheef ingesteld | Stel het reservoir precies in |
| | Het verwarmingselement is besmet | Koppel het toestel van het stroom af, laat het afkoelen Maak het verwarmingselement schoon |

VIII. GARANTIE

Dit product is gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende de garantieperiode van de fabrikant verbindt zich ertoe, door reparatie of vervanging van de gehele product defecten veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en vakmanschap. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd, het zegel en handtekening van de verkoper winkel op de originele garantiekaart. Deze garantie wordt erkend wanneer het product werd gebruikt in overeenstemming met de handleiding, wordt het niet gerepareerd of gedemonteerd of door verkeerd gebruik beschadigd, evenals de complete set van bewaarde artikelen. Deze garantie dekt geen normale slijtage onderdelen en verbruiksgoederen (filters, lampen, non-stick coatings, katten, etc.).

Levensduur van het product en de garantie periode wordt berekend vanaf de datum van verkoop of de datum van fabricage van het product (indien de datum van verkoop niet kan worden bepaald).

Productiedatum van het toestel kan worden gevonden in het serienummer op het typeplaatje op het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de cijfers staan voor de maand, de 8te - voor het jaar van de productie.


Door de fabrikant vastgestelde levensduur van dit product is 5 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze term is geldig op voorwaarde dat de werking van deze producten worden vervaardigd in strikte overeenstemming met deze handleiding en de technische eisen worden voldaan.



Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recycling-programma's. Maakt u zorg over het milieu: gooi dergelijke producten niet met gewone huishoudelijke afval weg.


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

MISURE DI SICUREZZA

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


- L'apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).

- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – è un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.


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

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la pulizia e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo

non sia contorto, piegato, non è a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

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

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

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

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

CONTENUTO

| | |
|---|----|
| I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO..... | 40 |
| II. USO DELLA MULTICOTTURA..... | 40 |
| III. ALTRE POSSIBILITÀ..... | 42 |
| IV. PULIZIA E CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO..... | 42 |
| V. CONSIGLI DI CUCINA..... | 43 |
| VI. ACCESSORI OPZIONALI..... | 45 |
| VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA..... | 45 |
| VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA..... | 45 |

Caratteristiche tecniche

| | |
|---|--------------------------|
| Modello..... | RMC-280E |
| Potenza..... | 800 W |
| Tensione..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Capacità della coppa..... | 5 l |
| Rivestimento della coppa..... | in ceramica antiaderente |
| LCD..... | presente |
| Valvola di scarico del vapore..... | rimovibile |
| Disattivazione dei segnali acustici:..... | presente |

Programmi

- MULTICOOK
- STEAM/COOK – FISH (VAPORE/BOLLITURA – PESCE)
- STEAM/COOK – MEAT (VAPORE/BOLLITURA – CARNE)
- STEAM/COOK – CHICKEN (VAPORE/BOLLITURA – POLLAME)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (VAPORE/BOLLITURA – FRUTTI DI MARE)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (VAPORE/BOLLITURA – VEGETALI)
- SOUP/BEANS (MINESTRE/LEGUMI)
- STEW – FISH (BRASATURA – PESCE)
- STEW – MEAT (BRASATURA – CARNE)
- STEW – CHICKEN (BRASATURA – POLLAME)
- STEW – SEAFOOD (BRASATURA – FRUTTI DI MARE)
- STEW – VEGETABLES (BRASATURA – VEGETALI)
- OATMEAL (PAPPA AL LATTE)
- YOGURT/YEAST DOUGH (YOGURT/MPASTI DI FARINA)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
- FRY – FISH (COTTURA IN PADELLA – PESCE)
- FRY – MEAT (COTTURA IN PADELLA – CARNE)
- FRY – CHICKEN (COTTURA IN PADELLA – POLLAME)
- FRY – SEAFOOD (COTTURA IN PADELLA – FRUTTI DI MARE)
- FRY – VEGETABLES (COTTURA IN PADELLA – VEGETALI)
- RICE/GRAIN (RISO/CERALE)
- PASTA/RAVIOLI
- HOMEMADE BREAD (PANE CASALINGO)

Funzioni

| | |
|---|----------|
| Mantenimento della temperatura dei piatti finiti (riscaldamento automatico) fino..... | a 12 ore |
| Spegnimento preventivo di riscaldamento automatico è..... | presente |
| Riscaldamento piatti fino..... | a 12 ore |
| Partenza ritardata fino..... | a 24 ore |

Componenti

| | |
|---|-------|
| Multicottura con coppa installata dentro..... | 1 pz. |
| Coperchio interno estraibile..... | 1 pz. |
| Contentore per cottura a vapore..... | 1 pz. |
| Cestino per friggere..... | 1 pz. |
| Bicchiere graduato..... | 1 pz. |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Mestolo..... | 1 pz. |
| Cucchiaio piano..... | 1 pz. |
| Libro "100 ricette"..... | 1 pz. |
| Manuale d'uso..... | 1 pz. |
| Libretto di servizio..... | 1 pz. |
| Cavo di alimentazione elettrica..... | 1 pz. |
| Imballo..... | 1 pz. |

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

Componenti della multicottura A1

- Corpo dell'apparecchio.
- Maniglia di trasporto.
- Coperchio dell'apparecchio.
- Coperchio interno estraibile.
- Coppa.
- Valvola a vapore rimovibile.
- Pannello di controllo con display.
- Mestolo.
- Cucchiaio piatto.
- Contentore per cottura a bagnomaria.
- Bicchiere graduato.
- Cestino per friggere.
- Cavo di alimentazione elettrica.

Pannello comandi A2

- Pulsante "Cancel/Reheat" – abilitazione / disabilitazione della funzione di riscaldamento del cibo; interruzione del programma di cottura; cancellazione delle impostazioni effettuate.
- Pulsante "Time Delay / Cooking time" – attivazione del regime d'impostazione del tempo di cottura / tempo di partenza ritardata; disattivazione dei segnali acustici.
- Display.
- Pulsante "Start" – attivazione del programma di cottura selezionato; spegnimento preliminare del riscaldamento automatico.
- Pulsante "Temperature" – attivazione del regime di impostazione della temperatura di cottura nel programma "MULTICOOK".
- Pulsante "Menu" – selezione del programma automatico di cottura.
- Pulsante "Product selection" – selezione del tipo di prodotto nei programmi automatici "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Pulsante "Hour/-" – selezione delle ore in modalità di impostazione dell'orologio, impostazione del tempo di cottura e la partenza ritardata; passaggio al regime di impostazione del tempo corrente; diminuzione del valore di temperatura nel programma "MULTICOOK".
- Pulsante "Minute/+ " – selezione dei minuti in modalità di impostazione dell'orologio, impostazione del tempo di cottura e la partenza ritardata; aumento del valore di temperatura nel programma "MULTICOOK".

Componenti del display A3

- Indicatori dei programmi di cottura automatici. Timer / indicatore del tempo corrente / indicatore del tempo di partenza ritardata.
- Indicatore del regime del tempo di partenza ritardata.
- Indicatore della funzione di riscaldamento degli alimenti.
- Indicatore della funzione di riscaldamento automatico (Keep warm).
- Indicatori dei tipi di prodotti nei programmi "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Indicatore del valore di temperatura nel programma "MULTICOOK".
- Indicatore di attivazione/disattivazione dei segnali acustici.

I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Essere sicuri di tenere a posto le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione e targhetta con matricola del prodotto sul suo corpo! L'assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia. Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido. Sciacquare la coppa con acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Il primo utilizzo del prodotto può causare odore estraneo che non è un malfunzionamento del dispositivo. In questo caso pulire l'apparecchio.

⚠ **ATTENZIONE!** È vietato l'uso del dispositivo a eventuali malfunzionamenti.

II. USO DELLA MULTICOTTURA

Prima di utilizzare

Installare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana e solida, in modo che il vapore caldo che esce dalla valvola di vapore non contatti con la carta da pareti, rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici e altri oggetti o materiali che possono essere danneggiati da elevata umidità e temperatura.

Prima della cottura, assicurarsi che le parti esterne e visibili parti interne della multicottura non hanno danni, scheggiature e altri difetti. Tra la coppa e l'elemento riscaldante non devono essere corpi estranei.

Modalità standby

L'apparecchio collegato alla rete elettrica è in modalità standby predefinita; il display mostra l'ora corrente nel formato di 24 ore, l'indicatore dei programmi di cottura automatici, indicatori dei tipi di prodotti nei programmi "STEAM/COOK"; "STEW" e "FRY", indicatore di attivazione/disattivazione dei segnali acustici. Se all'impostazione dei parametri del programma selezionato nessun tasto è stato premuto durante un minuto, l'apparecchio torna alla modalità standby, tutte le impostazioni precedentemente configurate vengono annullate.

Memoria non volatile

La multicottura REDMOND RMC-280E ha una memoria non volatile. Alla disinserzione temporanea della corrente (fino a 2 ore nella modalità di cottura o di partenza ritardata), tutte le impostazioni vengono salvate. L'apparecchio tornerà a lavorare sulla fase in cui il lavoro è stato interrotto.

i **ATTENZIONE!** Se continuazione del processo di cottura è indesiderabile, premere e tenere premuto il tasto "Cancel/Reheat". L'apparecchio passa alla modalità standby.

Attivazione/disattivazione dei segnali acustici

Nella multicottura REDMOND RMC-280E si prevede la possibilità di attivare/disattivare segnali acustici. Per disattivare il suono nella modalità standby, premere e tenere premuto il tasto "Time Delay / Cooking time" (per riattivare il suono, premere di nuovo e tenere premuto il tasto "Time Delay / Cooking time").

Impostazione delle ore

Collegare il dispositivo alla rete elettrica. Premere e tenere premuto il tasto "Hour/-". L'indicatore del tempo corrente sul display lampeggia. Impostare l'ora premendo il tasto "Hour/-", impostare il valore di minuti premendo il tasto "Minute/+ ". Per modificare rapidamente il tempo di cottura, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.

Al termine di impostare l'ora corrente, non premere alcun tasto per alcuni secondi. Il tempo impostato verrà salvato.

Impostazione del tempo di cottura

Nella multicottura REDMOND RMC-280E è prevista la possibilità di cambiare del tempo di cottura (valore predefinito per ogni singolo programma). Il cambio di passo ed il campo eventuale del tempo specificato dipende dal programma di cottura.

Per modificare il tempo di cottura:

1. Selezionare il programma di cottura desiderato premendo il tasto "Menu". Premete ripetutamente il tasto fino a quando sul display non sarà presente l'indicatore del programma di cottura desiderato. Il tempo di cottura predefinito sarà visualizzato sul display per ogni singolo programma. È anche possibile selezionare il programma premendo il tasto "Hour/-" e "Minute/+".
2. Premere il pulsante "Time delay / Cooking time" per passare ad impostare il tempo di cottura. L'indicatore del pulsante "Start", così come l'indicatore del tempo preimpostato e quello del programma lampeggiano sul display.
3. Impostare l'ora premendo il tasto "Hour/-", impostare il valore di minuti premendo il tasto "Minute/+". Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.
4. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "Cancel/Reheat" e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.

i All'impostazione manuale del tempo di cottura, è da considerare il campo possibile di tempo e passo d'impostazione previsto dal programma di cottura selezionato, in base alla tabella dei programmi di cottura.

Nel programma "STEAM/COOK" il conto alla rovescia inizia dopo che l'acqua comincia a bollire e fino che il vapore nella coppa raggiunta una densità sufficiente. Nel programma "PASTA/RAVIOLI" il conto sarà iniziato dopo che i prodotti saranno messi nella coppa in acqua bollente e dopo aver premuto ripetutamente il pulsante "Start". In altri programmi, il conto del tempo di cottura preimpostato inizia immediatamente dopo aver premuto il pulsante "Start".

Partenza ritardata del programma di cottura

La funzione "Partenza ritardata" consente di impostare l'ora in cui il piatto dovrebbe essere pronto. Il processo di cottura può essere rinviato per un lungo periodo (fino a 24 ore). Il passo d'installazione del tempo di ritardo è di 5 minuti.

1. Dopo aver selezionato il programma automatico ed il tempo di cottura, è possibile impostare il tempo di ritardo, premendo ripetutamente il pulsante "Time Delay / Cooking time". Sul display sarà mostrato l'indicatore del regime di impostazione del tempo della partenza ritardata tempo, e prossimo tempo fino al quale il piatto può essere preparato (impostato di default). L'indicatore delle ore lampeggia.
2. Impostare l'ora di ritardo premendo il tasto "Hour/-", impostare il valore di minuti, premendo il tasto "Minute/+". Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.
3. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "Cancel/Reheat" e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.

i Si sconsiglia di utilizzare la partenza ritardata, se la ricetta include come ingredienti alimenti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio, ecc.). Nei programmi "FRY", "PASTA/RAVIOLI" la funzione di partenza ritardata non è disponibile.

Funzione di mantenimento della temperatura dei piatti finiti (riscaldamento automatico)

Il riscaldamento automatico si accende automaticamente subito dopo aver terminato il programma di cottura e mantiene la temperatura del piatto finito nell'intervallo da 60°C a 80°C durante 12 ore. Nel regime di riscaldamento automatico, l'indicatore del pulsante "Start" si spegne, l'indicatore del pulsante "Cancel/Reheat" rimane acceso. Sul display si presenterà il conteggio diretto del tempo d'esercizio della funzione.

Spegnimento preliminare del riscaldamento automatico

Nella multicottura REDMOND RMC-280E è presente l'opportunità di disabilitare in anticipo la funzione di riscaldamento automatico dopo l'inizio del programma principale di preparazione. Per fare questo, dopo l'inizio del programma, premere e tenere premuto il pulsante "Start", fino a quando l'indicatore del tasto "Cancel / Reheat" si spegne. Per riattivare il riscaldamento automatico, premere di nuovo e tenere premuto il pulsante "Start", fino a quando l'indicatore del tasto "Cancel / Reheat" si accende.

Riscaldamento piatti

La multicottura REDMOND RMC-280E può essere usata per il riscaldamento dei piatti freddi. Per ciò:

1. Collocare il cibo nella coppa, mettere la coppa nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
2. Chiudere il coperchio finché non scatti, connettere la multicottura alla rete elettrica.
3. Premere e tenere premuto il tasto "Cancel/Reheat". L'indicatore del pulsante si accende e la funzione di riscaldamento si attiva. Sul display si presenterà il conteggio diretto del tempo d'esercizio della funzione. L'apparecchio riscalderà il piatto fino a 60-80°C. Questa temperatura sarà mantenuta durante 12 ore. Se necessario, il riscaldamento può essere spento premendo il tasto "Cancel/Reheat" (l'indicatore del pulsante si spegne).

i Sebbene la multicottura REDMOND RMC-280E possa mantenere il prodotto in una condizione riscaldata fino a 12 ore, è sconsigliato lasciare piatto in questo regime per più di 2 o 3 ore, siccome a volte può causare un cambiamento nella loro appetibilità.

Procedimento comune all'utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, metterli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano uniformemente distribuiti nella coppa e si trovino al di sotto del contrassegno di massimo sulla sua superficie interna.
2. Mettere la coppa nell'apparecchio, girare un po', assicurarsi che sia in contatto stretto con l'elemento riscaldante. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Selezionare il programma di cottura premendo il tasto "Menu" più volte fino a quando il display mostra l'indicatore del programma selezionato. È anche possibile selezionare il programma premendo il tasto "Hour/-" e "Minute/+". L'indicatore del pulsante "Start" e quello del programma lampeggiano, il display mostra l'indicatore della modalità d'impostazione del tempo di cottura e tempo di cottura impostato di default.

Se il programma "MULTICOOK" è stato selezionato, sul display sarà mostrato il regime d'impostazione della temperatura di cottura e la temperatura di cottura impostata di default.

4. Premere il tasto "Product selection" per selezionare il tipo di prodotto. L'indicatore del sottoprogramma corrispondente lampeggia, sul display è visualizzato il tempo di cottura impostato di default. La selezione dei tipi di prodotti è disponibile nei programmi "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY". In altri programmi saltare questo punto.

5. Impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Selezionando il programma "MULTICOOK", cliccate sul tasto "Temperature" ed impostare la temperatura di cottura. L'indicatore della temperatura lampeggia. Premere il tasto "Hour/-" per diminuire il valore della temperatura, ed il tasto "Minute/+ " per aumentarlo. Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto corrispondente. Al raggiungimento del valore massimo, l'impostazione del tempo continuerà dall'inizio della gamma.
7. Se necessario, impostare il tempo di ritardo dell'inizio del programma.
8. Premere il tasto "Start" e tenerlo premuto per qualche secondo. Il programma di cottura sarà iniziato. Il display mostrerà il tempo rimanente fino alla fine del ciclo impostato e l'indicatore del processo di cottura.
9. Al termine del programma, risuonerà il segnale acustico e si spegnerà l'indicatore. A seconda delle impostazioni, il dispositivo passerà nel regime di riscaldamento automatico (l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" è acceso) o in modalità standby.
10. Per annullare il programma impostato o interrompere il processo di cottura, premere e tenere premuto il tasto "Cancel/Reheat".

Programma "MULTICOOK"

Il programma "MULTICOOK" è destinato per la preparazione dei piatti secondo i parametri di temperatura e tempo di cottura specificati dall'utente. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 30 minuti. Il tempo di cottura può essere variato da 2 minuti a 15 ore con passo di 1 minuto. L'intervallo di temperature programmate è da 55°C a 170°C con passo d'incremento di 5°C.

i ATTENZIONE! Per la vostra sicurezza, alla temperatura impostata di oltre 140°C il tempo di cottura non deve superare 2 ore.

Per la vostra convenienza, nel caso di cottura a temperature fino a 80°C, la funzione di riscaldamento automatico è disabilitata di default. Se necessario, può essere attivata manualmente premendo il tasto "Start" dopo l'avvio del programma di cottura (l'indicatore del pulsante Cancel/Reheat si accende).

Programma "STEAM/COOK"

Il programma "STEAM/COOK" è consigliato per la cottura di cibi diversi, anche a bagnomaria. Il tempo di cottura predefinito dipende dal tipo di prodotto selezionato (FISH – 25 minuti, MEAT – 40 minuti, CHICKEN – 35 minuti, SEAFOOD – 20 minuti, VEGETABLES – 30 minuti). Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.


Alla cottura dei legumi/verdure a bagnomaria:

- Riempire la coppa con 600-1000 ml di acqua. Mettere nella coppa il contenitore per la cottura a bagnomaria.
- Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, distribuirli in modo uniforme nel contenitore per la cottura a bagnomaria.
- Seguire punti 2-10 del "Regolamento comune di uso dei programmi automatici".

Alla cottura dei legumi/verdure e di altri prodotti, seguire i punti 1-10 del "Regolamento comune di uso dei programmi automatici". Nel programma "STEAM/COOK" il conto alla rovescia inizia dopo che l'acqua comincia a bollire e fino che il vapore nella coppa raggiunga una densità sufficiente.


Programma "SOUP/BEANS"

Il programma "SOUP/BEANS" è raccomandato per la preparazione di primi piatti e la cottura di legumi. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 1 ora. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 10 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.

Programma "STEW"

Il programma "STEW" è consigliato per la stufatura di vari prodotti: pesce, carne, pollame, frutti di mare e verdure. Il tempo di cottura predefinito dipende dal tipo di prodotto selezionato (FISH – 30 minuti, MEAT – 1 ora, CHICKEN – 45 minuti, SEAFOOD – 25 minuti, VEGETABLES – 40 minuti). Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 10 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.


Programma "OATMEAL"

Il programma "OATMEAL" si raccomanda per la preparazione delle pappe al latte. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 20 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 5 minuti a 4 ore con passo di 1 minuto.

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


Il programma "OATMEAL" è destinato per preparare una pappa a base di latte pastorizzato, con basso contenuto di grassi. Per evitare l'evaporazione della latte bollente e ottenere il risultato desiderato, si consiglia di:

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

 Le proprietà del latte e dei cereali possono variare a seconda del luogo di origine e del produttore, che a volte colpisce i risultati della cottura. Se il risultato desiderato nel programma "OATMEAL" non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina". Per la preparazione di una pappa di latte si può anche usare il programma universale "MULTICOOK" (la temperatura di cottura ottimale è di 95°C).


Programma "YOGURT / YEAST DOUGH"

Il programma "YOGURT / YEAST DOUGH" è consigliato per fare yogurt di casa e preparare la pasta fresca. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 8 ore. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 10 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti. Il riscaldamento automatico in questo programma non è disponibile.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.


Programma "PAELLA/RISOTTO"

Il programma "PAELLA/RISOTTO" è consigliato per preparare vari tipi dei piatti di riso (risotto, pilaf ecc.). Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 40 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 10 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.

Programma "BAKE"


Il programma "BAKE" è consigliato per la preparazione al forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 50 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 10 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti. Nel programma "BAKE" il tempo di riscaldamento automatico è di 4 ore.

 Si può controllare la prontezza del biscotto attaccando in esso un bastoncino di legno (un stuzzicadenti). Se si tira fuori pulito, senza pezzettini di pasta sopra, il biscotto è pronto. Alla pianificazione si consiglia disattivare la funzione di riscaldamento automatico del cibo in tutte le fasi di cottura.

Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.

Programma "FRY"

Il programma "FRY" è consigliato per friggere vari prodotti: pesce, carne, pollame, frutti di mare e verdure. Il tempo di cottura predefinito dipende dal tipo di prodotto selezionato (FISH – 15 minuti, MEAT – 18 minuti, CHICKEN – 17 minuti, SEAFOOD – 16 minuti, VEGETABLES – 20 minuti). Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 5 minuti a 2 ore con passo di 1 minuto. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.


 Per evitare di bruciare ingredienti, si consiglia di seguire le istruzioni riportate nei libri di ricette e di tanto in tanto mescolare il contenuto della coppa. Prima di riutilizzare il programma "FRY", lasciate l'apparecchio raffreddare completamente.

Nonostante che la funzione di riscaldamento automatico può mantenere la temperatura dei cibi durante 12 ore, non lasciare piatto cucinato in questo regime per un lungo tempo, poiché ciò può portare a sovraccoscienza del prodotto.

Si consiglia di friggere gli alimenti con il coperchio aperto: ciò vi permetterà di avere una crosticina croccante. Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.

Programma "RICE/GRAIN"


Il programma "RICE/GRAIN" è raccomandato per cuocere riso, pappe in acqua. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 30 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 5 minuti a 4 ore con passo di 1 minuto.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.

Programma "PASTA/RAVIOLI"


Il programma "PASTA/RAVIOLI" è consigliato per la cottura della pasta, salsicce e di altri alimenti preparati. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 8 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 2 minuti a 1 ora con passo di 1 minuto. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Procedure comuni all'utilizzo dell'apparecchio". Quando l'acqua comincia a bollire, suonerà un segnale acustico. Aprire con cautela il coperchio e mettere il cibo in acqua bollente, quindi chiudere il coperchio, premere e tenere premuto alcuni secondi il pulsante "Start". Inizierà il conto alla rovescia del tempo di cottura.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.


Programma "HOMEMADE BREAD"

Il programma "HOMEMADE BREAD" è consigliato per la cottura di pane fatto in casa. Il tempo preimpostato di cottura in questo programma è di 3 ore. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente da 10 minuti a 4 ore con passo di 5 minuti. Nel programma "HOMEMADE BREAD" il tempo di riscaldamento automatico è di 4 ore.

 **ATTENZIONE!** Durante la cottura, la coppa e il prodotto sono riscaldati! Utilizzare guanti da forno quando si toglie il pane pronto dal dispositivo.

Prima di utilizzare la farina, si consiglia di setacciare per l'ossigenazione e la rimozione delle impurità. Non aprire il coperchio della multicottura, fino a quando il processo di cottura è finito! Da questo dipende anche la qualità del prodotto cotto.

Durante la posa degli ingredienti, assicurarsi che tutti di essi si trovino al di sopra del segno 1/2 sulla superficie interna della coppa. È da notare che durante la prima ora del lavoro del programma la pasta viene lievitata e poi si produce panificazione. Per risparmiare il tempo e semplificare la cucina, si consiglia di utilizzare miscele pronte per fare il pane.

 Se il risultato atteso non è stato raggiunto, fare riferimento alla sezione "Consigli di cucina" dove si possono trovare le risposte alle vostre domande e ottenere suggerimenti necessari.


III. ALTRE POSSIBILITÀ

- Riposo della pasta
- Cottura di fondue
- Preparazione del formaggio
- Preparazione di khalva
- Panificazione
- Pastorizzazione
- Sterilizzazione dei vassoi e degli oggetti di igiene personale

IV. PULIZIA E CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

Regole e raccomandazioni generali

- Prima del primo utilizzo, nonché per rimuovere l'odore di cibi nella multicottura, dopo la cottura è consigliato strofinare la coppa e il coperchio interno gli puliti con la soluzione di 9% di aceto, poi trattare per 15 minuti con mezzo limone nel programma "STEAM/COOK".
- La coppa con cibi pronti o piena di acqua non dovrebbe essere lasciata nella multicottura chiusa per più di 24 ore. La coppa con cibo pronto può essere conservata in frigorifero e, se necessario, si può riscaldare il cibo in multicottura, utilizzando il regime di riscaldamento.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e completamente raffreddato. Per pulire l'apparecchio, utilizzare un panno morbido e detergente per vassoi.

 È VIETATO utilizzare per la pulizia dell'apparecchio panni ruvidi o spugne (se non è espressamente indicato nel manuale), paste abrasive. È altresì inaccettabile l'impiego di sostanze ossigenerative o altre non raccomandate per l'uso con gli oggetti a contatto con alimenti.

NON IMMERGERE il corpo in acqua e non metterlo sotto l'acqua corrente! Prestare attenzione durante la pulizia della gomma o componenti di silicone della multicottura: loro danneggiamento o deformazione può causare il malfunzionamento dell'apparecchio.

Il corpo del prodotto può essere pulito quando è sporco. La coppa, il coperchio interno in alluminio e la valvola di vapore rimovibile devono essere puliti dopo ogni utilizzo. La condensa che si forma durante il processo di cottura in multicottura, dovrà essere rimossa dopo ogni uso. Pulire la superficie interna della camera di lavoro se necessario.

Pulizia del corpo

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido o spugna da cucina. È possibile usare un detersivo delicato. Per evitare possibili macchie di acqua e sciolature a ghirigori sul corpo, si consiglia di strofinare la sua superficie con un panno asciutto.

Pulizia della coppa

Pulire la coppa a mano, utilizzando una spugna morbida e un detersivo per piatti, oppure in lavastoviglie (in conformità con le raccomandazioni del suo produttore). Se è molto sporca, riempire la coppa con acqua tiepida e lasciare per un po' di tempo per far scollare le incrostazioni, quindi pulire. Per una scollatura più efficace delle incrostazioni, si può mettere la coppa riempita con acqua fredda (non superiore al livello massimo consentito) nella multicottura, chiudere il coperchio e accendere il riscaldamento per 30 o 40 minuti. Pulire obbligatoriamente la parte esterna della coppa con un panno asciutto prima di inserirla nel corpo del multicottura.

i A un funzionamento frequente della coppa, il colore del suo rivestimento antiaderente interno può cambiarsi. Questo non è un difetto della coppa.

Pulizia del coperchio interno in alluminio

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
2. Sulla parte interna del coperchio, premere lo scontrino in plastica, tirare delicatamente il coperchio interno fuori per farlo staccare da quello principale.
3. Pulire le superfici di ambi i coperchi con un panno da cucina o una spugna umida. Se necessario, lavare il coperchio rimosso sotto l'acqua corrente, utilizzando un detersivo per piatti. La lavastoviglie in questo caso non dovrebbe essere utilizzata.
4. Asciugare entrambi i coperchi.
5. Inserire il coperchio in alluminio così che le sporgenze siano incastrate nelle cave inferiori, allinearle con il coperchio principale e premere leggermente gli scontrini finché non scattino.

Pulizia della valvola del vapore rimovibile

La valvola di vapore deve essere pulita dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. Tirare delicatamente la valvola tenendola per la sporgenza. Smontare completamente la valvola, quindi risciacquarla abbondantemente con acqua corrente e asciugare, rimontare in ordine inverso e sostituire.

Rimozione della condensa

Durante la cottura, può formarsi la condensa che in questo modello viene raccolta in una cavità speciale sul corpo del dispositivo intorno alla coppa. La condensa viene facilmente rimossa con un panno da cucina o tovagliolo.

Pulizia della camera di lavoro

A condizione di rispettare rigorosamente le istruzioni del presente manuale, è poco probabile che il liquido, particelle alimentari o detriti vengano all'interno della camera di lavoro del dispositivo. Se si verifica una contaminazione significativa, pulire la superficie della camera di lavoro per evitare il malfunzionamento del sistema o guasti al prodotto.

i Prima di pulire la camera di lavoro, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e completamente raffreddato!

Le pareti laterali della camera di lavoro, la superficie del disco di riscaldamento e l'involucro del sensore di temperatura centrale (situato al centro del disco riscaldamento) possono essere puliti con una spugna o un panno umido (non bagnato). Usando un detersivo è necessario rimuovere accuratamente i residui di esso, per eliminare l'odore indesiderabile durante la cottura successiva.

Con la caduta di corpi estranei nella scanalatura intorno al sensore di temperatura centrale, rimuoverli accuratamente con una pinzetta, senza esercitare alcuna pressione sull'involucro del sensore.

Alla contaminazione della superficie del disco di riscaldamento, è consentito utilizzare spugna bagnata di durezza media o pannello sintetico.

i Con l'uso regolare dell'apparecchio nel tempo, è possibile una decolorazione totale o parziale del disco di riscaldamento. Di per sé questo non è un malfunzionamento e non influisce sul lavoro regolare dell'apparecchio.

Custodia dell'apparecchio

- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, occorre scollegarlo dalla rete elettrica. La camera di lavoro, compreso il disco di riscaldamento, la coppa, la copertura interna e la valvola del vapore devono essere pulite ed asciutte.
- Per lo stoccaggio compatto, i componenti possono essere posizionati nella coppa e metterla nel corpo della multicottura.

V. CONSIGLI DI CUCINA

Errori nella preparazione e vie di evitarli

La tabella seguente riassume gli errori tipici fatti durante la preparazione dei cibi nelle multicotture ed esamina loro eventuali cause e soluzioni.

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

| Possibili cause del problema | | Come risolvere il problema |
|--|--|---|
| Avete dimenticato di chiudere il coperchio del dispositivo o non l'avete chiuso ermeticamente, così che la temperatura di cottura non era abbastanza alta. | | <ul style="list-style-type: none"> • Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura. • Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacola di chiudere il coperchio a tenuta, e che la gomma di tenuta sul coperchio interno non è deformata. |
| La coppa e l'elemento riscaldante contattano male, quindi la temperatura di cottura non era abbastanza alta. | | La coppa deve essere installata nell'alloggiamento uniformemente, la sua base deve aderire strettamente al disco di riscaldamento. Assicurarsi che nella camera di lavoro della multicottura non presentino oggetti estranei. Tenere sempre pulito il disco di riscaldamento. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Una scelta sfortunata di ingredienti del piatto. Questi ingredienti non sono adatti per il metodo di preparazione scelto da voi, o è stato selezionato un programma di preparazione sbagliato. • Gli ingredienti sono tagliati con pezzi troppo grandi, le proporzioni generali dei prodotti sono errate. • Il tempo di cottura è stato installato in modo non corretto (non calcolato). • La variante scelta della ricetta non è adatta per la cottura in questa multicottura. | | <ul style="list-style-type: none"> • È consigliato utilizzare ricette provate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Utilizzare le ricette alle quali si può fidare veramente. • La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, proporzioni da cucinare, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta. |
| Alla cottura a bagnomaria: la quantità dell'acqua nella coppa è troppo piccola per garantire una sufficiente densità di vapore. | | Versare nella coppa una quantità d'acqua prevista nella ricetta. In caso di dubbio, controllare il livello dell'acqua nel processo di cottura. |
| Alla frittura: | Avete versato troppo olio nella coppa. | Alla frittura basta normalmente coprire il fondo della coppa con poco olio. Se si prevede di friggere in olio, seguire la ricetta corrispondente. |
| | Umidità eccessiva nella coppa. | Durante la frittura non chiudere il coperchio della multicottura, se non è scritto nella ricetta. Prima di friggere il cibo congelato, è necessario scongelarlo e scolare l'acqua. |
| Alla cottura: bollitura del brodo durante la cottura di prodotti con elevata acidità. | | Alcuni prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: devono essere lavati, caramellati, ecc. Seguire la vostra ricetta prescelta. |
| Prodotti da forno: (la pasta non è ben cotta): | Nel processo di lievitazione, la pasta veniva attaccata al coperchio interno e ha bloccato la valvola di scarico del vapore. | Caricare una minore quantità della pasta nella coppa. |
| | Avete messo troppa pasta nella coppa. | Togliere l'impasto dalla coppa, girare e metterlo nuovamente nella coppa, poi continuare la cottura. In futuro, mettere una minore quantità della pasta nella coppa. |

IL PRODOTTO È TROPPO COTTO

| | |
|--|--|
| Avete sbagliato scegliendo il tipo di prodotto errato o durante l'installazione (calcolo) del tempo di cottura. Dimensioni troppo piccole degli ingredienti. | Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, proporzioni da cucinare, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta. |
| Dopo la cottura, il piatto finito rimase troppo a lungo nella modalità di riscaldamento automatico. | L'uso a lungo di riscaldamento automatico è indesiderabile. Se il vostro modello della multicottura prevede una disinserzione preliminare di questa funzione, è possibile utilizzare questa opzione. |

IL PRODOTTO SVAPORA DURANTE LA COTTURA

| | |
|---|---|
| Durante la cottura della pappa con latte, il latte evapora. | La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni della sua produzione. Si prega di utilizzare solo latte ultra-pastorizzato con un tenore di grassi fino a 2,5%. Se necessario, il latte può essere leggermente diluito con acqua potabile. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ingredienti prima della cottura non sono stati trattati o sono stati trattati in modo non corretto (mal lavati, ecc.). • Le proporzioni di ingredienti non sono soddisfatte o il tipo di prodotto non è stato correttamente selezionato. | <ul style="list-style-type: none"> • Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni da cucinare devono corrispondere alla ricetta prescelta. • Lavare sempre cereali integrali, carne, pesce e frutti di mare finché l'acqua non diventi completamente pulita. |

IL CIBO BRUCIA

| | |
|---|--|
| La coppa è stata mal pulita dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente della coppa è danneggiato. | Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la coppa sia ben lavata e che il rivestimento antiaderente non sia danneggiato. |
| Il volume totale del prodotto è inferiore a quello consigliato nella ricetta. | Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). |
| Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo. | Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio. |
| Alla frittura: avete dimenticato di versare l'olio nella coppa; non avete mescolato o avete rovesciato troppo tardi cibi preparati. | Alla frittura tradizionale versare nella coppa un po' di olio vegetale, in modo che copra il fondo della coppa con uno strato sottile. Per una frittura uniforme degli alimenti nella coppa, essi devono essere mescolate o sfogliate periodicamente fra un certo tempo. |
| Alla stufatura: c'è troppo poco liquido nella coppa. | Aggiungere più liquido nella coppa. Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura. |
| Alla cottura: c'è troppo poco liquido nella coppa (le proporzioni degli ingredienti non sono rispettate). | Rispettare il corretto rapporto di ingredienti liquidi e solidi. |
| Prodotti da forno: non avete ingrassato l'interno della coppa prima della cottura. | Prima della posa della pasta, ingrassare il fondo e le pareti della coppa con burro od olio (non versare l'olio nella coppa). |

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA DI TAGLIO

| | |
|--|--|
| Avete mescolato troppo spesso il prodotto nella coppa. | Alla frittura tradizionale, mescolare il cibo non oltre ad ogni 5-7 minuti. |
| Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo. | Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio. |

L'INFORNATA È TROPPO BAGNATA

| | |
|---|---|
| Avete utilizzato ingredienti non adatti che danno umidità eccessiva (frutti o verdure succose, frutti di bosco surgelati, panna, ecc.). | Scegliere ingredienti secondo la ricetta di cottura. Cercate di non scegliere come ingredienti gli alimenti che contengono troppa umidità, o usarli in quantità minima possibile. |
| Avete mantenuto la pasticceria finita nella multicottura troppo a lungo. | Cercate di rimuovere i pasticcini dalla multicottura subito dopo la cottura. Se necessario, si può lasciare il prodotto in multicottura per un breve periodo di tempo al riscaldamento automatico acceso. |

L'IMPASTO NON È LEVATO

| | |
|--|--|
| Uova con lo zucchero erano mal frustati. | Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni da cucinare devono corrispondere alla ricetta prescelta. |
| La pasta rimase con polvere lievitante per troppo tempo. | |
| La farina non è stata setacciata o la pasta veniva impastata male. | |
| Sono stati commessi errori durante la posa degli ingredienti. | |
| La ricetta scelta non è adatta per la cottura in questo modello di multicottura. | |

i In alcuni modelli delle multicotture REDMOND, nei programmi "STEW" e "SOUP", alla quantità troppo piccola del liquido nella coppa, interviene il sistema di protezione contro surriscaldamento del dispositivo. In questo caso, il programma di cottura si ferma e la multicottura passa nel regime di riscaldamento automatico.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

| Programma | Raccomandazioni di utilizzo | Tempo di cottura preimpostato | Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito | Raggiungimento dei parametri desiderati | Partenza ritardata, ore | Riscaldamento automatico, ore |
|-----------|--|-------------------------------|--|---|-------------------------|-------------------------------|
| MULTICOOK | Preparazione dei vari piatti con la possibilità di impostare la temperatura e tempo di cottura | 30 min. | 2 min. - 15 ore / 1 min. | - | 24 | 12* |

| Programma | Preparazione di prodotti diversi a bagnomaria | FISH: 25 min. MEAT: 40 min. CHICKEN: 35 min. SEAFOOD: 20 min. VEGETABLES: 30 min. | 5 min. - 2 ore / 5 min. | + | 24 | 12 |
|----------------------|--|---|---------------------------|---|----|----|
| SOUP/BEANS | Preparazione di primi piatti (zuppe, minestre, ecc.), cottura dei legumi | 1 ora | 10 min. - 8 ore / 5 min. | - | 24 | 12 |
| STEW | Stufatura di vari prodotti | FISH: 30 min. MEAT: 1 ora CHICKEN: 45 min. SEAFOOD: 25 min. VEGETABLES: 40 min. | 10 min. - 12 ore / 5 min. | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Preparazione di cereali con latte. | 20 min. | 5 min. - 4 ore / 1 min. | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Preparazione dello yogurt di casa; riposo della pasta | 8 ore | 10 min. - 12 ore / 5 min. | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Preparazione di vari piatti di riso (risotto, pilaf ecc.) | 40 minuti | 10 min. - 2 ore / 5 min. | - | 24 | 12 |
| BAKE | Cottura al forno di biscotti, sfornati, pasticcini di pasta lievitata e pasta sfoglia. | 50 minuti | 10 min. - 8 ore / 5 min. | - | 24 | 4 |
| FRY | Frittura di vari prodotti | FISH: 15 min. MEAT: 18 min. CHICKEN: 17 min. SEAFOOD: 16 min. VEGETABLES: 20 min. | 5 min. - 2 ore / 1 min. | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Cottura del riso, delle pappe di cereali integrati in acqua | 30 minuti | 5 min. - 4 ore / 1 min. | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Cottura di pasta e ravioli | 8 minuti | 2 min. - 1 ore / 1 min. | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Preparazione del pane di casa | 3 ore | 10 min. - 4 ore / 5 min. | - | 24 | 4 |

* alla temperatura impostata da 80°C

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria

| Prodotto | Peso, g / quantità | Volume dell'acqua, ml | Tempo di cottura, min. |
|---|---------------------------|-----------------------|------------------------|
| Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filetto di pollo (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Polpettine/polpette | 180 (6 pz.) / 450 (3 pz.) | 500 | 30/35 |
| Pesce (filetto) | 500 | 500 | 25 |
| Gamberetti per insalata, sgusciati, cotti e surgelati | 500 | 500 | 5 |
| Agnoliotti/ravioli | 4 pz | 500 | 30 |
| Patate (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Carota (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Barbietola (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Legumi e verdure fresche congelate | 500 | 500 | 15 |
| Uovo cotto a bagnomaria | 3 pz | 500 | 10 |

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

Raccomandazioni sull'uso dei regimi di temperatura nel programma "MULTICOOK"

| Temperatura d'esercizio | Raccomandazioni per l'uso* |
|-------------------------|---|
| 35°C | Riposo della pasta, preparazione dell'aceto |
| 40°C | Preparazione dello yogurt |
| 45°C | Lievitazione |
| 50°C | Fermentazione |
| 55°C | Preparazione del cremino |
| 60°C | Preparazione del tè verde, alimenti per bambini |
| 65°C | Cottura di carne in sottovuoto |
| 70°C | Preparazione del ponce |
| 75°C | Pastorizzazione, cottura del tè bianco |
| 80°C | Preparazione del vino bruté |
| 85°C | Preparazione di ricotta o cibi che richiedono tempi di cottura lunghi |
| 90°C | Preparazione del tè rosso |
| 95°C | Cottura delle pappe di latte |
| 100°C | Preparazione di meringhe o marmellata |
| 105°C | Preparazione dei piatti con gelatina |
| 110°C | Sterilizzazione |
| 115°C | Preparazione di sciroppo di zucchero |
| 120°C | Preparazione della coscia di maiale |
| 125°C | Carne stufata |
| 130°C | Cottura di timballo |
| 135°C | Torrefazione di piatti pronti per renderli croccanti |
| 140°C | Affumicatura |
| 145°C | Arrostitura di verdure e pesce in foglia |
| 150°C | Arrostitura della carne in foglia |
| 155°C | Frittura di prodotti di pasta lievitata |
| 160°C | Arrostitura del pollame |
| 165°C | Arrostitura di bistecche |
| 170°C | Preparazione di patatine fritte |

* Vedere anche il libro di ricette allegato.

VI. ACCESSORI OPZIONALI

Accessori opzionali non sono inclusi nella fornitura della multicottura REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – pinza per la coppa

Destinata per una facile rimozione della coppa dalla multicottura. Adatta a tutte le coppe per multicotture fino a 6 litri.

REDMOND RAM-G1 – set di 4 vasetti per lo yogurt con marcatori sui coperchi

Progettati per la preparazione di vari yogurt. I vasetti hanno marcatori della data che consentono di controllare la data di scadenza. Possono essere utilizzati con altri modelli di multicottura.

RAM-FB1 – cestino per friggere nell'olio

Si utilizza per la cottura di cibi diversi in olio molto caldo o bollente (frittura in olio). Adatto a tutte le coppe con volume maggiore di 3 litri. Fatto di acciaio inossidabile, ha una maniglia rimovibile e un gancio per il fissaggio alla coppa, per facilitare lo scarico dell'olio in eccesso dopo la cottura. Può essere utilizzato con altri modelli di multicottura. Può essere lavato in lavastoviglie.

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Si prega di leggere segnalazioni degli errori che possono essere visualizzate sul display in caso di malfunzionamento del dispositivo.

| Codici degli errori | Eventuali errori | Retifica dell'errore |
|---------------------|---|---|
| E1 – E4 | Errori di sistema (possibile fallimento di sensori di temperatura). | <ul style="list-style-type: none"> Non utilizzare l'apparecchio con la coppa vuota! Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare per 10-15 minuti, poi rabboccare l'acqua (il brodo) nella coppa e continuare la cottura. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato. |
| E5 | La protezione automatica contro il surriscaldamento si è attivata. | |

Eventuali anomalie e vie della loro eliminazione

| Anomalia | Eventuale causa | Eliminazione |
|-----------------------------------|---|--|
| Non si accende. | Manca corrente elettrica nella rete. | Controllare la tensione nella rete elettrica. |
| Il piatto è cotto troppo a lungo. | Interruzione di alimentazione elettrica. | Controllare la tensione nella rete elettrica. |
| | Un oggetto estraneo è caduto tra la coppa e l'elemento riscaldante. | Rimuovere il corpo estraneo. |
| | La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata. | Mettere la coppa in una posizione regolare ed allineata. |
| | L'elemento riscaldante è sporco. | Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante. |

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla sua acquisizione. Durante il periodo di garanzia, il fabbricante si impegna ad eliminare, mediante riparazione, sostituzione di parti o di tutto il prodotto, eventuali difetti di fabbricazione causati dalla scarsa qualità dei materiali e/o di montaggio. La garanzia è valida solo se la data di acquisto viene confermata con il sigillo e la firma del negozio sulla carta di garanzia originale del venditore. Questa garanzia è riconosciuta solo se il prodotto è stato utilizzato in conformità con il manuale di istruzioni, non viene riparato o smontato o danneggiato attraverso l'uso improprio, in presenza di tutti i componenti e con la struttura integrata del prodotto. Questa garanzia non copre gli elementi di normale usura e di consumo (filtri, lampade, rivestimenti antiaderenti, sigillanti, ecc.).

La durata di servizio del prodotto e il periodo di garanzia sono calcolati a partire dalla data della vendita o della data di fabbricazione del prodotto (nel caso in cui non è possibile determinare la data di vendita).


La data di produzione del dispositivo rientra nel numero di serie che si trova sulla targhetta attaccata al prodotto. Il numero di serie è composto di 13 cifre. Caratteri 6 e 7 indicano il mese e quello 8 l'anno di fabbricazione del prodotto.

La durata di servizio dell'apparecchio impostata dal produttore è di 5 anni dalla data di acquisto. Questo periodo si ritiene valido a condizione che l'apparecchio sia utilizzato nella stretta conformità alle istruzioni e alle norme tecniche applicabili.

i Confezione, manuale d'uso, così come il dispositivo stesso devono essere smaltiti in conformità con i programmi di riciclaggio locali. Dimostrare un impegno per l'ambiente: non gettare tali prodotti nei normali rifiuti domestici.


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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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


- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).

- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

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


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

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

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

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su ralentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica

y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

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

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

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

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ | 48 |
| II. OPERACIÓN DEL ROBOT DE COCINA | 48 |
| III. OPCIONES ADICIONALES | 51 |
| IV. LIMPIEZA Y ALMACENAJE DEL APARATO | 51 |
| V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN | 51 |
| VI. ACCESORIOS ADICIONALES | 54 |
| VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO | 54 |
| VIII. GARANTÍA | 54 |

Características técnicas

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Modelo | RMC-280E |
| Potencia | 800 W |
| Voltaje | 220-240 V, 50 HZ |
| Volumen del tazón | 5 Lts |
| Recubrimiento del tazón | antiadherente cerámico |
| Pantalla | hay, LCD |
| Válvula de escape de vapor | desmontable |
| Desactivación de sonidos | hay |

Programas

- MULTICOOK
- STEAM/COOK – FISH (VAPOR / HERVIR - PESCADO)
- STEAM/COOK – MEAT (VAPOR / HERVIR - CARNE)
- STEAM/COOK – CHICKEN (VAPOR / HERVIR - AVES)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (VAPOR / HERVIR - MARISCOS)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (VAPOR / HERVIR - VERDURAS)
- SOUP/BEANS (SOPA/LEGUMBRES)
- STEW – FISH (GUISADO - PESCADO)
- STEW – MEAT (GUISADO - CARNE)
- STEW – CHICKEN (GUISADO - AVES)
- STEW – SEAFOOD (GUISADO - MARISCOS)
- STEW – VEGETABLES (GUISADO - VERDURAS)
- OATMEAL (ARROZ CON LECHE)


- YOGURT/YEAST DOUGH (YOGUR / MASA DE LEVADURA)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (COCCIÓN)
- FRY – FISH (FRITURA - PESCADO)
- FRY – MEAT (FRITURA - CARNE)
- FRY – CHICKEN (FRITURA - AVES)
- FRY – SEAFOOD (FRITURA - MARISCOS)
- FRY – VEGETABLES (FRITURA - VERDURAS)
- RICE/GRAIN (RICE / GRANO)
- PASTA/RAVIOLI
- HOMEMADE BREAD (PAN CASERO)

Funciones

| | |
|--|----------|
| Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento) hasta | 12 horas |
| Previa desactivación de autocalentamiento | hay |
| Recalentamiento de platos hasta | 12 horas |
| Tiempo de inicio diferido hasta | 24 horas |

Equipo

| | |
|--|----------|
| Robot de cocina con tazón instalado dentro | 1 unidad |
| Tapa interior desmontable | 1 unidad |
| Contenedor de cocción al vapor | 1 unidad |
| Cesto para freír en grasa | 1 unidad |
| Vaso de medición | 1 unidad |
| Cucharón | 1 unidad |
| Cuchara plana | 1 unidad |
| Libro "100 recetas" | 1 unidad |
| Manual de instrucciones | 1 unidad |
| Libro de mantenimiento | 1 unidad |
| Cable de alimentación | 1 unidad |
| Embalaje | 1 unidad |

 El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Composición del robot de cocina A1

- Cuerpo del dispositivo.
- Manija de transporte.
- Tapa del dispositivo.
- Tapa interior desmontable
- Tazón.
- Válvula de vapor desmontable.
- Panel de control con pantalla.
- Cucharón.
- Cuchara plana.
- Contenedor de cocción al vapor.
- Vaso de medición
- Cesto para freír en grasa.
- Cable de alimentación eléctrica.

Panel de control A2

- Botón "Cancel/Reheat" – activación/desactivación de la función de calentamiento, pausa del programa de cocción, restablecimiento de los ajustes.
- Botón "Time Delay/Cooking time" – activación del modo de selección del tiempo de cocción/tiempo de inicio diferido; desactivación de los sonidos.
- Pantalla.
- Botón "Start" – activación del programa de preparación seleccionado; desactivación previa de la función de autocalentamiento.
- Botón "Temperature" – activación del modo de selección de la temperatura en el programa "MULTICOOK".


- Botón "Menu" – selección de los programas automáticos de cocción.
- Botón "Product selection" – selección del tipo de alimento en los programas automáticos "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Botón "Hour/-" – selección del valor de las horas en modo de ajuste del tiempo de preparación y en modo de inicio diferido; salto al modo del ajuste de la hora actual; disminución del valor de la temperatura en el programa "MULTICOOK".
- Botón "Minute/+ " – selección del valor de los minutos en modo de ajuste del tiempo de preparación y en modo de inicio diferido; aumento del valor de la temperatura en el programa "MULTICOOK".

Composición de la pantalla A3

- Indicadores de los programas de preparación automáticos.
- Timer/indicador del tiempo actual/indicador del inicio diferido.
- Indicador del modo de ajuste del tiempo de inicio diferido.
- Indicador del funcionamiento de la función de calentamiento de los platos.
- Indicador del funcionamiento de la función de autocalentamiento (Keep warm).
- Indicadores del tipo de alimento en los programas "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Indicador del valor de temperatura en el programa "MULTICOOK".
- Indicador de la activación/desactivación de los sonidos.

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de 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! La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía. 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.

 ¡Atención! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.

II. OPERACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

ANTES DEL INICIO DE LA OPERACIÓN

Instale el dispositivo en una superficie plana y sólida para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no llegue hasta el revestimiento de las paredes, revestimientos decorativos, aparatos electrónicos y otros objetos o materiales que puedan ser afectados por alta humedad y temperatura.

Antes de cocinar, asegúrese de que las partes externas y las partes visibles internas del robot de cocina no tengan daños, deterioros y otros defectos. Entre el tazón y el elemento calefactor no debe haber ningún objeto extraño.

Modo de espera

Por defecto, el dispositivo conectado a la red eléctrica está en modo de espera: en la pantalla de reflejan la hora actual en formato de 24 horas, el indicador de los programas de preparación automáticos, los indicadores de los tipos de alimentos para los programas "STEAM/COOK"; "STEW" y "FRY", el indicador de la activación/desactivación de sonidos. Si en el proceso del ajuste de los parámetros del programa seleccionado transcurre un minuto sin que se pulse ningún botón, el dispositivo vuelve al modo de espera y todos los ajustes realizados previamente se restablecen.

Memoria no volátil.

El robot de cocina REDMOND RMC-280E tiene memoria no volátil. En caso de corte de energía temporal (hasta 2 horas en modo de preparación o en modo de aplicación de la función de inicio diferido), todos los ajustes hechos por Usted se guardan. El dispositivo volverá a funcionar en la etapa en la que se interrumpió.

i ¡Atención! En caso si la continuación del proceso de preparación es indispensable, pulse y mantenga presionado el botón "Cancel/Reheat". El dispositivo pasará al modo de espera.

Activación/desactivación de los sonidos

El robot de cocina REDMOND RMC-280E tiene prevista la posibilidad de activar/desactivar los sonidos. Para desactivar el sonido en modo de espera, pulse y mantenga presionado el botón "Time Delay/Cooking time" (para activar el sonido, vuelva a pulsar y mantenga presionado el botón "Time Delay/Cooking time").

Ajuste de hora

Conecte el dispositivo a la red eléctrica. Pulse y mantenga presionado el botón "Hour/-". El indicador de la hora actual en la pantalla parpadeará. Apretando el botón "Hour/-" ajuste el valor de las horas, y apretando el botón "Minute/+ — el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.

Al acabar el ajuste de la hora actual no apriete ningún botón durante unos segundos. Se guardará el tiempo establecido.

Ajuste del tiempo de preparación

El robot de cocina REDMOND RMC-280E tiene prevista la opción de cambiar el tiempo de preparación establecido por defecto para cada programa. El paso de cambio y la posible variación de tiempo especificado depende del programa de preparación seleccionada.

Para cambiar el tiempo de preparación:

1. Seleccione el programa de preparación automático pulsando el botón "Menu". Pulse repetidamente el botón hasta que la pantalla LCD muestre el indicador del programa de preparación deseado. Para cada programa en la pantalla se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Asimismo se puede seleccionar el programa con el uso de los botones "Hour/-" y "Minute/+".
2. Pulse el botón "Time Delay/Cooking time" para pasar al modo de ajuste del tiempo de preparación. El indicador del botón "Start", así como el indicador del tiempo, establecido por defecto, y el indicador del programa parpadearán en la pantalla.
3. Apretando el botón "Hour/-" ajuste el valor de las horas, y apretando el botón "Minute/+ — el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
4. Para cancelar los ajustes hechos presione el botón "Cancel/Reheat", después de lo cual hace falta seleccionar el programa de preparación de nuevo.

i En caso de ajuste manual del tiempo de cocción, tenga en cuenta el posible rango de tiempo y de paso de ajuste, previstos por el programa de preparación seleccionado, de acuerdo con la tabla resumen de los programas de preparación.

En caso del grupo de programas "STEAM/COOK", la cuenta atrás empieza cuando el agua se pone a hervir y el vapor en el tazón obtiene la densidad suficiente; en caso del programa "PASTA/RAVIOLI" — cuando el agua em-

pieza a hervir en el tazón, los alimentos se colocan en el tazón y vuelve a presionarse el botón "Start". En caso de otros programas la cuenta atrás del tiempo de preparación preestablecido empieza inmediatamente una vez apretado el botón "Start".

Inicio diferido del programa

La función "Tiempo de inicio diferido" le permite configurar el tiempo para fijar la hora para la cual debe prepararse el plato. El proceso de preparación puede ser aplazado por un período de tiempo largo (hasta 24 horas). El paso de ajuste del tiempo de inicio diferido es de 5 minutos.

1. Una vez seleccionado el programa automático y el tiempo de preparación, Usted puede ajustar el tiempo del inicio diferido al volver a presionar el botón "Time Delay/Cooking time". En la pantalla se reflejará el indicador del modo de ajuste del tiempo de inicio diferido, y la hora más próxima para la que se puede preparar el plato (establecida por defecto). El indicador del valor de tiempo parpadeará.
2. Apretando el botón "Hour/-" ajuste el valor de las horas del tiempo de inicio diferido, y apretando el botón "Minute/+ — el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
3. Para cancelar los ajustes hechos presione el botón "Cancel/Reheat", después de lo cual hace falta seleccionar el programa de preparación de nuevo.

i No se recomienda usar el inicio diferido si la receta contiene como ingredientes alimentos perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso etc.) Con los programas "FRY", "PASTA/RAVIOLI" la función de tiempo de inicio diferido no es disponible.

Función de mantenimiento de temperatura de los platos preparados (autocalentamiento)

El autocalentamiento se enciende automáticamente justo después de que se finalicen los programas de preparación y mantiene la temperatura del plato terminado en el rango de 60–80°C durante 12 horas. En el modo de autocalentamiento el indicador del botón "Start" se apagará, el indicador del botón "Cancel/Reheat" estará encendido. En la pantalla empezará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.

Desactivación previa de autocalentamiento

El robot de cocina REDMOND RMC-280E ofrece la oportunidad de desactivar de antemano la función de autocalentamiento después de iniciar el programa principal de preparación. Para ello, después del inicio del programa, presione y mantenga presionado el botón "Start", hasta que el botón "Cancel/Reheat" se apague. Para volver a activar el autocalentamiento, vuelva a presionar y mantenga presionado el botón "Start", hasta que se encienda el indicador del botón "Cancel/Reheat".

Recalentamiento de platos

El robot de cocina REDMOND RMC-280E puede usarse para el recalentamiento de los platos fríos. Pasos a seguir:

1. Ponga la comida en el tazón, coloque el tazón en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que esté en contacto con el elemento de calefacción.
2. Cierre la tapa hasta escuchar un clic, enchufe el dispositivo.
3. Apriete y mantenga presionado el botón "Cancel/Reheat". Se iluminará el indicador del botón, se activará la función de recalentamiento. En la pantalla de se reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.

4. El dispositivo calentará el plato hasta 60–80°C. Esta temperatura se mantendrá durante 12 horas. Si es necesario, se puede apagar la función de calentamiento al presionar el botón "Cancel/Reheat" (el indicador del botón se apagará).



A pesar de que el robot de cocina REDMOND RMC-280E puede mantener producto en un estado calentado hasta 12 horas no es recomendable dejarlo en este modo más de dos-tres horas, ya que a veces puede provocar cambio de sus cualidades de sabor.

ESP

Procedimientos comunes a la hora de usar programas automáticos

1. Prepare los ingredientes según la receta, colóquelos en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes estén distribuidos homogéneamente por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón.
2. Inserte el tazón en el cuerpo del equipo, gírelo un poco, asegúrese de que esté en contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa hasta que haga clic. Conecte el dispositivo a la red.
3. Seleccione el programa de preparación al presionar varias veces el botón "Menu", hasta que en la pantalla aparezca el indicador del programa seleccionado. Asimismo se puede seleccionar el programa con el uso de los botones "Hour/-" y "Minute/+". El indicador del botón "Start" y el indicador del programa parpadearán, en la pantalla se reflejarán el indicador del modo de ajuste del tiempo de preparación y el tiempo de preparación, preestablecido por defecto.

Si ha sido seleccionado el programa "MULTICOOK", en la pantalla se reflejarán el indicador del modo de ajuste de temperatura de preparación y la temperatura de preparación establecida por defecto.

4. Al presionar el botón "Product selection" seleccione el tipo de alimento. El indicador del subprograma correspondiente parpadeará, en la pantalla se reflejará el tiempo de preparación, establecido por defecto. La selección del tipo de alimento es aplicable a los programas "STEAM/COOK", "STEW", "FRY". Al seleccionar otros programas, omite este punto.
5. Establezca el tiempo de preparación necesario.
6. Si está seleccionado el programa "MULTICOOK", presione el botón "Temperature" y establezca la temperatura de preparación. El indicador del valor de temperatura parpadeará. Apretando el botón "Hour/-" disminuya el valor de la temperatura, y apretando el botón "Minute/+ — aumente. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
7. Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido del programa.
8. Pulse y mantenga presionado durante varios segundos el botón "Start". La ejecución del programa de preparación se iniciará. La pantalla mostrará el tiempo restante antes del final de su funcionamiento y el indicador del proceso de preparación.
9. Una vez terminado el programa, sonará el pitido, su indicador se apagará. Dependiendo de los ajustes, el dispositivo pasará en modo de autocalentamiento (está encendido el indicador del botón de "Cancel/Reheat") o en modo de espera.
10. Para interrumpir el proceso de cocción o descartar el programa seleccionado, pulse y mantenga presionado el botón "Cancel/Reheat".

Programa "MULTICOOK"

El programa "MULTICOOK" está diseñado para la preparación de platos con los ajustes de los parámetros de temperatura y tiempo de preparación establecidos por el usuario. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 30 minutos. El intervalo del ajuste del tiempo de preparación es de 2 minutos a 15 horas con paso de cambio de 1 minuto. El intervalo del ajuste de la temperatura en el programa es de 35–170°C con paso de cambio de 5°C.

i ¡ATENCIÓN! Para mayor seguridad con la temperatura establecida a nivel de más de 140 ° C el tiempo de cocción no debe superar 2 horas.

Para su comodidad, en caso de preparación a temperaturas de hasta 80 ° C, la función de autocalentamiento está desactivada por defecto. En caso de necesidad se puede activar de forma manual pulsando el botón "Start" después del inicio del programa de preparación (se encenderá el indicador del botón "Cancel/Reheat").

Programa "STEAM/COOK"

El programa "STEAM/COOK" se recomienda para la preparación de varios alimentos al vapor, así como para la cocción. El tiempo de cocción por defecto depende del tipo de producto (FISH – 25 minutos, MEAT – 40 minutos, CHICKEN – 35 minutos, SEAFOOD – 20 minutos, VEGETABLES – 30 minutos). Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos.

A la hora de preparar las verduras al vapor:

- Vierta en el tazón 600-1000 ml de agua. Coloque el recipiente de preparación al vapor en el tazón.
- Mida y prepare alimentos de acuerdo a la receta, coloque de manera uniforme en el recipiente para la preparación al vapor.
- Siga los puntos 2-10 del "Orden de procedimiento general para el uso de los programas automáticos".

A la hora de cocer las verduras y otros alimentos siga las instrucciones de los puntos 1-10 del "Orden de procedimiento general para el uso de los programas automáticos". La cuenta atrás en caso del programa "STEAM/COOK" se inicia después de que empieza a hervir el agua y se logra una suficiente densidad de vapor en el tazón.

Programa "SOUP/BEANS"

El programa "SOUP/BEANS" se recomienda para la preparación de varios primeros platos, para la cocción de los legumbres. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "STEW"

El programa "STEW" se recomienda para el guisado de varios alimentos – pescado, ave, carne, mariscos, verduras. Tiempo de cocción por defecto depende del tipo de producto (FISH – 30 minutos, MEAT – 1 hora, CHICKEN – 45 minutos, SEAFOOD – 25 minutos, VEGETABLES – 40 minutos). Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "OATMEAL"

El programa "OATMEAL" se recomienda para la preparación de papillas a base de leche. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 20 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 4 horas con paso de incremento de 1 minuto.

Recomendaciones para la preparación en el robot de cocina de papillas a base de leche
El programa "OATMEAL" está diseñado para cocinar papilla a base de leche semidesnatada pasteurizada. Para evitar la leche hirviendo y obtener el resultado deseado se recomienda:

- lavar bien todos los cereales integrales (arroz, trigo sarraceno , mijo, etc.) hasta que el agua salga limpia;
- engrasar el tazón con mantequilla antes de la cocción;
- seguir estrictamente las proporciones, midiendo los ingredientes de acuerdo a las recomendaciones del libro de cocina, aumentar o disminuir la cantidad de los ingredientes sólo de forma proporcional;
- en caso del uso de leche entera diluirla con agua potable en proporción de 1:1 .

i Las propiedades de la leche y los cereales pueden variar en función del lugar de origen y del fabricante, lo que a veces afecta los resultados de la cocción. En caso si el resultado deseado no se ha obtenido con la programación "OATMEAL", consulte el apartado "Consejos de preparación" Para la preparación de papilla a base de leche se puede usar también el programa universal "MULTICOOK" (la temperatura óptima de preparación es de 95°C).

Programa "YOGURT/YEAST DOUGH"

El programa "YOGURT/YEAST DOUGH" se recomienda para la preparación de yogur casero y fermentación de la masa. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 8 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos. La función de autocalentamiento no es disponible con este programa.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "PAELLA/RISOTTO"

El programa "PAELLA/RISOTTO" se recomienda para la preparación de diferentes tipos de pilaf. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 40 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "BAKE"

El programa "BAKE" está recomendado para hornear galletas, budines, pasteles hechos con masa de levadura y de hojaldre. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 50 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos. En caso del programa "BAKE" el tiempo de funcionamiento de autocalentamiento es de 4 horas.

i Se puede comprobar el grado de preparación del bizcocho insertando en ello un palillo de madera (mondadientes). Si una vez sacado no tiene pedazos de masa adheridos – el bizcocho está listo. En el curso del horneado de pan se recomienda desactivar la función de calentamiento automática en todas las etapas de preparación.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "FRY"

El programa "FRY" se recomienda para el freído de varios alimentos – pescado, ave, carne, mariscos, verduras. El tiempo de cocción por defecto depende del tipo de producto (FISH – 15 minutos, MEAT – 18 minutos, CHICKEN

– 17 minutos, SEAFOOD – 16 minutos, VEGETABLES – 20 minutos). Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 1 minuto. La función de tiempo de inicio diferido no es disponible con este programa.

i Para evitar quema de los ingredientes le recomendamos seguir las instrucciones del libro de recetas y remover periódicamente el contenido del tazón. Antes de volver a usar el programa "FRY", deje que el dispositivo se enfríe completamente.

A pesar del hecho de que la función de autocalentamiento puede mantener la temperatura de los platos durante 12 horas, no se recomienda dejar el plato cocinado en este modo durante mucho tiempo, ya que esto puede provocar el secado excesivo del alimento.

Se recomienda freír los alimentos con la tapa abierta -- esto permitirá obtener una corteza crujiente. En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "RICE/GRAIN"

El programa "RICE/GRAIN" se recomienda para cocer arroz, cocinar papillas a base de agua. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 4 horas con paso de incremento de 1 minuto.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "PASTA/RAVIOLI"

El programa "PASTA/RAVIOLI" se recomienda para cocer pasta, salchichas y otros alimentos congelados. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 8 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 2 minutos a 1 hora con paso de incremento de 1 minuto. La función de tiempo de inicio diferido no es disponible con este programa.

Siga las instrucciones de la sección "Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados". Cuando el agua empiece a hervir, sonará un pitido. Abra con cuidado la tapa y introduzca los alimentos en el agua hirviendo, luego cierre la tapa, pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón "Start". Luego empezará la cuenta atrás del tiempo de preparación.

i En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa "HOMEMADE BREAD"

El programa "HOMEMADE BREAD" se recomienda para el horneado de pan casero. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 3 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 4 horas con paso de incremento de 5 minutos. En caso del programa "HOMEMADE BREAD" el tiempo de funcionamiento de autocalentamiento es de 4 horas.

STOP ¡ATENCIÓN! Durante el horneado el tazón y el producto se calientan! Use guantes de cocina al quitar el pan preparado del dispositivo.

Antes de utilizar la harina, se recomienda tamizarla para su oxigenación y eliminación de elementos adicionales. ¡No abra la tapa del robot de cocina hasta el final del proceso de horneado! De esto depende también la calidad del producto horneado.

Al colocar los ingredientes, asegúrese de que todos ellos estén por debajo de la marca 1/2 indicada en la superficie interior del tazón. Cabe tener en cuenta que durante la primera hora del funcionamiento del programa tiene lugar la fermentación de la masa y luego el horneado propiamente dicho. Para ahorrar tiempo y simplificar la preparación se recomienda el uso de mezclas prefabricadas para hacer pan.



En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado "Consejos de preparación" donde puede encontrar respuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

III. OPCIONES ADICIONALES

- Fermentación de masa
- Preparación de fondue
- Preparación de queso
- Preparación de turrón
- Horneado de pan
- Pasteurización
- Esterilización de productos de cristalería y de cuidado personal

IV. LIMPIEZA Y ALMACENAJE DEL APARATO

Reglas generales y recomendaciones

- Antes de la primera utilización del electrodoméstico y con fines de eliminar los olores a alimentos después de la preparación de la comida se recomienda frotar el tazón y la superficie interior limpios del electrodoméstico con vinagre del 9% de solución y hervir la mitad del limón durante 15 minutos con el programa "STEAM/COOK".
- No se debe dejar el tazón con la comida preparada o llenada con agua en el robot de cocina cerrado más de 24 horas. Se puede almacenar el tazón con el plato preparado en la nevera y, si es necesario, recalentar la comida en el robot de cocina, usando la función de calentamiento.
- Antes de comenzar la limpieza del dispositivo se debe comprobar si está desconchado de la red y enfriado por completo. Con fines de limpieza se debe usar paño suave y medios para fregar vajilla no abrasivos.



Queda PROHIBIDO el uso en la limpieza del dispositivo de paños o esponjas duras (si no se indica específicamente en el manual), pastas abrasivas. Asimismo no se permite el uso de cualquier sustancia química agresiva u otras sustancias, no recomendados para el uso con objetos que tengan contacto con la comida.

Queda PROHIBIDO sumergir el cuerpo del cuerpo en agua o colocarlo bajo el agua corriente. Tenga cuidado a la hora de limpiar las piezas de goma o silicona del robot de cocina: su daño o deformación pueden provocar el mal funcionamiento del dispositivo.

El cuerpo del dispositivo se debe limpiar según la necesidad. El tazón, la tapa interior de aluminio y la válvula de escape de vapor desmontable deben limpiarse después de cada uso del dispositivo. El condensado que se genera en el proceso de la preparación de la comida en el robot de cocina debe eliminarse después del cada uso del dispositivo. Limpie las superficies interiores de la cámara cuando sea necesario.

Limpieza del cuerpo del dispositivo

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño de cocina suave y húmedo u una esponja. Se permite el uso de un detergente delicado. Para evitar posibles manchas de agua y manchas en el cuerpo del dispositivo se recomienda frotar su superficie hasta dejarla seca.

Limpieza del tazón

Se puede limpiar el tazón tanto a mano, usando una esponja suave y un detergente para lavar platos, como en un lavavajillas (de acuerdo con las recomendaciones de su fabricante).

Si está muy sucio, llena el tazón con agua tibia y deja remojarlo durante un tiempo y luego realice la limpieza. Para un remojo del tazón más eficaz, se puede colocar el tazón llenado de agua fría (sin exceder el nivel máximo permitido) en el robot de cocina, cerrar la tapa y activar el calentamiento para 30-40 minutos. Asegúrese de dejar seco el exterior del tazón antes de introducirlo en el cuerpo del robot de cocina.



Con el uso regular del tazón, es posible el cambio completo o parcial del color de su revestimiento antiadherente interior. En sí mismo esto no es un defecto del tazón.

Limpieza de la tapa interior de aluminio

1. Abra la tapa del robot de cocina.
2. Presione un pestillo de plástico en la parte interior de la tapa, tire suavemente de la tapa interior para que se desenganche de la principal.

3. Limpie las superficies de ambas tapas con un paño de cocina suave y húmedo u una esponja. Si es necesario, lave la tapa desmontada con agua corriente, usando un detergente para lavar platos. En este caso no es recomendable usar el lavavajillas.
4. Seque bien las dos tapas.
5. Inserte la tapa de aluminio con las lengüetas en las ranuras inferiores, alinéela con la tapa principal y presiónese suavemente hasta que haga clic.

Limpieza de la válvula de escape de vapor desmontable

La limpieza de la válvula de vapor se recomienda después de cada uso del aparato. Concudado tire la válvula por la lengüeta. Desmonte completamente la válvula, luego enjuague bien con agua corriente y seque, vuelva a montar en orden inverso y coloque en su lugar.

Eliminación del condensado

Durante la preparación de la comida, es posible la generación del condensado, que en este modelo se recoge en una cavidad especial en el dispositivo alrededor del tazón. El condensado se elimina fácilmente con un paño de cocina o una servilleta.

Limpieza de la cámara

En caso de cumplimiento estricto con las instrucciones de este manual, la probabilidad de la penetración de líquido, partículas de alimentos o residuos en la cámara del dispositivo es mínima. Si con todo esto se produce un ensuciamiento significativo, hace falta limpiar la superficie de la cámara para evitar mal funcionamiento o fallo del dispositivo.



¡Antes de comenzar la limpieza de la cámara del robot de cocina se debe comprobar si está desconchado de la red y si se ha enfriado por completo.

Las paredes laterales de la cámara, la superficie del disco de calentamiento y la carcasa del sensor térmico central (situado en el centro del disco de calentamiento) se puede limpiar con una esponja o un paño húmedos (no mojados!) En el caso del uso de detergente es necesario retirar cuidadosamente sus restos para evitar la aparición de mal olor durante la preparación de comida posterior.

En caso de la penetración de objetos extraños en la ranura alrededor del sensor de temperatura central, hay que retirarlos con cuidado con pinzas sin ejercer ninguna presión sobre la carcasa del sensor.

En caso de ensuciamiento de la superficie del disco de calentamiento, es admisible utilizar una esponja húmeda de dureza media o un cepillo sintético.



Con el uso regular del dispositivo, es posible que con el tiempo el disco de calentamiento cambie de color total o parcialmente. En sí mismo esto no es una señal de funcionamiento defectuoso y no afecta la precisión de su funcionamiento.

Almacenaje del electrodoméstico

- Si el dispositivo no se utiliza durante mucho tiempo, asegúrese de desconectarlo de la red eléctrica. La cámara, incluyendo el disco calefactor, el tazón, la tapa interior y la válvula de vapor deben estar limpios y secos.
- Para un almacenamiento compacto se puede colocar los componentes en el tazón y ponerlo en el cuerpo del robot de cocina.

V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en la preparación y soluciones para eliminarlos

La siguiente tabla resume los errores típicos que suelen ocurrir a la hora de preparar la comida en los robots de cocina, se han examinado las posibles causas y las vías de su solución.

EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

| Posibles causas del problema | Medidas de solución |
|---|---|
| Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta. | No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado. |
| El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta. | El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor. |

| | | |
|--|---|--|
| Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto. | | Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida. |
| Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos. | | |
| Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación. | | |
| La variante de la receta que ha elegido no está adaptado para la preparación en este robot de cocina. | | |
| En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor. | | |
| En caso de freído: | Ha vertido demasiado aceite en el tazón. | En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. |
| | Exceso de humedad en el tazón. | En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente. No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído. |
| En caso de cocción: La evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez. | | Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, sofrir y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida. |
| En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado): | En el proceso de la preparación de la masa ésta se ha adherido a la tapa interior y ha bloqueado la válvula de escape de vapor. | Ponga la masa en el tazón en menor cantidad. |
| | Ha vertido demasiada masa en el tazón. | Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa. |

EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO

| | |
|--|--|
| Se ha equivocado a la hora de elegir el tipo de producto o de establecer (calcular) el tiempo de la preparación. Tamaño demasiado pequeño de los ingredientes. | Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con sus recomendaciones. |
| Después de la preparación, el plato listo estuvo demasiado tiempo en modo de autocalentamiento. | El uso duradero de la función de autocalentamiento no es recomendable. Si su modelo del robot de cocina tiene prevista la desactivación previa de esta función, puede servirse de esta opción. |

EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN

| | |
|---|---|
| En caso de preparación de papilla a base de leche, la leche se evapora. | La calidad y cualidades de la leche pueden depender del lugar y condiciones de su producción. Recomendamos usar solamente leche UHT con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable. |
| Los ingredientes no han sido tratados o han sido tratados incorrectamente (mal enjuagados, etc.) antes de la cocción. | Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones. |
| No se han cumplido las proporciones de los ingredientes o se ha seleccionado mal el tipo de alimento. | Los cereales integrales, carne, pescado y mariscos siempre deben lavarse hasta dejar agua limpia. |

EL PLATO SE QUEMA

| | |
|---|---|
| El tazón se ha limpiado mal después de la preparación de comida anterior. | Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el tazón esté bien lavado y que el revestimiento antiadherente no está dañado. |
| El revestimiento antiadherente del tazón ha sido dañado. | |
| El volumen total del producto es inferior a lo indicado en la receta. | Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). |

| | |
|---|--|
| Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo. | Recorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo. |
| En caso de freído: se ha olvidado de verter aceite en el tazón; no removía o daba la vuelta a los alimentos preparados demasiado tarde. | En caso de freído normal vierta en el tazón un poco de aceite vegetal – de tal manera que el aceite cubra el fondo del tazón con una capa fina. Para un freído homogéneo hay que remover periódicamente o dar la vuelta a los alimentos después de un cierto tiempo. |
| En caso de guisado: en el tazón falta el agua. | Agregue más líquido en el tazón. No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. |
| En caso de cocción: en el tazón falta agua (no se han cumplido las proporciones de los ingredientes). | Mantenga la proporción correcta de los ingredientes líquidos y sólidos. |
| En caso de horneado: no ha engrasado la superficie interior del tazón con mantequilla antes de la preparación. | Antes de colocar la masa engrase el fondo y las paredes del tazón con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!). |

EL ALIMENTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

| | |
|--|---|
| Removía el producto en el tazón demasiado a menudo. | En caso de freído normal remueva el plato no más a menudo que cada 5-7 minutos. |
| Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo. | Acorde el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo. |

LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA

| | |
|--|---|
| Se han utilizado los ingredientes poco adecuados que provocan exceso de humedad (fruta o verdura jugosa, frutas del bosque congeladas, nata agria, etc.) | Seleccione los ingredientes según la receta de la hornada. Intenta no seleccionar como ingredientes los alimentos que contienen demasiada humedad o úsalos cuando posible en cantidades mínimas. |
| Ha dejado la hornada preparada en el robot de cocina cerrado demasiado tiempo. | Intenta sacar la hornada del robot de cocina inmediatamente después del fin de su preparación. En caso de necesidad puede dejar un rato el alimento en el robot de cocina con la función de autocalentamiento activada. |

LA MASA NO SE HA FERMENTADO

| | |
|---|--|
| Se han batido mal los huevos con el azúcar. | Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones. |
| La masa se ha quedado demasiado tiempo con levadura en polvo. | |
| No ha tamizado la harina o ha amasado mal la masa. | |
| Se han hecho errores a la hora de colocar los ingredientes. | |
| La receta elegida no es adecuada para el horneado en este modelo del robot de cocina. | |

i En algunos modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de falta de líquido en el tazón se activa el sistema de protección contra el sobrecalentamiento del dispositivo. En este caso, el programa de preparación se detiene y el robot de cocina pasa en modo de autocalentamiento.

Tabla resumen de los programas de preparación (especificaciones de fábrica)

| Programa | Recomendaciones de uso: | Tiempo de preparación por defecto | Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste | Salida a los parámetros de funcionamiento | Inicio diferido, hora | Autocalentamiento, hora |
|------------|---|--|--|---|-----------------------|-------------------------|
| MULTICOOK | Preparación de varios platos con la posibilidad del ajuste de temperatura y tiempo de preparación | 30 minutos | 2 minutos – 15 horas/1 minuto | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Preparación al vapor de varios productos | FISH: 25 minutos MEAT: 40 minutos CHICKEN: 35 minutos SEAFOOD: 20 minutos VEGETABLES: 30 minutos | 5 minutos – 2 horas/5 minutos | + | 24 | 12 |

| Programa | Recomendaciones de uso: | Tiempo de preparación por defecto | Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste | Salida a los parámetros de funcionamiento | Inicio difido, hora | Autocalentamiento, hora |
|--------------------|---|--|--|---|---------------------|-------------------------|
| SOUP/BEANS | Preparación de varios primeros plato, cocción de legumbres | 1 hora | 10 minutos – 8 horas/5 minutos | - | 24 | 12 |
| STEW | Guisado de varios alimentos | FISH: 30 minutos MEAT: 1 hora CHICKEN: 45 minutos SEAFOOD: 25 minutos VEGETABLES: 40 minutos | 10 minutos – 12 horas/5 minutos | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Preparación de papillas de avena | 20 minutos | 5 minutos – 4 horas/1 minuto | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Preparación de yogurt casero; preparación de masa | 8 horas | 10 minutos – 12 horas/5 minutos | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Preparación de diferentes tipos de pilaf. | 40 minutos | 10 minutos – 2 horas/5 minutos | - | 24 | 12 |
| BAKE | Horneado de los muffins, galletas, guisos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre. | 50 minutos | 10 minutos – 8 horas/5 minutos | - | 24 | 4 |
| FRY | Freido de varios alimentos | FISH: 15 minutos MEAT: 18 minutos CHICKEN: 17 minutos SEAFOOD: 16 minutos VEGETABLES: 20 minutos | 5 minutos – 2 horas/1 minuto | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Cocción de arroz, preparación de papillas de cereales integrales a base de agua | 30 minutos | 5 minutos – 4 horas/1 minuto | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Cocción de la pasta; preparación de los raviolis | 8 minutos | 2 minutos – 1 hora/1 minuto | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Horneado de pan casero | 3 horas | 10 minutos – 4 horas/5 minutos | - | 24 | 4 |

* con la temperatura establecida a partir de 80°C

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

| Producto | Peso, gramos/cantidad | Cantidad de agua, ml | Tiempo de preparación, min |
|---|-------------------------------------|----------------------|----------------------------|
| Filete de cerdo/ternera (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filete de cordero (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filete de pollo (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Albóndigas/chuletas | 180 (6 unidades) / 450 (3 unidades) | 500 | 30/35 |
| Pescado (filete) | 500 | 500 | 25 |
| Gambas de ensalada, peladas, cocidas y congeladas | 500 | 500 | 5 |
| Manti | 4 unidades | 500 | 30 |

| Producto | Peso, gramos/cantidad | Cantidad de agua, ml | Tiempo de preparación, min |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|
| Patata (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Zanahoria (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Remolacha (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Verduras congeladas en maduro | 500 | 500 | 15 |
| Huevo a la par | 3 unidades | 500 | 10 |

i Hay que tener en cuenta que éstas son las recomendaciones generales. El tiempo indicado en la tabla puede diferir de los valores recomendados en función de las características del producto en particular, así como en función de sus gustos personales.

Recomendaciones de uso de los modos de temperatura con el programa "MULTICOOK"

| Temperatura de cocción | Recomendaciones de uso* |
|------------------------|--|
| 35°C | Fermentación de la masa, preparación de vinagre |
| 40°C | Preparación de yogures |
| 45°C | Levadura |
| 50°C | Fermentación |
| 55°C | Preparación de pomadas |
| 60°C | Preparación de té verde, alimento para bebé |
| 65°C | Cocción de carne envasada al vacío |
| 70°C | Preparación de ponche |
| 75°C | Pasteurización, preparación de té blanco |
| 80°C | Preparación de ponche de vino |
| 85°C | Preparación de requesón o platos que requieren un tiempo de cocción prolongado |
| 90°C | Preparación de té rojo |
| 95°C | Preparación de papillas a base de leche |
| 100°C | Preparación de bisé o confituras |
| 105°C | Preparación de aspíc |
| 110°C | Esterilización |
| 115°C | Preparación de jarabe de azúcar |
| 120°C | Preparación de morcillo |
| 125°C | Preparación de carne guisado |
| 130°C | Preparación de budín |
| 135°C | Sofreido de platos preparados para darles una corteza crujiente. |
| 140°C | Ahumado |
| 145°C | Asado de verduras y pescado en papel de aluminio |
| 150°C | Asado de carne en papel de aluminio |
| 155°C | Freido de productos elaborados a base de la masa de levadura |
| 160°C | Freido de aves |
| 165°C | Freido filetes |
| 170°C | Preparación de patatas fritas |

* Véase también el libro de recetas anexo.

VI. ACCESORIOS ADICIONALES

Los accesorios adicionales no forman parte del juego del robot de cocina REDMOND RMC-280E suministrado por defecto.

REDMOND RAM-CL1 – pinzas para el tazón

Diseñado para la extracción fácil y segura del tazón de la multiolla. Adecuados para el uso con cualquier tazón de los robots de cocina con el volumen de hasta 6 litros.

REDMOND RAM-G1 – juego de 4 tarros para yogur con marcadores sobre las tapas

Diseñado para la preparación de yogures variados. Los tarros tienen los marcadores de fechas que permiten controlar la fecha de caducidad. Se puede utilizar con otros modelos de robots de cocina.

RAM-FB1 – cesto para freír en grasa

Se utiliza para cocinar diferentes alimentos en aceite muy caliente o hirviendo (grasa). Apto para todos los tazones con volumen igual o superior a 3 litros. Fabricado en acero inoxidable, tiene un asa extraíble y un gancho para la fijación en el tazón para facilitar el drenaje del exceso de aceite después de la preparación. Se puede utilizar con otros modelos de robots de cocina. Se puede lavar en lavavajillas.

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Por favor, lea las indicaciones de los errores que pueden aparecer en la pantalla en caso de mal funcionamiento del dispositivo.

| Códigos de errores | Posibles fallos | Eliminación del fallo |
|--------------------|---|---|
| E1 - E4 | Errores del sistema (posible fallo de los sensores térmicos). | ¡No haga funcionar el dispositivo con un tazón vacío! Desenchufe el dispositivo, deje que se enfríe durante 10-15 minutos, luego añada en el tazón agua/caldo y continúe la cocción. |
| E5 | Funcionó la protección contra el sobrecalentamiento | Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado. |

Posibles averías y medidas de su solución

| Avería | Posible causa | Solución de la avería |
|--|--|--|
| No se enciende | No hay alimentación de red | Revise el suministro de la red |
| El plato tarda demasiado en prepararse | Interrupciones en el suministro de energía | Revise el suministro de la red |
| | Entre el tazón y el elemento calefactor hay un objeto extraño | Retire el objeto extraño |
| | El tazón está colocado en el cuerpo del robot de cocina con alabeo | Coloque el tazón recto, sin alabeo |
| | El elemento calefactor se ha ensuciado | Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Limpie el elemento calefactor |


VIII. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.).

La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).


Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.

El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 5 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

 *El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.*


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

SIKKERHEDSANVISNINGER


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

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

- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

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

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

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

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



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

- Dette apparat må ikke bruges af mennesker (herunder børn), som har fysiske og psykiske afvigelse eller afvigelse i nervesystemet,

eller med mangel på erfaring og viden, dog med undtagelsen når disse personer bruger enheden under opsynet, eller de oplyses vedr. brugen af dette apparat af én, der står for deres sikkerhed. Børnene må ikke lege med enheden, dets detaljer og dets fabrikspakning. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børnene uden opsyn af en voksen.

- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

INDHOLD

| | |
|---|----|
| I. INDEN DEN FØRSTE START | 57 |
| II. DRIFT AF MULTIKOGEREN | 57 |
| III. EXTRA FUNKTIONER | 59 |
| IV. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE | 59 |
| V. TIPS | 59 |
| VI. EXTRA TILBEHØR | 61 |
| VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET | 62 |
| VIII. GARANTI | 62 |

Teknisk data

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Model | RMC-280E |
| Effekt | 800 W |
| Spænding | 220-240 V, 50 Hz |
| Kapacitet | 5 l |
| Skåbelægning | keramisk non-stick |
| LCD skærm | ja |
| Udløbsventil for damp | aftagelig |
| Frakobling af lydssignaler | ja |

Programmer

- MULTICOOK (MULTICOOK)
- STEAM/COOK – FISH (DAMP/COOK – FISK)
- STEAM/COOK – MEAT (DAMP/COOK – KØD)
- STEAM/COOK – CHICKEN (DAMP/COOK – FJERKRÆ)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (DAMP/COOK – SKALDYR)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (DAMP/COOK – GRØNTSAGER)
- SOUP/BEANS (SOUP/BØNNER)
- STEW – FISH (STEW – FISK)
- STEW – MEAT (STEW – KØD)
- STEW – CHICKEN (STEW – FJERKRÆ)
- STEW – SEAFOOD (STEW – SKALDYR)
- STEW – VEGETABLES (STEW – GRØNTSAGER)
- OATMEAL (MÆLK GRØD)
- YOGURT/YEAST DOUGH (YOGHURT/G.ÆRDEJSPRODUKTER)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (BAGNING)
- FRY – FISH (STEGE – FISK)
- FRY – MEAT (STEGE – KØD)
- FRY – CHICKEN (STEGE – FJERKRÆ)
- FRY – SEAFOOD (STEGE – SKALDYR)
- FRY – VEGETABLES (STEGE – GRØNTSAGER)
- RICE/GRAIN (RIS/GRAIN)
- PASTA/RAVIOLI
- HOMEMADE BREAD (HJEMMEBAGT BRØD)

Funktioner

| | |
|---|-----------------|
| Hold varm funktion for færdige retter (auto-opvarmning) | op til 12 timer |
| Preliminær frakobling af auto-opvarmning | ja |
| Opvarmning af retter | op til 12 timer |
| Udskudt start | op til 24 timer |

Indhold

| | |
|--|--------|
| Multikoger med innerskål | 1 stk. |
| Aftagelig innerlåg | 1 stk. |
| Beholder for tilberedning i damp | 1 stk. |
| Kurv for friturestegning | 1 stk. |
| Øseske | 1 stk. |

| | |
|----------------------------|--------|
| Måleskål | 1 stk. |
| Flad ske | 1 stk. |
| Bog "100 opskrifter" | 1 stk. |
| Brugsanvisning | 1 stk. |
| Servicebog | 1 stk. |
| Strømkabel | 1 stk. |
| Emballage | 1 stk. |

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

Multikogers design A1

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Hus | 8. Øseske. |
| 2. Bærehåndtag | 9. Fladskede. |
| 3. Låg | 10. Beholder for tilberedning i damp |
| 4. Aftageligt innerlåg | 11. Måleskål |
| 5. Skål | 12. Kurv for friturestegning. |
| 6. Aftagelig dampventil | 13. Elledning |
| 7. Kontrolpanel med skærm. | |

Styrpanel A2

1. Knappen "Cancel/Reheat" – aktivere / deaktivere opvarmning af retter; afbryde tilberedningen; nulstille de foretagne indstillinger
2. Knappen "Time Delay / Cooking time" – for indstilling af tilberedningstiden / forsinket start tiden; deaktivere lydsignaler.
3. Skærm
4. Knappen "Start" – herunder en udvalgt madlavningsprogram; præliminær deaktivering af auto-opvarmning.
5. Knappen "Temperature" – aktivering af temperaturindstillingen i "MULTICOOK" programmet.
6. Knappen "Menu" – valg af auto-tilberedningsprogram.
7. Knappen "Product selection" - at vælge produkttype i automatiske programmer "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
8. Knappen "Hour"/- at vælge timetallet under indstilling af ur, tilberedningstiden og tiden for forsinket start; aktivering af indstilling af den aktuelle tid; sænkning af temperaturtallet i programmet "MULTICOOK".
9. Knappen "Minute/+ - at vælge minuttallet under indstilling af ur, tilberedningstiden og tiden for forsinket start; aktivering af indstilling af den aktuelle tid; øgning af temperaturtallet i programmet "MULTICOOK".

Skærmens opsætning A3

1. Indikatorer for automatiske tilberedningsprogrammer.
2. Timer / aktuel tid indikator / indikator for tidsforsinket start.
3. Indikator for tidsindstilling af udsdukt start.
4. Indikator af varme op funktionen.
5. Indikator for auto-opvarmning (Keep warm)
6. Produkttype indikatorer i automatiske programmer "STEAM/COOK", "STEW", "FRY".
7. Temperaturindikatorer i program "MULTICOOK".
8. Indikator for tænd / sluk af lydsignaler.

I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern alle emballagematerialer. Vær sikker på at beholde advarelsmærkerne, klistermærker, henvisninger og serienummermærket, der findes på produktet! I fald der findes ingen serienummermærket på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk. Rengør apparatet med en fugtig klud. Skyld skålen med varm 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.

⚠ OBS! Det er ikke tilladt at bruge produktet ved eventuelle funktionsfejl.

II. DRIFT AF MULTIKOGEREN

Inden du begynder at bruge apparatet

Sæt enheden på en solid vandret overflade, så den varme damp, der kommer ud af dampventilen ikke kommer på tapetet, dekorative overflader, elektronik og andre genstande eller materialer, som kan blive skadet af høj luftfugtighed og temperatur.

For madlavning sørg for, at eksterne og interne synlige dele af multikoger har ingen skader, brud og andre defekter. Mellem skål og varmelegemet skal der ingen fremmed genstand findes.

Stand-by mode

Som standard, står apparatet, der er tilsluttet elnettet, i stand-by mode: på displayet vises den aktuelle tid i 24-timers format, indikator for automatiske programmer, indikatorer af produkttyper i programmerne "STEAM/COOK", "STEW" og "FRY", lydsignaler TIL/FRA. Hvis under indstillingen af det valgte program ingen knap er trykt inden for få minutter, vender apparatet tilbage til standby-mode og alle foretagne indstillinger bliver nulstillet.

Ikke-flygtig hukommelse

REDMOND RMC-280E har en ikke-flygtig hukommelse. Under midlertidigt strømafbrydelse (op til 2 timer for madlavningsprogrammer eller når forsinket start funktion er aktiveret), bliver alle data indstillinger gemt. Apparatet vil fortsætte at køre fra det trin, hvor det blev afbrudt.

i OBS! Hvis fortsættelse af tilberedningen ikke er ønsket, tryk og hold "Cancel/Reheat". Apparatet vil gå over til standby-tilstand.

Tænd/slukke lydsignaler

For REDMOND RMC-280E multikoger er det muligt at aktivere/deaktivere lydsignaler. For at slukke lydsignaler i stand-by mode, tryk og hold på "Time Delay / Cooking time" (for at slå lyden til, skal du trykke på igen og holde på "Time Delay / Cooking time").

Indstilling af ur

Slut enheden til elnettet. Tryk og hold på "Hour / -". Indikator for aktuel tid på displayet vil blinke. Ved at trykke på "Hour / -" indstil timetallet, tryk på "Minut / +" for at indstille minuttallet. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra.

Ved afslutningen tidsindstillingen vent med at trykke på nogen knapper for et par sekunder. Den indstillede tid vil blive gemt.

Indstilling af tilberedningstiden

I multikoger REDMOND RMC-280E kan man ændre tilberedningstidens standardværdi for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

For at ændre tilberedningstid:

1. Vælg automatisk madlavning program ved at trykke på "Menu". Tryk flere gange på knappen, indtil LCD-displayet viser det ønskede program. For hvert valgt program vises der på displayet en standard tilberedningstid. Du kan også vælge programmet ved at trykke på knapperne "Hour / -" og "Minute / +".
2. For at skifte til indstilling af tilberedningstiden tryk "Time Delay / Cooking time". Knapindikator "Start", samt indikator af standard tid og program vil blinke på displayet.
3. Ved at trykke på "Hour / -" indstil timetallet, tryk på "Minute / +" for at indstille minuttallet. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra.

4. For at annullere dine indstillinger skal du trykke og holde nede knappen "Cancel/Reheat", hvorefter skal du vælge et madlavningsprogram igen.

i Ved manuel installation af tilberedningstiden tag i beregning den mulige tid og størrelse af installationstrinet i det valgte madlavningsprogram i overensstemmelse med tabel af madlavningsprogrammer.

I programgruppen "STEAM/COOK" vil nedtællingen begynde efter at vandet begynder at koge og tilstrækkelig damptrythed i en skål er opnået; i programmet "PASTA / RAVIOLI" - efter at vandet i skålen er begyndt at koge, ingredienserne er indlagt og det gentagtes tryk på knappen "Start". I andre programmer den forudindstillede tilberedningstid begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start".

Udsdukt start

Med udsdukt start funktionen kan du indstille tiden, når retten skal være klar. Tilberedningen kan udsdukes til en lang tid (op til 24 timer). Installationsinstr for forskudt start er 5 minutter.

1. Når du har væltet et automatisk program og tilberedningstiden kan du indstille tiden for udsdukt start ved at trykke flere gange på "Time Delay / Cooking time". På displayet vises indikator for tidsindstilling af udsdukt start, og den nærmeste tid, når retten kan være klar (den er beregnet som standard). Tidindikator vil blinke.
2. Ved at trykke på "Hour / -" indstil timetallet for udsdukt start, tryk på "Minute / +" for at indstille minuttallet. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra.
3. For at annullere dine indstillinger skal du trykke og holde nede knappen "Cancel/Reheat", hvorefter skal du vælge et madlavningsprogram igen.

i Det anbefales ikke at bruge udsdukt start funktionen, hvis opskriften indeholder letfordædelige råvarer (æg, mælk, fløde, kød, fisk, osv.). For programmerne "FRY"; "PASTA/RAVIOLI" er udsdukt start funktionen ikke tilgængelig.

Hold varm funktion (auto opvarmning)

Auto-opvarmning tændes automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut og holder temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum af 60°-80° C i 12 timer. Indikator for knappen af auto-opvarmning "Start" vil da slukke og knappen "Cancel/Reheat" vil lyse. På displayet vil direkte optælling af funktionens varighed vises.

Præliminær slukning af auto opvarmning

I multikoger REDMOND RMC-280E kan du efter hovedprogrammets start deaktivere varme-op funktion i forvejen. For at gøre det tryk og hold knappen "Start" efter programmets start indtil knappen "Cancel / Reheat" slukkes. For at tænde auto-opvarmning igen efter programmets start tryk og hold knappen "Start" nede indtil knappen "Cancel / Reheat" slukkes.

Genopvarmning af retter

Multikoger REDMOND RMC-280E kan bruges til at genopvarme kolde retter. For at gøre det:

1. Læg maden ind i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
2. Luk låget til du hører et klik, sæt spændingen på.
3. Tryk og hold knappen "Cancel/Reheat". Knapindikatoren lyser, opvarmningsfunktion er aktiveret. På displayet vil direkte optælling af funktionens tid vises.
4. Apparatet vil opvarme retten op til 60°-80° C. Denne temperatur opretholdes i 12 timer. Hvis det er nødvendigt kan genopvarmning slukkes ved at trykke på "Cancel/Reheat" (knapindikatoren slukker).

💡 Selvom multikoger REDMOND RMC-280E kan holde produktet varmt til op til 12 timer, bør man ikke efterlade retter i denne tilstand i mere end 2-3 timer, da det kan i visse fald forårsage forringelse i deres smag.

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser ligger jævnt fordelt inde i skålen og er under den maksimale mærke på skalaen på skålens inderside.
2. Sæt skålen ind, drej den for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
3. Vælg et madlavningsprogram ved at trykke på "Menu" flere gange, indtil displayet viser indikatoren for det valgte program. Du kan også vælge et program ved at trykke på knapperne "Hour / -" og "Minute / +". Knapindikator "Start" og programindikator vil blinke, på displayet vises indikatoren for indstilling af tilberedningstiden og programtiden, der er sat som standard.

Hvis program "MULTICOOK" er valgt, viser displayet mode for indstilling af temperatur og programtemperaturen, der er sat som standard.

4. Vælg produkttype ved at trykke "Product selection". Indikator for tilsvarende underprogram vil blinke, på displayet vil vises kogetiden, der er sat som standard. Valg af produkttypen er tilgængelig i programmer "STEAM/COOK", "STEW", "FRY". Dette punkt ikke gælder ved valg af andre programmer.
5. Indstil den ønskede tilberedningstid.
6. Hvis et program "MULTICOOK" er valgt, klik på "Temperature" og indstil temperaturen for madlavning. Temperaturindikatoren vil blinke. Ved at trykke på "Hour / -" sænkes temperaturen, ved at trykke på "Minute / +" øges temperaturen. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale tidsindstilling er nået, indstillingen begynder forfra.
7. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden for udsendt start.
8. Tryk og hold et par sekunder knappen "Start". Det valgte tilberedningsprogram begynder at køre. På displayet vises den resterende programtid og indikator for tilberedningen.
9. Ved afslutning af programmet lyder et signal, programindikatoren vil slukke. Afhængigt af indstillingerne vil apparatet gå over til auto-opvarmning (knapindikator "Cancel / Reheat" lyser) eller i standby-tilstand.
10. For at afbryde tilberedningen eller for at annullere det valgte program tryk og hold nede "Cancel/Reheat".

Program "MULTICOOK"

Programmet "MULTICOOK" er designet til madlavning med bruger-specificeret parametre for temperatur og tilberedningstid. Som standard er tidsindstillingen for dette program 30 minutter. Tidsintervallet for programmet er fra 2 minutter til 15 timer med trin på 1 minut. Temperaturinterval for dette program er fra 35-170°C med trin på 5°C.

i OBS! Af sikkerheds grunde ved madlavning ved temperaturer på over 140 °C bør tilberedningstiden ikke overstige 2 timer.

For nemheds skyld, ved madlavning ved temperaturer op til 80 °C, er auto-opvarmnings funktion deaktiveret som standard. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke på "Start" efter start af tilberedningen (knapindikator "Cancel / Reheat" vil lyse op).

Program "STEAM/COOK"

Programmet "STEAM/COOK" anbefales til lavning af forskellige produkter på damp, samt til kogning. Madlavningsstiden som standard afhænger af produkttype, der anvendes (FISH – 25 min, MEAT – 40 min, CHICKEN – 35 min, SEAFOOD – 20 min, VEGETABLES – 30 min). Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Når du forbereder grøntsager på damp:

- Hæld 600-1000 ml vand i skålen. Sæt beholder for tilberedning i damp ind i skålen.
- Afmål og forbered alle ingredienser i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen til dampning.
- Følg derefter pkt. 2-10 af "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

Ved tilberedning af grøntsager og andre fødevarer, følg pkt. 1-10 af "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer". Nædtælling af programtiden i "STEAM/COOK" starter efter at vand er begyndt at koge og der er opnået en tilstrækkelig dampthæthed i skålen.

Program "SOUP/BEANS"

Program "SOUP/BEANS" anbefales til lavning af forskellige forretter og kogning af bælgfrugter. Som standard er tidsindstillingen for dette program 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

i Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "STEW"

Program "STEW" anbefales til stuvning af fisk, kød, fjerkræ, skaldyr og grøntsager. Madlavningsstiden som standard afhænger af produkttypen, der anvendes (FISH – 30 min, MEAT – 60 min, CHICKEN – 45 min, SEAFOOD – 25 min, VEGETABLES – 40 min). Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

i Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "OATMEAL"

"OATMEAL" programmet er designet til at lave forskellige mælkegrød. Som standard er tidsindstillingen for dette program 20 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

Tips til mælkegrød og korn

"OATMEAL" programmet beregnet til tilberedning af grød af fedtfattig pasturiseret mælk. For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det:

- skyl grundigt alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse, etc.), indtil vandet bliver klart;
- smør skålen før tilberedning;
- overhold nøje proportioner, mål ud ingredienserne efter opskriften i kogebogen, mindske eller forhøj mængden kun proportionelt;
- ved brug af sødmælk fortynd det med drikkevand i forhold 1:1.

i Egenskaber af mælk og korn kan variere afhængigt af oprindelsesstedet og producenten, som til tider påvirker resultatet. Hvis det ønskede resultat i programmet "OATMEAL" ikke er nået, se venligst "Madlavning Tips". Til lavning af mælkegrød kan du også bruge universel program "MULTICOOK" (optimal stegtemperatur er 95 °C).

Program "YOGURT / YEAST DOUGH"

Programmet "YOGURT / YEAST DOUGH" anbefales til at gøre hjemmelavet yoghurt og gæring af dej. Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

i Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "PAELLA/RISOTTO"

"PAELLA/RISOTTO" program designet til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Som standard er tidsindstillingen for dette program 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

i Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "BAKE"

Programmet er designet til bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og butterdej. Som standard er tidsindstillingen for dette program 50 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter. Auto-opvarmning i programmet "BAGNING" varer 4 timer.

i Om kiks er kla kan du tjekke ved at stikke en træpind (tandstik) i. Hvis du tager det ud og ser, at der ikke sidder nogle dejstykker fast på den – er kiks klar. Når du laver brød aktiver den automatisk opvarmning af retter på alle stadier af tilberedelse.

Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "FRY"

Program "FRY" er designet til stegning af fisk, kød, fjerkræ, skaldyr og grøntsager. Tilberedningstiden som standard afhænger af den produkttype, der anvendes (FISH – 15 min, MEAT – 18 min, CHICKEN – 17 min, SEAFOOD – 16 min, VEGETABLES – 20 min). Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 1 minut. Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

i For at undgå, at der brænder nogle ingredienser fast skal du følge instruktionerne i kogebogen og lejlighedsvis røre og vende indholdet af skålen. Inden en gentagen brug af programmet "FRY" lade apparatet afkøle helt.

Selvom multikoger kan holde retter varme i op til 12 timer bør du ikke efterlade retter i denne tilstand i længere tid, da det kan blive årsagen til at retten bliver for tør.

Det anbefales at stege med åbent låg - det giver et sprød skårpe. Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "RICE/GRAIN"


Programmet "Rice/grain" er designet til at koge ris og grød på vand. Som standard er tidsindstillingen for dette program 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

i Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

Program "PASTA/RAVIOLI"

Programmet "PASTA/RAVIOLI" anbefales til kogning af pasta, pølser og andre halvfabrikata. Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

Følg instruktionerne i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer". Når vandet er begyndt at koge høres et lydssignal. Åbn forsigtigt låget og læg ingredienserne ind i kogende vand og derefter luk låget, tryk og hold nede knappen "Start" i et par sekunder. Derefter vil nedtælling af tilberedningstiden starte.

 Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.


Program "HOMEMADE BREAD"

Programmet "HOMEMADE BREAD" er designet til bagning hjemmebagt brød. Som standard er tidsindstillingen for dette program 3 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 4 timer med trin på 5 minutter. Auto-opvarmning i programmet "HOMEMADE BREAD" varer 4 timer.

STOP OBS! Under bagning bliver skålen og apparatet varme! Brug grydelapper, når du tager brødet ud.

Før du bruger mel, anbefales det at finkæmme det for iltning og fjernelse af urenheder. Åbn ikke låget inden bageprocessen er afsluttet helt! Af dette afhænger også kvaliteten af det bagte produkt.

Ved inlægnen af ingredienserne sørg for at de alle ligger under mærket "1/2" på den indvendige overflade af skålen. Bemærk, at under den første time af programmet foregår gæring af dej, straks derefter starter bagning. For at spare tid og forenkle madlavning anbefales det at bruge færdig blandet mel til brødbagning.

 Hvis den forventede resultat ikke blev nået, henvises til "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af fondue
- Fremstilling af ost
- Fremstilling af halvah
- Bagning af brød
- Pasteurisering
- Sterilisering af køkkengrej og artikler for personlig hygiejne

IV. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Generelle regler og anbefalinger

- Før første anvendelse eller for at lerne noget efter tilberedning inde i multikogeren anbefales det at rengøre og derefter tørre skålen og indersiden af apparatet med 9-procent opløsning af eddike og lægge ind en halv citron og køre programmet "STEAM/COOK" (i trykkoger sætning) i 15 minutter.
- Du bør ikke lade multikoger stå med færdig mad med lukket skål eller stå vandfyldt i mere end 24 timer. Skålen med den færdige ret kan opbevares i køleskabet og om nødvendigt kan maden genopvarmes ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.
- Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og mild opvaskemiddel kan bruges.

STOP Ved rengøring må IKKE bruges grove klude eller svampe (hvis det ikke er specifikt angivet i manualen), slibepasta. Desuden er det også uacceptabelt at bruge nogen aggressive og lignende stoffer, der ikke er godkendt til at bruge med genstande, der er i kontakt med fødevarer.

Det er IKKE TILLADT at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand. Vær forsigtig ved rengøring af gummi eller silikonede dele: skader eller deformation kan forårsage funktionsfejl på apparatet.

Kabinettet må renses, når det er snavset. Skålen, internt aluminium låg og en aftagelig dampventil skal rengøres efter hver brug. Kondensvand, der bliver dannet under tilberedningen fjernes efter hver brug. Indvendige kammer overflader renses om nødvendigt.

Rengøring af kabinettet

Rengør kabinettet med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Eventuelt kan en mild vaskemiddel også anvendes. For at undgå eventuelle pletter af vand og pletter på kabinettet anbefales det at tørre overfladen tør.

Rengøring af skål

Skålen kan du rengøre ved hånden med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (i overensstemmelse med anbefalingerne fra producenten.)

Hvis skålen er meget snavset, fyld den med varmt vand og lad det stå og trække i et stykke tid, derefter foretag en rengøring. For mere effektiv iblødsætning af skålen kan du fylde den med koldt vand (må ikke overstige det maksimalt tilladte niveau) sætte ind i multikogeren og lukke låget og opvarme i 30-40 minutter under et opvarmningsprogram. Vær sikker på at tørre ydersiden af skålen helt tør, før du sætter det ind i multikogeren.

i Ved regelmæssig drift af skålen kan en fuld eller delvis ændring af farve på interne non-stick belægning forekomme. I sig selv er dette ikke tegn på at skålen er defekt.

Rengøring af indvendig aluminiumlåg

1. Åbn multikogersens låg.
2. På indersiden af låget skal du trykke på plastik låsen, træk forsigtigt den indvendige låg ind til sig til den slipper fra hovedlåget.
3. Rengør begge lågene med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Hvis det er nødvendigt kan du vaske dækslet under rindende vand ved hjælp af et opvaskemiddel. Opvaskemaskinen i dette tilfælde bør ikke bruges.
4. Tør begge låg.
5. Sæt aluminiumlåget i nedre fordybninger, justere det med hovedlåget og tryk let ned til der høres et klik.

Rengøring af aftagelig dampventil

Dampventilen skal rengøres efter hver brug. Træk forsigtigt ventilen i fremstødende del. Demontér ventilen helt, derefter skyl den grundigt under rindende vand og tør. Saml ventilen i omvendt rækkefølge og sæt den på plads.

Kondensatdræning

Under madlavning kan kondensvand dannes, i denne model det samles i en særlig hulrum på enheden rundt i skålen. Kondensvandet fjernes let med en køkkenrulle eller serviet.

Rengøring af arbejdskameraet

Hvis du nøje overholder denne vejledning er sandsynligheden for at væske, små fødevarerpartikler eller papirrester rengøres med fugtig (ikke våd!) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den uønskede lugt under efterfølgende madlavning.

i Inden du begynder at rengøre sørg for at apparatet er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet!

Arbejdskammerets sider, varmediskenes overflade og central termoføler hus (placeret i midten af varmedisken) rengøres med fugtig (ikke våd!) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den uønskede lugt under efterfølgende madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale termoføler, forsigtigt fjern dem med en pinset, uden at lægge noget pres på sensorens hus. Ved forurening af varmedisken overflade det er tilladt at anvende våd svamp af medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

i Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tidens løb muligt, at varmedisken bliver fuldstændig eller delvis is-farvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtighed.

Apparatets opbevaring

- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, sørg for at afbryde det fra lysnettet. Arbejdskammer inklusive varmedisken, skålen, det indvendige låg og dampventilen skal være rene og tørre.
- For kompakt opbevaring kan komponenterne placeres i en skål og placeres inde i multikogeren.

V. TIPS

Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I den efterfølgende tabel er samlet de typiske fejl under madlavning i multikoger, samt mulige årsager og løsninger.

RETEN ER IKKE LAVET FÆRDIG

| Mulige årsager til problemet | Løsningsmåder |
|--|---|
| Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregik under temperaturen der ikke var høj nok. | Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. Luk låget til det klikker. Sørg for, at intet forstyrrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformeret. |
| Dårlig kontakt mellem skålen og varmelegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok. | Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmedisken. Sørg for, at i arbejdskammeret ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken. |
| En uheldig valg af ingredienserne. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram. | Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på. |
| Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt. | Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Kogetiden er indstillet forkert (lideregningen er forkert). | |
| Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger. | |

| | |
|--|---|
| Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampdensitet. | Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandstanden under tilberedningen. |
| Ved stegning: Du har hældt for meget olie i skålen. Overskydende fugt i skålen. | Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturstegning følg tilsvarende opskrift. Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøs og drænes af vandet i dem. |
| Ved kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold. | Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift. |
| Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem): Du har lagt for meget dej i skålen. | Læg dejen i skålen i et mindre omfang. Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen. |

PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

| | |
|---|---|
| Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af bagetiden. Størrelsen af ingredienserne er for lille. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved indlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Efter madlavning, den færdige ret har stået for længe på auto-opvarmningen. | Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikoger kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion. |

UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

| | |
|---|---|
| Ved tilberedning af mælkegrød koger mælken over. | Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drikkevand. |
| Før madlavningen var ingredienserne ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv.). Forholdet mellem ingredienserne er ikke opfyldt eller forkert valgt produkttype. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved indlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. Fuldkornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent. |

RETTEN BRÆNDER FAST

| | |
|--|--|
| Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort. Skålens non-stick belægning er beskadiget. | Før du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget. |
| Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). |
| Kogetiden er for lang. | Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model. |
| Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten. | I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid. |
| Ved stuvning: der er ikke væske nok. | Tilsæt mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. |
| Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt). | Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser. |
| Ved bagning: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning. | Før du lægger dejen ind skal siderne og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen!). |

EN SKÅREN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

| | |
|---|--|
| Du har rørt for meget i produkt i skålen. | Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7 minutter. |
| Kogetiden er for lang. | Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model. |

BAGVERKET ER VÅDT

| | |
|---|---|
| Uegnete ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige frugter eller grøntsager, frosne bær, creme osv.). | Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at vælge som ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller bruge dem i minimumsmængder. |
| Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikoger. | Sørg for at fjerne bagværket straks efter bagning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på. |

BAGVERKET ER IKKE STEGET

| | |
|---|---|
| Æg med sukker var pisket dårligt. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved indlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Dejen med bagepulver i stod for længe. | |
| Du er har ikke sigtet mel eller dejen var ættet dårligt. | |
| Fejl under indlæggelsen af ingredienserne. | |
| Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne multikoger. | |

i I nogle modeller af Redmond multikoger under programmer "STEW" og "SOUP" når der er for lidt væske i skålen vil overophedningsbeskyttelse slå til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabrikindsstillinger)

| Program | Tips for brug | Tilberedningstiden som standard | Interval af kogetid / indstillingstrin | Opnåelse af arbejdsparametre | Udsættet start | Auto-opvarmning, time |
|----------------------|---|--|--|------------------------------|----------------|-----------------------|
| MULTICOOK | Tilberedning af forskellige retter med muligheden at indstille temperatur og kogetid | 30 min | 2 min – 15 timer / 1 minut | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Lavnning af forskellige produkter på damp | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 timer / 5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Madlavning af forskellige forretter (supper osv.), kogning af bælgfrugter | 1 time | 10 min – 8 timer / 5 min | - | 24 | 12 |
| STEW | Stuvning af diverse produkter | FISH: 30 min MEAT: 1 time CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 min – 12 timer / 5 min | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Tilberedning af mælkegrød | 20 min | 5 min – 4 timer / 1 min | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Madlavning af hjemmelavet yoghurt; gæring af dej | 8 timer | 10 min – 12 timer / 5 min | - | 24 | - |
| PAELLA/ RISOTTO | Fremstilling af forskellige typer af pilaf | 40 min | 10 min – 2 timer / 5 min | - | 24 | 12 |
| BAKE | Bagning af kager, sukkerbrødkager, gydderetter, diverse fyldte kager af gærdej og buttedejer. | 50 min | 10 min – 8 timer / 5 min | - | 24 | 4 |

| Program | Tips for brug | Tilberedningstiden som standard | Interval af kogetid / indstillingstrin | Opnåelse af arbejdsparametre | Uddøbt start | Auto-opvarmning, time |
|----------------|--|--|--|------------------------------|--------------|-----------------------|
| FRY | Stegning af diverse retter | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 min – 2 timer / 1 min | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Kogning af ris, madlavning af grød af fuldkorn på vand | 30 min | 5 min – 4 timer / 1 min | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Madlavning af pasta og ravioli | 8 min | 2 min – 1 time / 1 min | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Bagning af hjemmebagt brød | 3 timer | 10 min – 4 timer / 5 min | - | 24 | 4 |

* ved indstillet temperatur fra 80°C.

Vejledende tilberedningstid for forskellige råvarer

| Vare | Vægt, g / mængde | Vandmængde, ml | Tilberedningstid i minutter |
|---|-----------------------------|----------------|-----------------------------|
| Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 40 |
| Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 40 |
| Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 35 |
| Frikadeller / koteletter | 180 (6 stk.) / 450 (3 stk.) | 500 | 30/35 |
| Fisk (filet) | 500 | 500 | 25 |
| Salat rejer, skrælllet, kogt og frosset | 500 | 500 | 5 |
| Manta / Hinkali | 4 stk. | 500 | 30 |
| Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 30 |
| Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 30 |
| Rødbeeder (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 40 |
| Grøntsager frosne | 500 | 500 | 15 |
| Dampet æg | 3 stk. | 500 | 10 |

i Det skal understreges, at disse tal er blot til orientering og er vejledende. Tal i tabellen kan afvige fra de anbefalede værdier afhængigt af kvaliteten af et bestemt produkt, samt dine smagspræferencer.

Anbefalinger om brug af temperatur regimer i "MULTICOOK"

| Driftstemperatur | Tips for brug* |
|------------------|---------------------------------------|
| 35°C | Gæring af dej, tilberedning af eddike |
| 40°C | Fremstilling af yoghurt |
| 45°C | Surdej |
| 50°C | Gæring |
| 55°C | Fremstilling af parfet |
| 60°C | Lavning af grøn te, babydam |
| 65°C | Tilberedning af kød i vakuumpakning |

| Driftstemperatur | Tips for brug* |
|------------------|---|
| 70°C | Fremstilling af punch |
| 75°C | Pasteurisering, lavning af hvid te |
| 80°C | Lavning af glogg |
| 85°C | Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid |
| 90°C | Lavning af rød te |
| 95°C | Lavning af mælkegrød |
| 100°C | Lavning af marenger eller marmelade |
| 105°C | Lavning af kadgele |
| 110°C | Sterilisering |
| 115°C | Lavning af sukkersirup |
| 120°C | Lavning af skalf |
| 125°C | Stuvning af kød |
| 130°C | Madlavning af gryderetter |
| 135°C | Ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe |
| 140°C | Rygning |
| 145°C | Indbagning af grøntsager og fisk i folie |
| 150°C | Indbagning af kød i folie |
| 155°C | Stegning af gærdej produkter |
| 160°C | Stegning af fjerkræ |
| 165°C | Stegning af bøffer |
| 170°C | Lavning af pommes frites |

* Se også medfølgende kagebog.

VI. EXTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør er ikke inkluderet i REDMOND RMC-280E multikoger.

REDMOND RAM-CL1 – skåltang

Designet til nem og sikker fjernelse af skålen. Egnet til alle skåle af størrelsen op til 6 liter.

REDMOND RAM-G1 – sæt af krukker til yoghurt (4 stk.) med mærker på lågene

Designet til tilberedelse af forskellige yoghurt. Dåserne har markører af dato, der gør det muligt at overvåge udløbsdatoen. Velegnet til brug med andre multikoger modeller.

RAM-FB1 – kurv for friturestegning

Bruges til madlavning af forskellige fødevarer i meget varmt eller kogende olie (friture). Velegnet til alle skål med volumen fra 3 liter. Lavet af rustfrit stål, har et aftageligt håndtag og en krog til fastgørelse på skålen til at lette dræning den overskydende olie efter kogning. Velegnet til brug med andre multikoger modeller. Kan vaskes i opvaskemaskinen.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Venligst observer fejlkoder, der kan vises på displayet i tilfælde af funktionsfejl.

| Fejlkode | Mulig årsag | Udbedring |
|----------|---|---|
| E1 - E4 | Systemfejl (mulighed for brud af temperaturfølere). | Brug aldrig apparatet med en tom skål! |
| E5 | Overophedningsbeskyttelse er udløst | Træk stikket ud af apparatet, lad det køle af i 10-15 minutter, så top og vandet / bouillon i skålen og fortsæt madlavning. Hvis problemet fortsætter, skal autoriseret servicecenter kontaktes. |

Mulige fejl og løsningsmåder

| Fejl | Mulig årsag | Udbedring |
|------------------------------|---|--|
| Kan ikke tændes. | Ingen strømforsyning. | Tjek netspænding. |
| Retten tilberedes for længe. | Afbrudelser i forsyningsspændingen. | Tjek netspænding. |
| | Mellem skål og varmelegemet findes en fremmed genstand. | Fjern en fremmed genstand. |
| | Skålen er installeret skævt. | Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder. |
| | Varmelegemet er snavset. | Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet. |

VIII. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 2 år fra købsdatoen. Under garantiperioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse. Garantien er kun gyldig, hvis datoen for købet er bekræftet ved sælgerens segl og underskrift af på originale garantibevis. Denne garanti genkendes kun, hvis produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, blev ikke repareret eller skillet ad eller beskadiget ved misbrug, samt at det er fuldt komplet. Denne garanti dækker ikke normalt slid og forbrugsdele (filtre, elpærer, non-stick belægninger, tætninger, osv.).

Produktets levetid og garantiperioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationsetiketten på apparatet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. tal angiver måned, 8. - år af produktionen.


Producenten har sat produktets levetid - 5 år fra købsdatoen. Denne tid er gyldig, forudsat at driften af produktet er i nøje overensstemmelse med denne vejledning og de tekniske krav, der skal opfyldes.



Emballage, brugermanual, såvel som selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale miljøregler. Vis hensyn til miljøet: smid ikke af sådanne produkter sammen med dit normale husholdningsaffald.


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

SIKKERHETSANVISNINGER


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

- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemme og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaske-rom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industriell eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettsspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.

- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordat.

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

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

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

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



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

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har fysiske, nevrologiske eller

psykiske funksjonshemninger eller mangel på erfaring og kunnskap, med unntak av når slike personer blir overvåket eller utført sin instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig å overvåke barna til å forebygge deres spill med enheten, tilbehør, samt sin fabrikk emballasje. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke gjennomføres av barn uten tilsyn av en voksen.

- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må

utføres av autorisert servicecenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

INNHOOLD

| | |
|---|----|
| I. FØR FØRSTE GANGS BRUK | 65 |
| II. BRUK AV MULTIKOKEREN | 65 |
| III. YTTERLIGGERE FUNKSJONER | 67 |
| IV. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD | 67 |
| V. TIPS FOR TILBEREDNING | 68 |
| VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR | 70 |
| VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET | 70 |
| VIII. GARANTI | 70 |

Tekniske spesifikasjoner

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Modell | RMC-280E |
| Kapasitet | 800 W |
| Spenning | 220–240 V, 50 Hz |
| Bollevolumet | 5 liter |
| Bollebelegg | non-slipp keramisk |
| LCD-skjerm | finnes |
| Dampventil | flyttbar |
| Slå av lydsignaler | finnes |

Programmer

1. MULTICOOK (MULTI-SIEF)
2. STEAM/COOK – FISH (DAMPE/KOKE – FISK)
3. STEAM/COOK – MEAT (DAMPE/KOKE – KJØTT)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (DAMPE/KOKE – KYLLING)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (DAMPE/KOKE – SJØMAT)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (DAMPE/KOKE – GRØNNSAKER)
7. SOUP/BEANS (SUPPE/BØNNER)
8. STEW – FISH (STUING – FISK)
9. STEW – MEAT (STUING – KJØTT)
10. STEW – CHICKEN (STUING – KYLLING)
11. STEW – SEAFOOD (STUING – SJØMAT)
12. STEW – VEGETABLES (STUING – GRØNNSAKER)
13. OATMEAL (HAVREGRØT)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (YOUGHURT/GJÆRDEIG)
15. PASTA/RISOTTO
16. BAKE (BAKING)
17. FRY – FISH (STEKE – FISK)
18. FRY – MEAT (STEKE – KJØTT)
19. FRY – CHICKEN (STEKE – KYLLING)
20. FRY – SEAFOOD (STEKE – SJØMAT)
21. FRY – VEGETABLES (STEKE – GRØNNSAKER)

- 22. RICE/GRAIN (RIS/KORN)
- 23. PASTA/RAVIOLI
- 24. HOMEMADE BREAD (HJEMMEBAKT BRØD)

Funksjoner

Opprettholdelse av temperaturen for ferdige retter (automatisk oppvarming) opp til 12 timer
 Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming finnes
 Oppvarming av retter opp til 12 timer
 Forsinket start opp til 24 timer

Oversikt over deler

| | |
|------------------------------------|--------|
| Multikoker med en bolle inni | 1 stk. |
| Avtagbart indre lokk | 1 stk. |
| Beholder for dampkoking | 1 stk. |
| Kurv for frityrsteking | 1 stk. |
| Begerglass | 1 stk. |
| Øse | 1 stk. |
| Flat skje | 1 stk. |
| Bok "100 oppskrifter" | 1 stk. |
| Bruksanvisning | 1 stk. |
| Garantibok | 1 stk. |
| Strømledning | 1 stk. |
| Emballasje | 1 stk. |

i Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr, samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

Multikokerens innretning **A1**

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Utvendig kjele. | 8. Øse. |
| 2. Bærehåndtak. | 9. Flat skje. |
| 3. Lokk. | 10. Beholder for dampkoking. |
| 4. Avtagbart indre lokk. | 11. Begerglass |
| 5. Bolle. | 12. Kurv for frityrsteking. |
| 6. Avtagbar dampventil. | 13. Strømledning. |
| 7. Betjeningspanel med skjerm. | |

Betjeningspanelet **A2**

- Knappen "Cancel/Reheat" ("Avbryt/Oppvarming") – slå på/av oppvarmingsfunksjon; avbrudd av tilberedningsprogrammet, tilbakestilling av parametre.
- Knappen "Time Delay/Cooking time" ("Tilberedningstid") – aktivering av tilberedningsstilt innstillinger; tid for forsinket start; slå av lysdiagnoser.
- Skjermen.
- Knappen "Start" – aktivering av valgt tilberedningsprogram; forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.
- Knappen "Temperature" – aktivering av innstillinger for tilberedningstemperatur i programmet "MULTICOOK".
- Knappen "Menu" ("Meny") – valg av automatisk tilberedningsprogram.
- Knappen "Product selection" ("Valg av matvare") – valg av matvare i automatiske programmer "STEAM/COOK", "STEW", "FRY".
- Knappen "Hour/-" ("Time/-") – innstilling av timersverdi i klokkeinnstillingsmodus, innstilling av tid for tilberedning og forsinket start, overgang til innstilling av gjeldende tid, reduksjon av temperatur i programmet "MULTICOOK".
- Knappen "Minute/+ ("Minutt/+)" – innstilling av minuttersverdi i klokkeinnstillingsmodus, innstilling av tid for tilberedning og forsinket start; økning av temperatur i programmet "MULTICOOK".

Skjermen **A3**

- Varsellampe for automatiske tilberedningsprogrammer.
- Timeren/varsellampe for gjeldende tid/indikator av tid for forsinket start.

- Varsellampe for innstillinger for forsinket starttid.
- Varsellampe for oppvarmingsmodus.
- Varsellampe for automatisk oppvarming (Keep warm).
- Varsellampe for typer matvarer i programmer "STEAM/COOK", "STEW", "FRY".
- Indikator av temperatursverdi i programmet "MULTICOOK".
- Varsellampe for funksjon for å slå på/av lysdiagnoser.

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta apparatet og tilbehør forsiktig ut av boksen. Fjern all emballasje. Sørg for å bevare på plass varselskiltene, klistermerker og merke med produktets serienummer på utvendig overflate av apparatet! Mangel av serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiservice. Renjær apparatet med en fuktig klut. Vask bollen med varmt såpevann. Tørk grundig. Ved første gangs bruk kan du legge merke til en fremmed lukt noe som er helt normalt. I dette tilfellet rengjør apparatet.

⚠ Advarsel! Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer tilfredstillende.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før bruk

Plasser apparatet på et jevnt og sikkert underlag slik at den varme dampen som kommer ut av dampventilen ikke traff tapetet, dekorative beklædninger, elektroniske enheter og andre gjenstander eller materialer som kan bli påvirket av høy fuktighet og temperatur. Før matlaging kontroller at multikokerens ytre og synlige indre deler har ingen skader, sprekker eller andre defekter. Det bør ikke være fremmedlegemer mellom bolle og varmelementet.

Ventemodus

Som standard, apparatet koblet til strømmen er i ventemodus: skjermen viser gjeldende tid i 24-timers format, varsellampe for automatiske tilberedningsprogrammer, varsellampe for typer matvarer i programmer "STEAM/COOK", "STEW" og "FRY", varsellampe for slå av/på lysdiagnoser. Hvis ingen knapp blir trykket på i løpet av et minutt etter at du har innstilt parametre for det valgte programmet, går apparatet tilbake til ventemodus og kansellerer alle innstillinger som ble tidligere gjort.

Ikke-flyktig hukommelse

Multikoker REDMOND RMC-280E er utstyrt med ikke-flyktig hukommelse. Ved midlertidig strømbrudd (opp til 2 timer i tilberedningsmodus eller i forsinket start-modus), blir alle dine innstillingene lagret. Apparatet vil fortsette å virke fra det punkt det ble avbrutt.

i **VIKTIG!** Hvis fortsettelse av kokeprosessen er uønsket, trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den. Apparatet vil gå til ventemodus.

Slå på/av lysdiagnoser

Multikokeren REDMOND RMC-280E er utstyrt med funksjon for å slå på/av lysdiagnoser. For å slå lyden av i ventemodus trykk på knappen "Time Delay/Cooking time" og hold den (for å slå lyden på trykk igjen på knappen "Time Delay/Cooking time" og hold den).

Innstilling av klokke.

Koble apparatet til strømmen. Trykk på knappen "Hour/-" og hold den. Varsellampe for gjeldende tid på skjermen vil blinke. Ved å trykke på knappen "Hour/-" kan du sette timersverdi, ved å trykke på knappen "Minute/+ " setter du minuttersverdi. Hvis du raskt vil endre verdien, trykk på tilsvarende knappen og hold den. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd tidsinnstilling vil starte på nytt.

Etter at gjeldende tid vil bli ferdiginnstilt må du ikke trykke på noen knapp i løpet av noen få sekunder. Den innstilte tiden vil bli lagret.

Innstilling av tilberedningstid

Multikoker REDMOND RMC-280E er utstyrt med funksjon for endring av tilberedningstid som er standardinnstilt for hvert program. Endringstid og multig tidsomfang er avhengig av valgt tilberedningsprogram.

For å endre tilberedningstid:

- Velg automatisk tilberedningsprogram ved å trykke på knappen "Menu". Trykk på knappen flere ganger inntil skjermen viser varsellampe for ønsket tilberedningsprogram. Standard tilberedningstid for hvert program vil bli vist på skjermen. Du kan også velge et program ved å trykke på knappen "Hour/-" og "Minute/+".
- For å gå over til modus for innstilling av tilberedningstid trykk på knappen "Time delay/Cooking time". Varsellampe for knappen "Start" samt indikator for standardinnstilt tid og varsellampe for programmet vil blinke på skjermen.
- Ved å trykke på knappen "Hour/-" sett timersverdi, ved å trykke på knappen "Minute/+ " sett minuttersverdi. Hvis du raskt vil endre verdien, trykk på tilsvarende knappen og hold den. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd tidsinnstilling vil starte på nytt.
- For å kansellere innstillinger som tidligere er gjort trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den, deretter velg ønsket tilberedningsprogram igjen.

i Ved manuell innstilling av tilberedningstid må du ta hensyn til mulig tidsomfang og installasjonsstrinn, forutsatt at valgt tilberedningsprogram i samsvar med tabell for tilberedningsprogrammer.

I programgrupe "STEAM/COOK" begynner nedtellingen av den innstilte tid etter at vannet er kokt og dampen i bollen er nådd tilstrekkelig tetthet; i programmet "PASTA/RAVIOLI" begynner nedtellingen etter at vannet er kokt, matvarene er lagt inn og knappen "Start" er trykket på en gang til. I øvrige programmer begynner nedtellingen av den innstilte tid straks etter at du trykker på knappen "Start".

Forsinket start

Funksjon "Forsinket start" gjør det mulig å sette klokkeslett retten må bli ferdiglaget til. Kokeprosessen kan bli utsatt for en lengre tid (opp til 24 timer). Et trinn for å instille tid for forsinket start er 5 minutter.

- Etter at du har valgt automatisk tilberedningsprogram og tilberedningstid kan du sette tid for forsinket start ved å trykke igjen på knappen "Time Delay/Cooking time". Du vil se på skjermen varsellampe for modus for innstilling av forsinket starttid og det nærmeste tidspunktet retten kan bli ferdiglaget til (standardinnstilt). Varsellampe for tidens verdi vil blinke.
- Ved å trykke på knappen "Hour/-" sett timersverdi, ved å trykke på knappen "Minute/+ " sett minuttersverdi. Hvis du raskt vil endre verdien, trykk på tilsvarende knappen og hold den. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd tidsinnstilling vil starte på nytt.
- For å kansellere innstillinger som tidligere er gjort trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den, deretter velg ønsket tilberedningsprogram igjen.

i Det er ikke anbefalt å bruke forsinket start-funksjon hvis oppskriften inneholder lett bedevelige matvarer som ingredienser (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.) i programmet "FRY", "PASTA/RAVIOLI" er forsinket start ikke tilgjengelig.

Opprettholdelse av ferdige retters temperatur (automatisk oppvarming)

Automatisk oppvarming aktiveres umiddelbart etter tilberedningsprogrammet er fullført og opprettholder den ferdige rettens temperatur mellom 60 til 80 ° C i løpet av 12 timer. I automatisk oppvarmingsmodus vil varsellampe for knappen "Start" slukne, mens varsellampe for knappen "Cancel/Reheat" vil lyse. Telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen.

Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming

Multikokeren REDMOND RMC-280E er utstyrt med funksjon for forhåndsavstengning av automatisk oppvarming etter oppstart av hoved tilberedningsprogram. For å avstenge automatisk oppvarming etter start av oppvarming trykk på knappen "Start" og hold den inntil varselampe for knappen "Cancel/Reheat" på skjermen. Hvis du vil igjen aktivere automatisk oppvarming, trykk på knappen "Start" en gang til og hold den inntil varselampe for knappen "Cancel/Reheat" vil lyse.

Oppvarming av retter

Multikokeren REDMOND RMC-280E kan brukes for oppvarming av kalde retter. For oppvarming:

1. Legg matvarer i bollen, sett den i varmebasen. Kontroller at bollen kommer tett innpå varmeelement.
2. Lukk lokket til det klikker, koble apparatet til strømmettet.
3. Trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den. Varsellampe for knappen vil lyse og oppvarmingsfunksjon vil aktiveres. Telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen
4. Apparatet vil varme retten opp til 60–80°C. Denne temperaturen vil opprettholdes i løpet av 12 timer. Om nødvendig kan oppvarming slås av ved å trykke på knappen "Cancel/Reheat" (varselampe vil slukne).



Til tross for at multikokeren REDMOND RMC-280E kan opprettholde retten varm opp til 12 timer, det er ikke anbefalt å holde retten varm mer enn 2-3 timer, fordi det kan iblant føre til smakinger.

Vanlige prosedyrer ved bruk av automatiske programmer

1. Forbered ingredienser ifølge oppskriften og legg dem inn i bollen. Kontroller at alle ingrediensene er jevnt fordelt i bollen og ligger under maksimalt merke på bollens indre vegg.
2. Plasser bollen i varmebasen og snu den litt, kontroller at den kommer tett innpå varmeelementet. Lukk lokket til det klikker. Koble apparatet til strømmettet.
3. Velg tilberedningsprogram ved å trykke på knappen "Menu" flere ganger inntil varselampe for det valgte programmet vil bli vist på skjermen. Du kan også velge et program ved å trykke på knapper "Hour/-" og "Minute/+". Varsellampe for knappen "Start" og varselampe for det valgte programmet vil blinke, mens varselampe for modulus for innstilling av tilberedningstid og standard tilberedningstid vil bli vist på skjermen.

Hvis du velger programmet "MULTICOOK", skjermen vil vise varselampe for modulus for innstilling av tilberedningstemperatur og standardinnstilt tilberedningstid.

4. Ved å trykke på knappen "Product selection" velg matvare. Varsellampe for tilsvarende programmet vil blinke og skjermen vil vise standardinnstilt tilberedningstid. Valg av matvare er tilgjengelig i programmer "STEAM/COOK", "STEW", "FRY". Når du velger andre programmer, bare gå forbi denne funksjonen.
5. Sett ønsket tilberedningstid.
6. Hvis du velger programmet "MULTICOOK", trykk på knappen "Temperature" og sett tilberedningstemperatur. Varsellampe for temperaturverdi vil blinke. Ved å trykke på knappen "Hour/-" reduser temperaturverdien og ved å trykke på knappen "Minute/+" kan du øke den. Hvis du vil raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd tidsinnstilling vil starte på nytt.
7. Om nødvendig sett tid for forsinket start av programmet.
8. Trykk på knappen "Start" og hold den i noen få sekunder. Tilberedningsprogrammet vil aktiveres. Skjermen vil vise hvor mye tid er igjen til slutten av programmet, samt lysende varselampe for kokeprosessen.

9. Etter slutten av programmet vil lysignal høres og varselampe vil slukne. Avhengig av innstillinger vil apparatet gå til modus for automatisk oppvarming (varselampe for knappen "Cancel/Reheat" vil lyse) eller til ventemodus.
10. For å avbryt tilberedningsprosessen eller valgte programmet trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den.

Programmet "MULTICOOK"

Programmet "MULTICOOK" er designet for matlagning med de parametrene for temperatur og tilberedningstid som bruker velger. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 30 minutter. Du kan innstille tilberedningstid i omfanget fra 2 minutter opp til 15 timer med et endringsstrinn på 1 minutt. Temperaturen kan bli innstilt i omfanget 35–170°C med et endringstrinn på 5°C.

i ADVARSEL! Av sikkerhetsmessige grunner når temperaturen er innstilt på mer enn 140°C bør tilberedningstid ikke overstige 2 timer.

For enkelhets skyld blir automatisk oppvarming deaktivert som standard hvis tilberedningstemperatur ikke overstiger 80°C. Om nødvendig kan denne funksjonen aktiveres manuelt ved å trykke på knappen "Start" etter oppstart av tilberedningsprogram (varselampe for knappen "Cancel/Reheat" vil lyse).

Programmet "STEAM/COOK"

Programmet "STEAM/COOK" er designet for koking og dampkoking av forskjellige matvarer. Standard tilberedningstid er avhengig av valgt type matvare (FISH – 25 minutter, MEAT – 40 minutter, CHICKEN – 35 minutter, SEAFOOD – 20 minutter, VEGETABLES – 30 minutter). Du kan manuelt innstille tilberedningstid med omfang 5 minutter – 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Dampkoking av grønnsaker:

- Hell i bollen 600–1000 ml vann. Sett beholderen for dampkoking inn i bollen.
- Mål ingrediensene og forbered dem ifølge oppskriften, deretter jevnt fordel dem i beholderen for dampkoking.
- Følg instruksjonene i avsnitt 2–10 i "Vanlige prosedyrer ved bruk av automatiserte programmer".

Når du dampkoker grønnsaker og andre matvarer følg instruksjonene i avsnitt 1–10 i "Vanlige prosedyrer ved bruk av automatiserte programmer". I programmet "STEAM/COOK" begynner nedtellingen av den innstilte tilberedningstid etter at vannet er kokt og dampen i bollen er nådd tilstrekkelig tetthet.

Programmet "SOUP/BEANS"

Programmet "SOUP/BEANS" er designet for tilberedning av forskjellige forretter og koking av bønner. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 1 time. Du kan innstille tilberedningstid i omfanget fra 15 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

b Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "STEW"

Programmet "STEW" anbefales for stuing av forskjellige matvarer – fisk, kjøtt, kylling, sjømat, grønnsaker. Standard tilberedningstid er avhengig av valgt type matvare (FISH – 30 minutter, MEAT – 1 time, CHICKEN – 45 minutter, SEAFOOD – 25 minutter, VEGETABLES – 40 minutter). Du kan manuelt innstille tilberedningstid med omfang 10 minutter – 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

b Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "OATMEAL"

Programmet "OATMEAL" er designet for tilberedning av melgrøt. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 20 minutter. Du kan manuelt innstille tilberedningstid i omfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 1 minutt.

Tips for tilberedning av melgrøt i multikokeren

Programmet "OATMEAL" er designet for tilberedning av grøt på basis av pasteurisert lav-fett melk. For å unngå at melken koker over og få det ønskede resultat, er det anbefalt:

- å vaske grundig alle fullkorn matvarer (ris, bokhvete, hirse osv.) inntil vannet er klart;
- å smøre bollen før tilberedning;
- å måle ingrediensene ifølge oppskriftbok og overholde anbefalte mengder, redusere eller øke mengden av ingredienser bare tilsvarende;
- når du bruker helmelk fortyynn den med drikkevann i forholdet 1:1.



Egenskaper av melk og korn kan variere avhengig av opprinnelsessted og produsenten, noe som kan iblant påvirke resultater av matlagning. Hvis det forventede resultatet i programmet "OATMEAL" ikke ble oppnådd, se avsnitt "Tips for tilberedning" for tilberedning av melgrøt kan du også bruke universielt program "MULTICOOK" (den optimale tilberedningstemperatur er 95°C).

Programmet "YOGURT/YEAST DOUGH"

Programmet "YOGURT/YEAST DOUGH" er designet for tilberedning av hjemmelaget yoghurt og deigheving. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 8 timer. Du kan manuelt innstille tilberedningstid i omfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.



Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "PAELLA/RISOTTO"

Programmet "PAELLA/RISOTTO" er designet for tilberedning av forskjellige typer pilaff. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 40 minutter. Du kan manuelt innstille tilberedningstid i omfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.



Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "BAKE"

Programmet "BAKE" er designet for baking av kjeks, pudding og forskjellige kaker av gjordeig og buttedeig. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 50 minutter. Du kan manuelt innstille tilberedningstid i omfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter. Automatisk oppvarmingstid i dette programmet er innstilt på 4 timer.



Du kan sjekke om din kjeks ferdig eller ikke med å dyppe en tannpik i den. Kjeks er ferdig hvis du tar tannpikeren ut og det er ikke noen deigstykkene på den. Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "FRY"

Programmet "FRY" er designet for steking av forskjellige matvarer – fisk, kjøtt, kylling, sjømat, grønnsaker. Standard tilberedningstid er avhengig av valgt type matvare (FISH – 15 minutter, MEAT – 18 minutter, CHICKEN – 17 minutter, SEAFOOD – 16 minutter, VEGETABLES – 20 minutter). Du kan manuelt innstille tilberedningstid med omfang 5 minutter – 2 timer med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start-funksjon er ikke tilgjengelig for dette programmet.

i For å unngå at ingredienser blir svidd anbefaler vi at du følger instruksjonene i oppskriftsbok og av og til rører innholdet i bollen. For å bruke programmet "FRY" en gang til bør multikokeren være fullstendig avkjølt.

Til tross for at automatisk oppvarming kan opprettholde rettens temperatur i løpet av 12 timer, det er ikke anbefalt å holde ferdig rett i denne modusen i lang tid fordi det kan føre til uttørring av retten.

Vi anbefaler å steke mat med åpent lokk – det vil gi en sprø skorpe. Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "RICE/GRAIN"

Programmet "RICE/GRAIN" er designet for risoking og tilberedning av grøt på vann. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 30 minutter. Du kan manuelt innstille tilberedningstid i omfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 1 minutt.

i Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "PASTA/RAVIOLI"

Programmet "PASTA/RAVIOLI" er designet for koking av pasta, pølser og andre halvfabrikater. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 8 minutter. Du kan manuelt innstille tilberedningstid med omfang 2 minutter – 1 time med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start-funksjon er ikke tilgjengelig for dette programmet.

Følg instruksjonene i avsnittet "Vanlige prosedyrer ved bruk av automatiserte programmer". Etter at vannet er kott vil lydsignal høres. Åpne lokket forsiktig og legg matvarer i kokende vann, deretter lukk lokket, trykk på knappen "Start" og hold den i noen få sekunder. Deretter begynner nedtelling av innstilt tilberedningstid.

i Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

Programmet "HOMEMADE BREAD"

Programmet "HOMEMADE BREAD" er designet for brødbaking hjemme. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 3 timer. Du kan manuelt innstille tilberedningstid med omfang 10 minutter – 4 timer med et endringstrinn på 5 minutter. Automatisk oppvarming i programmet "HOMEMADE BREAD" virker i løpet av 4 timer.

STOP ADVARSEL! Under baking blir begge bolle og brød meget varme! Bruk kjøkkenhansker får å ta det ferdigbakte brødet ut av multikokeren.

Før du bruker melet, er det anbefalt å sile det for å mette det med oksygen og fjerne urenheter. Ikke åpne lokket før slutten av bakteprosessen! Kvaliteten på hjemmebakt brød er også avhengig av det.

Når du legger ingredienser inn i bollen kontroller at alle ingrediensene er under ½ merke på bollens indre vegg. Det bør tas hensyn til det at deigen blir hevet i løpet av programmets første time, deretter bakenes foregår. For å redusere bakingstid og forenkle selve bakingen anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for brødbaking.

i Hvis det forventede resultatet ikke ble oppnådd, se "Tips for tilberedning" hvor du kan finne svar på dine spørsmål og få nødvendige anbefalinger.

III. YTTERLIGGERE FUNKSJONER

- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Tilberedning av ost
- Tilberedning av halva
- Brødbaking
- Pasteurisering
- Sterilisering av kjøkkenutstyr og personlige toalettstaker

IV. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Generelle regler og tips

- Før første gangs bruk eller for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å pusse ren bolle og indre lokk med 9% eddikoppløsning, deretter koke i bollen halvdelt sitron i 15 minutter i programmet "STEAM/COOK".
- Ikke la bolle med ferdig rett eller med vann stå i lukket multikoker mer enn 24 timer. Bolle med ferdig rett bør oppbevares i kjøleskap og om nødvendig oppvarmes i multikokeren med hjelp av oppvarmingsfunksjon.
- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmettet og fullstendig avkjølt. For rengjøring bruk myk klut og mildt oppvaskmiddel.

STOP DET ER FORBUDT å rengjøre apparatet med grove kluter, svamper (med mindre det er angitt i bruksanvisningen) eller med slipepasta. Ikke bruk for rengjøring kjemiske aggressive stoffer eller andre stoffer som ikke er anbefalt for bruk med gjenstander som kommer i kontakt med mat.

DET ER FORBUDT å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann! Vær forsiktig når du renser multikokerens gummideler eller silikonkondeler: deres skade eller deformasjon kan føre til funksjonsfeil.

Multikokerens utvendig overflate kan rengjøres når den er skitten. Bolle, indre aluminiumlokk og avtagbar dampventil skal rengjøres etter hver bruk. Kondensat som dannes under kokeprosessen må fjernes hver gang etter bruk. Indre overflater på utvendig kjele skal rengjøres ved behov.

Rengjøring av utvendig overflate

Rengjør den med myk fuktig klut eller svamp, evt. med mildt rengjøringsmiddel. For å unngå vannstrimer og flekker på overflaten anbefaler vi å tørke overflaten grundig.

Rengjøring av bolle

Du kan rengjøre bolle både for hånd med myk svamp og oppvaskmiddel, og i oppvaskmaskin (ifølge instruksjoner fra produsenten). Fyll bolle med varmt vann og la den stå i en stund, og deretter rengjør den. For større effekt fyll bolle med kaldt vann (ikke over det maksimale tillatte nivå), sett den inn i multikokeren, lukk lokket og oppvarm den i 30-40 minutter. For å sette bolle inn i multikokeren, kontroller av bollens utvendig overflate er helt tørt.

i Ved regelmessig bruk kan farge på bollens indre non-slipp beleg bli fullstendig eller delvis endret, noe som er ikke et tegn på bollens defekt.

Rengjøring av indre aluminiumlokk

1. Åpne multikokerens lokk.
2. Trykk på plastlås på innsiden av lokket og forsiktig trekk det indre lokket til det løsner fra hovedlokk.
3. Rengjør overflaten av begge lokker med fuktig klut eller svamp. Om nødvendig, vask lokket under rennende vann med oppvaskmiddel. Ikke vask lokket i oppvaskmaskin.
4. Tørk begge lokkene.
5. Sett aluminiumlokket i de nedre sporene slik at det blir lagt oppå hovedlokket og trykk lett til det klikker.

Rengjøring av avtagbar dampventil

Dampventilen bør rengjøres etter hver bruk. Forsiktig trekk den. Demonter ventilen fullstendig, vask den grundig under rennende vann og tørk. Deretter monter den i motsatt rekkefølge og sett på plass.

Fjerning av kondensat

Under matlaging kan kondensat dannes som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bolle. Kondensat kan lett fjernes med et håndkle eller en serviett.

Rengjøring av arbeidskammeret

Hvis du følger nye reglene i denne bruksanvisningen er det en minimal risiko for at væske, matrester eller avfall vil komme inn i arbeidskammeret. Hvis arbeidskammeret er betydelig skittent rengjør dets overflate for å unngå funksjonssvikt eller skade på apparatet.

i Før å rengjøre arbeidskammeret kontroller at det er avkoblet fra strømmettet og fullstendig avkjølt!

Arbeidskammerets sidevegger, overflaten av oppvarmingskve og kapsel for sentral varmesensor (som ligger i midten av oppvarmingskve) kan rengjøres med fuktig (ikke våt) svamp eller klut. Hvis du bruker et rengjøringsmiddel bør du fjerne rester av dette middelet for å unngå uønsket lukt under påfølgende matlaging.

Hvis fremmedlegemer kommer inn i fordypning rundt sentral varmesensor, fjern dem forsiktig med pinsett uten å presse på sensorens kapsel. Ved forurensning av oppvarmingskve kan man bruke fuktig svamp med middels hardhet eller syntetisk børste.

i Ved regelmessig bruk av multikokeren kan fargen på oppvarmingskve bli fullstendig eller delvis endret, noe som er ikke tegn på funksjonssvikt heller ikke påvirker apparatets funksjonalitet.

Oppbevaring av apparatet

- Hvis apparatet ikke er i bruk i lang tid, bør det avkobles fra strømmettet. Arbeidskammeret inkludert oppvarmingskve, bolle, indre lokk og dampventil bør være rene og tørre.
- For kompakt lagring kan apparatets deler legges inn i bolle og plasseres inni multikokeren.

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Tabellen nedenfor oppsummerer de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokere, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem.

RETTE ER IKKE HELT FERDIG

| Mulige årsaker | Løsning |
|--|--|
| Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok. | Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tetningsgummi på det indre lokket er ikke deformert. |
| Bollen og varmeelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok. | Bollen må installeres inn i multikokerenes utvendig kjele jevnt, bollens bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokerenes arbeidskammer. Unngå forurensninger av oppvarmingskive. |
| Feil valg av rettens ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren. | Det er ønskelig å bruke oppskrifter som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskrifter du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. |
| Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig dampetthet. | Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannivået under tilberedningsprosessen. |
| Når du steker: Det er altfor mye vegetabilsk olje i bollen. Det er altfor mye væske i bollen. | Ved vanlig steking er det nok når oljen dekker bunn av bolle med et tynt lag. Ved frityrsteking følg instruksjonene i oppskriften. Når du steker, ikke lukk lokk på multikokeren hvis det er ikke anbefalt i oppskriften. Frosne matvarer før steking skal tines og vannet fra dem bør rennes. |
| Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høyt surhetsnivå. | Noen produkter krever spesiell behandling før koking: de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er møre osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften. |
| Når du baker (deigen er ikke gjennombakt): Under heving klistret deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte dampventilen. Du har lagt altfor mye deig inn i bollen. | Legg mindre mengden deig inn i bollen. Ta deigen ut av bollen, velt den og legg inn i bollen igjen. Deretter fortsett baking til brødet eller kake blir ferdig. I fremtiden legg inn i bollen mindre mengde deig når du baker. |

MATEN ER OVERKOKT

| | |
|---|--|
| Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. |
| Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet. | Det er uønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker. |

MATEN KOKER OVER UNDER KOKING

| | |
|--|--|
| Når du lager melkgrat koker melken over. | Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bare ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynnes litt med drikkevann. |
| Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjømat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart. |

MATEN ER SVIDD

| | |
|---|--|
| Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-slipp belegget er skadet. | Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-slipp belegget er ikke skadet. |
| Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. |
| Den innstilte tilberedningstid er altfor lang. | Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen. |
| Når du steker: du har glemte å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke veltet maten som stekes. | Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabilsk olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig rare eller velte matvarer i bollen. |
| Stuing: det er ikke nok væske i bollen. | Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig. |
| Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (rettens ingredienser i feil mengde). | Kontroller at det er det riktige forholdet mellom væske og faste ingredienser. |
| Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking. | Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegger og bunn med smør eller olje (ikke heil olje i bollen). |

INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

| | |
|--|---|
| Du rørt ingredienser i bollen altfor ofte. | Ved vanlig steking rør ingrediensene ikke oftere enn en gang hver 5-7 minutter. |
| Den innstilte tilberedningstid er altfor lang. | Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen. |

BAKVERK ER FUKTIG

| | |
|---|--|
| Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frosne bær, rømme, osv.) | Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder. |
| Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker. | Ta bakverket ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid. |

BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

| | |
|---|--|
| Egg med sukker er dårlig pisket. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. |
| Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge. | |
| Du har ikke sikket mel eller deigen var dårlig ettet. | |
| Feil legging av ingrediensene i apparatet. | |
| Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen. | |

i En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmer "STEW" og "SOUP" som aktiverer vernet mot apparatets overoppheting ved mangelen på væske i bollen. I dette tilfellet stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

Oppsummerende tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

| Programmer | Anbefalinger for bruk | Standard innstilt tilberedningstid | Omfang av tilberedningstid/et endringstrinn | Innstilling av arbeidsparametre | Forsinkel start, timer | Auksamlig oppvarming, timer |
|------------|---|---|---|---------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| MULTICOOK | Tilberedning av forskjellige retter med innstilling av temperatur og tilberedningstid | 30 minutter | 2 minutter - 15 timer/1 minutt | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Dampkoking av forskjellige retter | FISH: 25 minutter MEAT: 40 minutter CHICKEN: 35 minutter SEAFOOD: 20 minutter VEGETABLES: 30 minutter | 5 minutter - 2 timer/5 minutter | + | 24 | 12 |

| Programmer | Anbefalinger for bruk | Standard innstilt tilberedningstid | Omfang av tilberedningstid/ endringstrinn | Innstilling av arbeidsparametre | Førstektid, timer | Automatisk oppvarming, timer |
|-----------------------|--|---|---|---------------------------------|-------------------|------------------------------|
| SOUP/BEANS | Tilberedning av forskjellige forretter (supper osv.); koking av bønner | 1 time | 10 minutter – 8 timer/5 minutter | - | 24 | 12 |
| STEW | Stuing av forskjellige matvarer | FISH: 30 minutter MEAT: 1 time CHICKEN: 45 minutter SEAFOOD: 25 minutter VEGETABLES: 40 minutter | 10 minutter – 12 timer/5 minutter | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Tilberedning av melkgrøt | 20 minutter | 5 minutter – 4 timer/1 minutt | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Tilberedning av hjemmelaget yoghurt; deigheving | 8 timer | 10 minutter – 12 timer/5 minutt | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Tilberedning av forskjellige typer pilaff | 40 minutter | 10 minutter – 2 timer/5 minutter | - | 24 | 12 |
| BAKE | Baking av kjeoks, puddinger, kaker av gjærdeig og buttermelk | 50 minutter | 10 minutter – 8 timer/5 minutter | - | 24 | 4 |
| FRY | Steking av forskjellige matvarer | FISH: 15 minutter MEAT: 18 minutter CHICKEN: 17 minutter SEAFOOD: 16 minutter VEGETABLES: 20 minutter | 5 minutter – 2 timer/1 minutt | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Koking av ris, tilberedning av grøt av fullkorn på vannbasis | 30 minutter | 5 minutter – 4 timer/1 minutt | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Koking av pasta; tilberedning av ravioli | 8 minutter | 2 minutter – 1 time/1 minutt | + | - | 12 |
| H O M E M A D E BREAD | Baking av brød | 3 timer | 10 minutter – 4 timer/5 minutter | - | 24 | 4 |

* ved innstilt temperatur over 80°C

Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

| Matvare | Vekt, gram/mengde | Mengde vann, ml | Tilberedningstid, minutter |
|--|---------------------------|-----------------|----------------------------|
| Svinefilet/oksefilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Lammefilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Kyllingfilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Kjøttkaker/kjøttboller | 180 (6 stk.)/450 (3 stk.) | 500 | 30/35 |
| Fisk (filet) | 500 | 500 | 25 |
| Reker, rensede, kokte og frosne | 500 | 500 | 5 |
| Manti/Chinkali | 4 stk. | 500 | 30 |
| Poteter (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Gulrot (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Rødbete (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Frosne grønnsaker | 500 | 500 | 15 |
| Dampkokt egg | 3 stk. | 500 | 10 |

i Husk at dette er kun generelle anbefalinger. Tiden angitt i tabellen kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet "MULTICOOK"

| Arbeidstemperatur | Anbefalinger for bruk* |
|-------------------|---|
| 35°C | Deigheving, lagning av eddik |
| 40°C | Tilberedning av yoghurt |
| 45°C | Syring |
| 50°C | Gjæring |
| 55°C | Tilberedning av flatekaramell |
| 60°C | Tilberedning av grønn te, barnemat |
| 65°C | Koking av kjøtt i vakuumpakking |
| 70°C | Tilberedning av punsj |
| 75°C | Pasteurisering, tilberedning av hvit te |
| 80°C | Tilberedning av gløgg |
| 85°C | Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid |
| 90°C | Tilberedning av rød te |
| 95°C | Tilberedning av melkgrøt |
| 100°C | Tilberedning av marengs eller syltetøy |
| 105°C | Tilberedning av kabaret |
| 110°C | Sterilisering |
| 115°C | Tilberedning av sukker sirup |
| 120°C | Tilberedning av elsbein |
| 125°C | Tilberedning av lapskaus |
| 130°C | Tilberedning av pudding |
| 135°C | Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe |
| 140°C | Røyking |
| 145°C | Baking av grønnsaker og fisk i folie |
| 150°C | Baking av kjøtt i folie |
| 155°C | Steking av bakverk av gjærdeig |
| 160°C | Steking av fugl |
| 165°C | Steking av bif |
| 170°C | Tilberedning av pomes frites |

* I tillegg se vedlagt oppskriftsbok

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Ytterligere tilbehør er ikke inkludert i leveringssett til multikoker REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – bolletang

Designet for enkel og sikker fjerning av bolle fra multikoker. Er egnet til alle boller der volumet ikke overstiger 6 liter.

REDMOND RAM-G1 – Sett med 4 glass for youghurt med markører på lokk

Designet for tilberedning av forskjellige typer youghurt. Det er datomarkører på glassene som muliggjør å kontrollere holdbarheten. Egnet for bruk med andre modeller multikokere.

RAM-FB1 – kurv for frityrsteking

Brukes for steking av ulike matvarer i veldig varm eller kokende olje (frityren). Egnet for alle boller med volumet på 3 liter og mer. Laget av rustfritt stål, har et avtagbart håndtak og en krok for feste til bollen for å helle ut overflødig olje etter steking. Egnet for bruk med andre modeller multikokere. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET

Vennligst gjør deg kjent med symboler på feil som du kan se på skjermen i tilfelle av funksjonssvikt.

| Feilkode | Mulige feil | Eliminering av feil |
|----------|---|--|
| E1 – E4 | Systemfeil (mulig svikt av temperatursensoren). | Ikke slå på apparatet hvis bollen er tom!! Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt i lapet av 10-15 minutter, deretter hell vann/kraft inn i bollen og fortsett tilberedning. |
| E5 | Vern mot overoppheting ble aktivert. | Hvis feilen vedvare, ta kontakt med et autorisert servicesenter. |

Mulige funksjonssvikt og måter å eliminere dem


| Funksjonssvikt | Mulig årsak | Hvordan å eliminere |
|--------------------------------|---|---|
| Apparatet ikke aktiveres | Det er ingen strøm | Sjekk strømspenning |
| Retten tilberedes altfor lenge | Svikt i el-forsyningen | Sjekk strømspenning |
| | Det er et fremmed legeme mellom varmelementet og bollen | Ta det fremmede legemet ut |
| | Bollen står skjevt | Installer bollen rett |
| | Varmeelement er forurenset | Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt og rengjør varmelementet. |

VIII. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på to år fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet. Garantien skal være gyldig bare dersom kjøpsdato er bekreftet med stempel og underskrift av selger på et spesielt garantikort. Garantien er gyldig kun hvis produktet ble brukt i henhold til bruksanvisningen, ikke ble reparert, demontert eller skadet på grunn av misbruk, samt produktets komplett sett er bevart. Garantien gjelder ikke normal slitasje på produktet og forbruksmaterialer (filtre, lyspærer, non-stipp belegg, tetninger osv.). Produktets levetid og garantitiden beregnes fra datoen for salg eller fra produksjonsdato (hvis salgstidspunktet ikke kan bli identifisert).


Produksjonsdato av apparatet kan bli funnet i serienummeret som står på identifikasjonsetiketten på apparatets utvendig side. Serienummeret består av tretten tegn. Den sekste og den syvende tegn betyr måned og den åttende betyr år av apparatets produksjon.

Produktets levetid fastsatt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato. Denne levetiden er gyldig forutsatt at apparatets drift er i henhold til denne bruksanvisningen og tekniske krav er oppfylt.

 *Emballasjen, bruksanvisningen samt selve apparatet må behandles i henhold til gjeldende lokale programmer for gjenvinning av avfall. Vennligst ta vare på miljøet: ikke kast slike produkter sammen med vanlig avfall.*


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

SÄKERHETSÅTGÄRDER


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

- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning 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.

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

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

 *Kom ihåg! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetets gång.

Detta kan leda till överhettning och skador på varan.

- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner!



Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) som har ned-sättning 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 sä-

kerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till sådana personer som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen får inte utföras av barn utan tillsyn av de vuxna.

- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN | 73 |
| II. MULTIKOKARES BRUK | 73 |
| III. EXTRAMÖJLIGHETER | 75 |
| IV. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN | 75 |
| V. TIPS FÖR MATLAGNING | 75 |
| VI. TILLÄGSACCESSOARER | 77 |
| VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER | 78 |
| VIII. GARANTIÄTAGANDE | 78 |

Tekniska specifikationer

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Modell | RMC-280E |
| Effekt | 800 W |
| Spänning | 220 – 240 V, 50 Hz |
| Skålkapacitet | 5 L |
| Skålbeklägning | non-stick keramisk |
| LCD display | finns |
| Ånguppsamlare | avtagbar |
| Stänga av ljudsignaler | finns |

Program

1. MULTICOOK (MULTIKOCK)
2. STEAM/COOK – FISH (ÅNG/KOKNING – FISK)
3. STEAM/COOK – MEAT (ÅNG/KOKNING – KÖTT)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (ÅNG/KOKNING – KYCKLING)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (ÅNG/KOKNING – SKALDJUR)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (ÅNG/KOKNING – GRÖNSAKER)
7. SOUP/BEANS (SOPPA/BÖNOR)
8. STEW – FISH (STUVNING – FISK)
9. STEW – MEAT (STUVNING – KÖTT)
10. STEW – CHICKEN (STUVNING – KYCKLING)
11. STEW – SEAFOOD (STUVNING – SKALDJUR)
12. STEW – VEGETABLES (STUVNING – GRÖNSAKER)
13. OATMEAL (HAVREGRYNSGRÖT)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (YOGHURT/JÄSTDEG)
15. PAELLA/RISOTTO (PAELLA/RISOTTO)
16. BAKE (BAKNING)
17. FRY – FISH (STEKNING – FISK)
18. FRY – MEAT (STEKNING – KÖTT)
19. FRY – CHICKEN (STEKNING – KYCKLING)
20. FRY – SEAFOOD (STEKNING – SKALDJUR)
21. FRY – VEGETABLES (STEKNING – GRÖNSAKER)
22. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
23. PASTA/RAVIOLI (PASTA/RAVIOLI)
24. HOMEMADE BREAD (HEMLAGAD BRÖD)

Funktioner

| | |
|--|--------------------|
| Temperaturhållning av färdiga maträtter (autovarmhållning) | upp till 12 timmar |
| Möjlighet att stänga av autovarmhållning innan matlagning | finns |
| Uppvärmning av maträtter | upp till 12 timmar |
| Senareläggning av start | upp till 24 timmar |

Översikt

| | |
|--|-------|
| Multikokare med en inpassad skål | 1 st. |
| Avtagbar inre lock | 1 st. |
| Container för ångkokning | 1 st. |
| Korg för frityrstekning | 1 st. |
| Måttbagare | 1 st. |
| Slev | 1 st. |
| Plattsked | 1 st. |

| | |
|---------------------------|-------|
| Bok "100 recept"..... | 1 st. |
| Bruksanvisning..... | 1 st. |
| Servicebok..... | 1 st. |
| Särförpackningsslädd..... | 1 st. |
| Förpackning..... | 1 st. |

i Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av modellen A1

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Apparats kropp. | 7. Kontrollpanel med display. |
| 2. Handtag för att överföra apparaten. | 8. Sleiv. |
| 3. Lock. | 9. Plattsked. |
| 4. Avtagbart innerlock. | 10. Container för ångkokning. |
| 5. Skål | 11. Mättbågre |
| 6. Avtagbar ånguppsamlare. | 12. Frityrkorg. |
| | 13. Strömförsörjning sladd. |

Kontrollpanel A2

- Knappen "Cancel/Reheat" ("Avbryta/Uppvärmning") – att sätta på och stänga av funktionen "Reheat"/att avbryta matlagningsprogram/att avbryta alla inställningar som har gjorts.
- Knappen "Time Delay/Cooking Time" ("Senareläggning/Matlagningstid") – val av regim för att sätta på matlagningstid/tid för senarelagd start; stänga av automatiska signaler.
- Display.
- Knappen "Start" ("Början") – sätta på det utvalda matlagningsprogram; stänga av funktionen "Reheat".
- Knappen "Temperature" ("Temperatur") - välja temperatur för matlagning i "MULTICOOK" programmet.
- Knappen "Menu" – val av automatiskt program för matlagning.
- Knappen "Product Selection" ("Produktväl") – välja mat i automatiska program "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
- Knappen "Hour/-" ("Timme/-") – sätta in rätt tid på display, sätta på matlagningstid och senareläggningstid; tidsinställningar; minska temperatur i "MULTICOOK" programmet.
- Knappen "Minute/+/" ("Minut/+") – sätta på minuter i tidsinställningar, sätta på matlagningstid och senareläggningstid; tidsinställningar; öka temperatur i "MULTICOOK" programmet.

Kontrollpanels element A3

- Indikator för utförande av automatiska matlagningsprogram.
- Timer/indikator av nuvarande tid/indikator av senareläggningstid.
- Indikator för inställningar av senarelagd start.
- Indikator för uppvärmning av rätten.
- Indikator av autovarmhållning (keep warm).
- Indikator för produkter i "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY" programmen.
- Indikator för temperatur i "MULTICOOK" programmet
- Indikator för att sätta på/stänga av ljudsignaler.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt multikokaren med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial. Det är nödvändigt att spara varningsklistermärken, tecken och skylten med multikokarens serienummer på dess kropp! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll. Behandla kroppen av apparaten med en våt duk. Tvätta skålen med varmt vatten med soppa. Torka ordentligt. Vid första användningen kan en obehörig doft kännas, vilket inte är en följd av apparatens fel. I denna fall ska rengöring uppfyllas.

⚠ OBS! Förbudet att använda apparaten vid varje fel som helst.

II. MULTIKOKARENS BRUK

Innan du börjar använda

Placera multikokaren på en stabil horisontell jämn yta, för att den från samlaren släppta ång inte hamnade på tapeterna, dekorativa beläggning, elektriska apparat och andra föremål och material, som ska skadas av en hög fuktighet oh temperatur. Innan att laga mat säkerställ att yttre och synbara detaljer har inga skador, klyvning och andra problem. Det skal inte finnas några obehöriga föremål mellan skålen och uppvärmande element.

Stand-by regimen

Apparaten som anslutits till ledningsnätet är som standard i stand-by regimen: på displayen anges tid i 24-timmars format, indikator för automatiska matlagningsprogram, indikatorer för typer av produkter i "STEAM/COOK"; "STEW" och "FRY" programmen, indikator för att sätta på/stänga av ljudsignaler. I fall ingen av knappar är tryckta under programuppsättning övergår multikokaren till stand-by regimen, samt alla inställningar tas bort.

Energioberoende minne

REDMOND RMC-280E multikokaren har ett energioberoende minne. Vid tidsavkoppling av nätverket (upp till 2 timmar vid matlagningsregim eller senarelagd start) ska alla inställningar sparas. Apparaten återgår till matlagning på det steg som den brutits.

i OBS! Om matlagning är inte önskvärd tryck och håll på knappen "Cancel/Reheat". Apparaten går till stand-by regimen.

Sätta på och stänga av ljudsignaler

I REDMOND RMC-280E multikokaren finns en möjlighet att sätta på/stänga av ljudsignaler. För att stänga av ljud i stan-by regimen tryck och håll på knappen "Time delay/Cooking time" för att sätta på ljudet, tryck oh håll på knappen "Time delay/Cooking time").

Tidsinställningar

Ansluta apparaten till ledningsnät. Tryck och håll på knappen "Hour/-". Indikator för tid på displayen ska blinka. Trycka på knappen "Hour/-" för att sätta på timmar, "Minute/+/" – för att sätta på minuter. För att snabbt justera värdet på display tryck på och håll den passande knappen. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet.

Vid slutet av tidsinställningen tryck inga knappar i loppet av flera sekunder. Det utvalda tidsvärdet ska sparas.

Inställningen av matlagningstid

En möjlighet att justera matlagningstid som inställs som standard för varje program är förutsett i REDMOND RMC-280E multikokaren. Både justeringsdelning och ett möjligt tidsintervall beror på det utvalda matlagningsprogrammet.

För att justera matlagningstid:

- Välj ett autoprogram genom att trycka på "Menu" knappen. Tryck om den tills indikatorn för ett passande program tänds på displayen. Som standard det ska visas matlagningstid för varje program. Du kan även välja program genom att trycka på knappar "Hour/-" och "Minute/+".
- Tryck på "Time delay/Cooking time" knappen för att öppna regimen för inställningar av matlagningstid. Tre indikatorer ska blinka på displayen: för knappen "Start"; standard tidsindikatorn och indikatorn av det utvalda programmet.
- Tryck på "Hour/-" och sätt på timmar, sedan fortsätt med knappen "Minute/+/" för att sätta på minuter. För att snabbt justera värdet på display tryck på och håll den passande knappen. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet.

- Att radera inställningarna tryck på och håll "Cancel/Reheat" knappen, sedan du ska välja matlagningsprogram om igen.

i Vid inställningen av matlagningstid bör du ta hänsyn till ett möjligt matlagningsintervall och justeringsdelning, använde i programmen i överensstämmelse med tabellen för matlagningsprogram.

I "STEAM/COOK" gruppen ska nedräkningen börja efter att vatten har kokat och en rimlig ångtåhet är nådd i skålen; i "PASTA/RAVIOLI" program – efter att vatten har kokat i skålen, ingredienser har tillagats och knappen "Start" är tryckt igen. I de andra programmen ska nedräkningen börja efter att knappen "Start" är tryckt.

Funktion "Senarelagd start"

"Senarelagd start" funktionen tillåter att ange tid då mat ska tillagas. Du kan senarelägga matlagningsprocess på långtidsperioden (24 timmar). Justeringsdelning av senareläggning är 5 minuter.

- Efter att ha valt ett automatiskt program och matlagningstid kan du också ange tid för senarelagd start genom att trycka på "Time Delay/Cooking time". Indikatorn av regimen för inställningar av senareläggning samt den närmaste tiden då mat blir klar (väljs som standard) ska visas på displayen. Indikatorn ska blinka.
- Tryck på "Hour/-" och sätt på timmar för senarelagd start, sedan fortsätt med knappen "Minute/+/" för att sätta på minuter. För att snabbt justera värdet på display tryck på och håll den passande knappen. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervallet.
- Att radera inställningarna tryck på och håll "Cancel/Reheat" knappen, sedan du ska välja matlagningsprogram om igen.

i Det rekommenderas inte att använda senarelagd start funktionen om det ingår färska ingredienser i receptet (ägg, färskt mjölk, kött, ost, m.m.). I "FRY" och "PASTA/RAVIOLI" programmen är senarelagd start inte tillgänglig.

Funktionen "Varmhållning" av lagad mat (autovarmhållning)

Autovarmhållning sätts på automatiskt efter att matlagningsprocessen är klar och håller temperatur av en färdig maträtt i temperaturområde 60–80°C under 12 timmar. Vid autovarmhållningen ska indikatorn av "Start" knappen slockna, medan indikatorn av knappen "Cancel/Reheat" ska visas. På displayen ska räkning av varmhållningstid börja.

Preliminär avslutning av autovarmhållningen

I REDMOND RMC-280E multikokaren är funktionen av att i förhållande avsluta autovarmhållning förutsedd. Du kan avsluta den innan matlagningsprogram är valt. Efter att programmet har börjat du ska trycka på knappen "Start" tills indikatorn för "Cancel/Reheat" slocknar. För att sätta på autovarmhållning om du ska trycka på och hålla knappen "Start" andra gången tills indikatorn för "Cancel/Reheat" tänds på displayen.

Uppvärmning

Med denna funktion kan du uppvärma en kall maträtt i REDMOND RMC-280E multikokaren. Följ punkterna:

- Lägg ner produkter i skålen och placera den i apparatens kropp. Kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement rätt.
- Stäng och blockera locket. Anslut apparaten till ledningsnät.
- Tryck på knappen "Cancel/Reheat". Knappindikatorn tänds då och räkning av uppvärmningstid börjar på displayen.
- Apparaten ska uppvärma maträtten till 60–80°C. Denna temperatur ska varmhålls i 12 timmar. Om behövs kan du stänga av uppvärmning genom att trycka på knappen "Cancel/Reheat" (knappens indikator slocknar).

💡 Fastän REDMOND RMC-280E multikokare kan varmhålla maträtten upp till 12 timmar är det inte tillämpligt att hålla rätten varm under mer än 2-3 timmar, för att rättens smak kan ändras.

Hur man gör när man använder ett av automatiska program

1. Förbered ingredienser enligt recept, tillägg dem jämnt i skålen. Kontrollera att alla ingredienser ligger nära en maximal tecken på skålens innersida.
2. Placera skålen i apparatens kropp, vänd den lite, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt. Stäng och blockera locket. Anslut apparaten till ledningsnät.
3. Välj ett matlagningsprogram genom att trycka på "Menu" knappen. Tryck om till tills indikatorer för ett passande program tänder upp på displayen. Som standard det ska visas matlagningstid för varje program. Du kan även välja program genom att trycka på knappar "Hour/-" och "Minute/+". Indikatorer för knappen "Start" och det utvalda programmet ska blinka. Indikatorer för inställningar av matlagningstid och en standard matlagningstid ska tändas upp på displayen.

Om du väljer "MULTICOOK" programmet ska displayen visa indikatorer för inställningar av matlagningstemperatur och en standard matlagningstemperatur.

4. Tryck knappen "Product selection" för att välja produkttyper. Indikatorn av ett motsvarande delprogram ska blinka, en standard matlagningstid ska tändas på displayen. Valet av produkter är tillgängligt i "STEAM/COOK", "STEW", "FRY" programmen. Väljer du andra program, kan du hoppa över denna punkt.
5. Ange en nödvändig tid för matlagning.
6. Om programmet "MULTICOOK" är utvalt, tryck på knappen "Temperature" och ange matlagningstemperatur. Temperaturvärde ska blinka. Minska temperaturvärde genom att trycka på knappen "Hour/-", öka temperaturvärde med knappen "Minute/+". För att snabbt justera värdet på display tryck på och håll den passande knappen. När värdet blir maximalt ska tidsinställningen börja om från början av intervall.
7. Vid nödvändighet sätt på senareläggning av start.
8. Sätt på och håll knappen "Start" i flera sekunder. Då börjar matlagningsprogram. På display ska slutet av matlagningsprocessen samt indikatorn för matlagningen visas.
9. Vid slutet av programmet ska signal höras och dess indikator ska slöcka. Beroende på inställningarna ska apparaten börja autovarmhållningsregim (då indikatorn för knappen "Cancel/Reheat" tänder) eller stan-by regim.
10. Att avbryta matlagningsprocessen eller nolla det utvalda programmet tryck på och håll knappen "Cancel/Reheat".

"MULTICOOK" programmet

"MULTICOOK" programmet är avsett för matlagning enligt temperatur- och tidsvärde av matlagningen. Som standard utgör 30 minuter. Intervallet av inställningar för matlagningstid är mellan 2 minuter och 15 timmar med justeringsdelning i 1 minut. Temperaturområdet i programmet är 35–170°C med justeringsdelning i 5°C.

i OBS! För säkerhets skull ska matlagningstid vid temperaturen högre än 140°C inte vara längre än 2 timmar.

För din bekvämlighet vid matlagningstemperatur under 80°C, ska autovarmhållningsfunktion stängas av som standard. Vid nödvändighet kan du sätta på den genom att trycka på knappen "Start" efter matlagningsprogrammet är igångsatt (indikatorn för knappen "Cancel/Reheat").

"STEAM/COOK" programmet

"STEAM/COOK" programmet rekommenderas för att ångkoka olika maträtter, samt för kokning. Som standard beror matlagningstid på en utvald produkt (FISH – 25 minuter, MEAT – 40 minuter, CHICKEN – 35 minuter, SEAFOOD

– 20 minuter, VEGETABLES – 30 minuter). Handinställningen är möjlig mellan 5 minuter och 2 timmar och justeringsdelning i 5 minuter.

Vid ångkokning av grönsaker:

- Håll 600–1000 ml vatten i skålen. Placera container för ångkokning i skålen.
- Mät och tillägg ingredienser enligt recept, lägg dem jämnt i containern för ångkokning.
- Följ punkter 2-10 av ordningen "Hur man gör när man använder ett av automatiska program".

Vid kokning av grönsaker och andra produkter följ punkter 1-10 av ordningen "Hur man gör när man använder ett av automatiska program". I "STEAM/COOK" programmet ska nedräkningen börja efter att vatten har kokat och en rimlig ångtäthet är nådd i skålen.

"SOUP/BEANS" programmet

"SOUP/BEANS" programmet är avsett för att laga olika soppor och bönrätter. Som standard är matlagningstid 1 timme. Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

i Om ett förväntat resultat är inte uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"STEW" programmet

"STEW" programmet rekommenderas för att stuva olika produkter: fisk, kött, kyckling, skaldjur, grönsaker. Som standard beror matlagningstid på en utvald produkt (FISH – 30 minuter, MEAT – 1 timme, CHICKEN – 45 minuter, SEAFOOD – 25 minuter, VEGETABLES – 40 minuter). Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

i Om ett förväntat resultat är inte uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"OATMEAL" programmet

"OATMEAL" programmet rekommenderas för att laga gröt med tillägg av mjölk. Som standard tar matlagningsprocessen 20 minuter. Handinställning är möjlig med intervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

Tips för lagning av mjölkgröt i multikokaren:

"OATMEAL" programmet är avsett för att laga gröt med pastöriserad mjölk med låg fetthalt. För att undvika att mjölk kokar bort och få önskat resultat rekommenderas det att utföra det följande innan matlagning:

- Skölj alla gryn (ris, bovete, gryn, vete, m.m.) noggrant tills vatten blir klart;
- Smörj multikokarens skål med smör innan matlagning;
- Lakta proportioner strängt och mät av ingredienser enligt rekommendationer från receptböcker, öka och minska antal ingredienser endast proportionellt;
- Om du använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i proportion 1:1.

i Egenskaper av mjölk och gryn kan skilja sig på grund av ursprungsort och tillverkare vilket kan ibland påverka matlagningsresultat. Om ett förväntat resultat i "OATMEAL" programmet är inte uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd. För att laga mjölkgröt kan du också använda ett multifunktionellt program "MULTICOOK" (en optimal temperatur utgör 95°C).

"YOGHURT/YEAST DOUGH" programmet

"YOGURT/YEAST DOUGH" programmet rekommenderas för att laga hemlagad yoghurt och jäsedeg. Som standard är matlagningstid 8 timmar. Handinställning är möjlig med intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. Autovarmhållningsfunktion i detta program är otillgänglig.

i Om ett förväntat resultat är inte uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"PAELLA/RISOTTO" programmet

"PAELLA/RISOTTO" programmet rekommenderas för att laga olika typer av risotto. Som standard tar matlagningsprocessen 40 minuter. Handinställning är möjlig med intervallet mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

i Om ett förväntat resultat är inte uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"BAKE" programmet

"BAKE" programmet är avsett för att baka kakor, gratänger, pajer av jäsedeg och smördeg. Som standard är matlagningstid 50 minuter. Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. I "BAKE" programmet kan autovarmhållning varas under 4 timmar.

i Att kontrollera om kakan är klar kan du genom att känna degen med provsticka. Vid bakning av bröd rekommenderas det att stänga av autovarmhållningsfunktion på alla steg av processen.

Om ett förväntat resultat är inte uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"FRY" programmet

"FRY" programmet rekommenderas för att steka olika produkter: fisk, kött, kyckling, skaldjur, grönsaker. Som standard beror matlagningstid på en utvald produkt (FISH – 15 minuter, MEAT – 18 minuter, CHICKEN – 17 minuter, SEAFOOD – 16 minuter, VEGETABLES – 20 minuter). Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 1 minuter. Senarelagd start är inte tillgänglig i detta program.

i För att undvika nedbränning av ingredienser rekommenderar vi att följa råd från receptböcker och vispa innehållt regelbundet. Innan man använder detta "FRY" programmet igen behövs det att låta apparaten kallna.

Fastän autovarmhållningsfunktion kan fungera upp till 12 timmar rekommenderas det inte att låta rätten varmhållas på lång tid, för att det kan följa till torkning av rätten.

Det rekommenderas att steka produkter med öppet lock för att göra dem krispiga.

Om ett förväntat resultat inte är uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"RICE/GRAIN" programmet


"RICE/GRAIN" programmet rekommenderas för att koka ris, gröt med vatten. Som standard är matlagningstid 30 minuter. Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

i Om ett förväntat resultat inte är uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"PASTA/RAVIOLI" programmet

"PASTA/RAVIOLI" programmet är avsett för att koka makaroner, korv och olika slags färdigmat. Som standard är matlagningstid 8 minuter. Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 2 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut. Senarelagd start är inte tillgänglig i detta program.

Följ punkter av ordningen "Hur man gör när man använder ett av automatiska program". Efter att vatten har kokats ska signalen höras. Öppna locket försiktigt och tillägg produkter i kokande vatten, sedan stäng locket, tryck på knappen "Start" och håll den en stund. Sedan ska nedräkningen av matlagningstid börja.


 Om ett förväntat resultat inte är uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

"HOMEMADE BREAD" programmet

"HOMEMADE BREAD" programmet rekommenderas för att laga bröd hemma. Som standard är matlagningstid 3 timmar. Handinställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. Autovarmhållningsfunktion i "HOMEMADE BREAD" programmet utgör 4 timmar.

STOP OBS! Under bakningsprocessen uppvärmas både skålen och produkterna! Använd pannlapp då tar brödet ut ur apparaten. Före att använda mjöl rekommenderas det att sälla det för att berika det med syret och ta bort tillsats. Öppna inte locket innan bakprocessen är klar! Det kan påverka kvaliteten av brödet.

När du tillägger ingredienser kontrollera att de ligger lägre än tecken ½ på inre sidan av skålen. Det bör se till att under den 1 timmen av matlagningsprocessen knådas degen och sedan bakas den. För att spara tid och förenkla matlagningsprocessen rekommenderas det att använda färdig brödmix.

 Om ett förväntat resultat inte är uppnått, vänligen se del "Matlagningstips", där du kan hitta svar på dina frågor och få nödvändiga råd.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning
- Tillagning av fondue
- Tillagning av ost
- Tillagning av helva
- Brödbakning
- Pastörisering
- Sterilisering av köksporstin och hälsövarsartiklar

IV. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Allmänna regler och rekommendationer

- Före första användningen av apparaten och för att eliminera lukt i multikokaren efter matlagningen rekommenderas det att tvätta rena skålen och inre locket med 9% ättikslösning, sedan koka en hälft av citron i skålen i "STEAM/COOK" programmet i 15 minuter.
- Det bör inte lämna skålen med klar maträtt eller vatten för mer än 24 timmar i en stängd apparat. Skålen med maträtten kan förvaras i kylskåpet och uppvärmas i multikokaren om det behövs, genom att använda Uppvärmningsfunktionen.
- Innan du börjar rengöra apparaten får du kontrollera att apparaten är inte kopplad till ledningsnät och har kallnat helt och hållet. Använd mjukt tyg och diskmedel. Du får ej använda slipmedel, svampar (om det inte är anvisat i bruksanvisningen).

STOP Det är förbjudet att använda kemiska aggressiva ämnen eller andra ämnen som inte rekommenderas att använda med föremål som har kontakt med mat.

Det är förbjudet att lägga apparatens kropp i vatten eller placera apparaten under vattenstråle! Var försiktig vid rengöring av gummi- eller silikon detaljer av apparaten: skador eller deformationer av dem kan sluta i ett fel med apparaten.

Rengöring av apparatens kropp utförs vid nödvändighet. Inne aluminiumlock och löstagbar ångventil måste rengöras efter varje användning av apparaten. Kondens som samlas vid matlagningen tas bort efter varje användning av apparaten. Inre ytor av kroppen rengöras vid nödvändighet.

Rengöring av kroppen

Rengör kroppen av apparaten med en mjuk och våt handduk eller svamp. En diskmedel kan användas. För att undvika vattenfläckar på kroppen rekommenderas det att torka kroppen till den är torr

Rengöring av skålen

Du kan rengöra skålen antingen med en mjuk svamp och diskmedel eller i en diskmaskin (enligt rekommendationer av dess tillverkare).

Vid svåra orenheten håll skålen med varmt vatten och låt den ligga i några minuter, sedan tvätta den. För en mer effektiv rengöring kan du sätta en skål med kallt vatten (kontrollera att det inte når max tecken) i apparatens kropp, stänga locket och sätta på uppvärmning på 30-40 minuter. Det är nödvändigt att torka yttre ytan av skålen innan att placera den in i kroppen.

i Vid en regelbunden användning av skålen kan non-stick beläggning byta färg totalt eller delvis. Detta i sig är inte något fel med skålen.

Rengöring av inre aluminiumlocket

1. Öppna multikokarens lock.
2. Tryck på plastläs på inre delen av locket, dra inre locket lite åt sig för att dela det ut ur det yttre locket.
3. Använd handduk eller svamp för att rengöra ytor av både lock. Vid nödvändighet tvätta locket under vattenstråle, använd diskmedel. Det bör inte använda diskmaskinen i detta fall.
4. Torka både lock tills de är torra.
5. Sätt inre aluminiumlockets klackar i nedre spåren, anslut det med yttre locket och tryck lite tills det klickar.

Rengöring av löstagbar ångventil

Det rekommenderas att rengöra ångventil efter varje användning av apparaten. Dra ventilen försiktigt, som du ser på bilden. Ta isär ventilen, rengör den helt under rinnande vatten och torka av den, montera ventilen i motsatt ordning och placera tillbaka.

Kondens borttagning

Vid matlagning kan kondens samlas i ett speciellt hål kring skålen på apparatens kropp. Det är lätt att ta den bort med en handduk eller köksservetter.

Rengöring av kammaren

Om du följer rekommendationer av denna anvisning, finns det ett minimalt tillfälle att vätskan, matbitar eller soppan hamnar in i kammaren av apparaten. Om en betydlig förorening har skett, är det nödvändigt att rengöra ytan av inre kammaren för att undvika möjliga avbrott eller brytande av apparaten.

i Före rengöringen av multikokarens kammare kontrollera att den är avkopplad från ledningsnät och kallnat helt och hållet!

Baksidor av kammaren, uppvärmande diskens yta och centrala termosensorns omslag (placerad i mitten av uppvärmmande disken) kan rengöras med hjälp av en blöt (inte våt!) svamp. Om du använder tvättmedel är det nödvändigt att ta bort resterna för att undvika lukt vid kommande matlagning.

Om ett obehörigt föremål hamnar i ett spår omkring central termosensorn ta det bort med pincett. Undvik att trycka på sensorns omslag.

Vid förorening av uppvärmande disken kan du använda en våt svamp med medelhård beläggning eller en syntetisk borste.

i Vid en regelbunden användning av apparaten kan uppvärmande disken byta färg totalt eller delvis. Detta i sig är inte något fel med apparaten och påverkar inte dess funktioner.

Förvaring av apparaten

- Om apparaten inte används inom lång tid, avkoppla den från elnätet. Kammaren, inkluderade uppvärmmande disk, skål, inre locket och ångventil ska förvaras rena och torra.
- För en kompakt förvaring av apparaten kan du placera alla detaljer i skålen och sätta den i apparatens kropp

V. TIPS FÖR MATLAGNING

Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem

I tabellen nedan samlas de typiska del som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD

| Möjliga orsaker av problemet | Lösningar |
|--|---|
| Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otätt, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög. | Vid matlagningen öppna inre locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som stör att stänga locket tätt och att gummipackning inte är deformationer. |
| Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög. | Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidröra den uppvärmmande disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Låter inte uppvärmmande disken förorenas. |

| | |
|---|---|
| Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagingsprogram. Ingredienser har skurits i för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare. | Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. |
| Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen att ång får en tillräcklig täthet. | Häll vatten i skålen i den av receptet framvisade volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning. |
| Vid stekning: Du har hållt för mycket oljan in i skålen. Övermått av vatten i skålen | Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flytta på skålens botten. Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet. Släng inte multikokarens lock när stekar om det inte anvisats i receptet. Färsfrysta produkter måste avfrostas och tillagas utan vatten vid stekningen. |
| Vid kokning: buljongen med produkter med en hög syrhetsgrad kokas bort. | Vissa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet. |
| Vid bakning: (degen är inte klar): Du har lagt för stor portion av deg in i skålen. | Minska portionen av degen i skålen. Ta bakelsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lägg mindre portion av deg i skålen nästa gång. |

PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT

| | |
|--|---|
| Du har valt antingen fel produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. |
| Den upplagade rätten var vid autovarmhållningen för länge | Det är inte önskvärt att använda autovarmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstånga den, kan du gärna använda den. |

PRODUKTEN SOM KOKAS BORT

| | |
|--|---|
| Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölken bort. | Mjölk kvalitet och egenskaper kan bero på tillverknings plats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den uttraposoriserade mjölken med fett 2,5%. Vid nödvändighet kan du hålla in lite dricksvatten. |
| Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv). Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fel produkt typ är vald. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. Fullkorns gryn, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar. |

RÄTTEN NEDBÄNNS

| | |
|--|---|
| Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats. | Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skador. |
| Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). |
| Du har satt på för lång tid av matlagning. | Skära matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell. |
| Vid stekning: du har glömt att hålla in olja; rörde inte eller vände rätten för sent. | Vid en vanlig stekning håll lite olja in i skålen och låta oljan flytta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det röra om produkter eller vända de efter en viss tid. |
| Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen. | Tilläggs mer vätskan. Vid matlagning öppna inte multikokarens lock utan nödvändighet. |
| Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta). | Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar. |
| Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen. | Innan du lägger in degen smörj botten och väggar av skålen med smör eller olja (det bör inte hålla oljan i skålen). |

PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN

| | |
|---|---|
| Du har rört den för mycket i skålen. | Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter. |
| Du har satt på för lång tid för matlagningen. | Skära tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell. |

BAKELSEN BLEV VÄT

| | |
|--|--|
| Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.) | Välj ingredienser enligt bakaingsrecept. Undvik ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner. |
| Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid. | Ta ut bakelsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovarmhållning efter bakningen. |

BAKELSEN HAR INTE LYFT UP

| | |
|---|---|
| Ägg och socker vispats inte tillräckligt. Deigen har låtit stå ute med bakpulver på för lång tid. Du har inte slättat mjölet eller knådat degen på ett dligt sätt. Fel vid ingrediensinställning. Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. |
|---|---|

i Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program "STEW" och "SOUP" startar skyddssystemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningsprogram och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

| Program | Rekommendationer angående användning | Förvalt matlagningstid | Matlagningstidsområde/justeringsdelning | Anbudsinställningar | Serieringning av start, timme | Autovarmhållning, timme |
|--------------------|--|---|---|---------------------|-------------------------------|-------------------------|
| MULTICOOK | Tillagning av olika rätter med en möjlighet att sätta på temperatur och matlagningstid | 30 min | 2 minuter – 15 timmar/1 minut | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Ångkokning av olika produkter | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 timmar/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Tillagning av varma rätter (borsjtj, osv); kokning av bönor | 1 timme | 10 minuter – 8 timmar/5 minuter | - | 24 | 12 |
| STEW | Stuvning av olika produkter | FISH: 30 min MEAT: 1 timme CHICKEN: 45 minuter SEAFOOD: 25 minuter VEGETABLES: 40 minuter | 10 minuter – 12 timmar/5 minuter | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Tillagning av mjölkgröt | 20 min | 5 min – 4 timmar/1 minut | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Tillagning av hemlagad yoghurt, bakning av deg | 8 timmar | 10 minuter – 12 timmar/5 minuter | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Tillagning av risotto | 40 minuter | 10 minuter – 2 timmar/5 minuter | - | 24 | 12 |
| BAKE | Bakning av kex, kakor, gratänger, piroger av jäsdög och smörg | 50 minuter | 10 minuter – 8 timma/5 minuter | - | 24 | 4 |

| Program | Rekommendationer angående användning | Förvalt matlagningstidstid | Matlagningstidsområde/justeringsdelning | Arbetsinställningar | Senareläggning av start, timme | Autovärmställning, timme |
|----------------|--|--|---|---------------------|--------------------------------|--------------------------|
| FRY | Stekning av olika produkter | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minuter – 2 timmar/1 minut | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Tillagning av ris och grött av fullkornsgryn | 30 minuter | 5 minuter – 4 timmar/1 minut | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Tillagning av makaroner, ravioli | 8 minuter | 2 minuter – 1 timme/1 minut | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Bakning av hemlagat bröd | 3 timmar | 10 minuter – 4 timmar/5 minuter | - | 24 | 4 |

* vid temperaturen över 80°C

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

| Produkt | Vikt, g (mängd) | Vattenvolym, ml | Matlagningstid, min |
|---|---------------------------|-----------------|---------------------|
| Fläskfilé/nötkött (tärningar, 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Lammkött (tärningar 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Kycklingfilé (tärningar 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Köttbullar/koteletter | 180 (6 st.) / 450 (3 st.) | 500 | 30/35 |
| Fisk (filé) | 500 | 500 | 25 |
| Salad räikor, rensade, kokta och frysta | 500 | 500 | 5 |
| Ravioli | 4 st. | 500 | 30 |
| Potatis (tärningar 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Morot (tärningar 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Rödbete (tärningar 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Frysta grönsaker | 500 | 500 | 15 |
| Ångkokta ägg | 3 st. | 500 | 10 |

i Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperaturregimer i "MULTICOOK" programmet

| Temperatur | Bruksrekommendationer * |
|------------|--------------------------------------|
| 35°C | Bakning av deg, tillagning av ättika |
| 40°C | Tillagning av yoghurt |
| 45°C | Tillagning av surdeg |
| 50°C | Jäsning |
| 55°C | Tillagning av glasyr |
| 60°C | Tillagning av grönt te, bärmat |
| 65°C | Köttkokning i vakuum |
| 70°C | Punsch tillagning |

| | |
|-------|--|
| 75°C | Pastörisering, tillagning av vitt te |
| 80°C | Tillagning av glögg |
| 85°C | Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid |
| 90°C | Tillagning av rött te |
| 95°C | Tillagning av mjölkgröt |
| 100°C | Tillagning av bese eller sylt |
| 105°C | Tillagning av köttgelé |
| 110°C | Sterilisering |
| 115°C | Tillagning av sockersirap |
| 120°C | Tillagning av gräsrulle |
| 125°C | Tillagning av stuvat kött |
| 130°C | Tillagning av gratänger |
| 135°C | Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta |
| 140°C | Rökning |
| 145°C | Bakning av grönsaker och fisk i metallfolien |
| 150°C | Bakning av kött i metallfolien |
| 155°C | Stekning av bakelser med jäsdeg |
| 160°C | Stekning av kyckling |
| 165°C | Stekning av stek |
| 170°C | Tillagning av fransk potatis |

* Se gärna receptboken

VI. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokare kan köpas separat.

REDMOND RAM-CL1 – pincett för skålen

Den är avsedd för en bekväm och säker uttagning av mat från multikokaren. Passar alla skål med volym under 6 l.

REDMOND RAM-G1 – 4 yoghurtburkar med i uppsättning med märken på lock.

Avsedda för tillagning av olika sorters yoghurt. Burkar har datamärken, som låter kontrollera dess friskhet. Kan användas med andra modeller av multikokare.

RAM-FB1 – korg för frituresteking

Används för att tillaga olika produkter i en het eller kokande olja (friture). Passar för alla skål med volym över 3 l. Tillverkat av rostfritt stål, har ett avtagbart handtag och en krok att placera på skålen för att utsläppa oljan efter matlagningen lättare. Kan användas med andra modeller av multikokare. Kan tvättas i tvättmaskinen.

VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Vänligen observera indikatorer för fel, som kan tändas på displayen vid apparatens fel.

| Koder av fel | Möjliga problem | Lösning |
|--------------|---|--|
| E1-E4 | Systemfel (temperatursensor funktions fel) | Sätt inte igång apparaten med en tom skål! |
| E5 | Skyddssystem mot överhettning är i funktion | Koppla ut apparaten från ledningsnät, låt den kallna i 10-15 minuter, sedan tillägg vatten/buljong och fortsätt matlagning. Om felet inträffas om kontakta ett auktoriserat service center. |

Möjliga fel och sätt att motverka dem

| Fel | Möjliga orsaken | Lösning av problem |
|----------------------------------|---|--|
| Sätts inte på. | Finns ingen avkoppling med elnät. | Kontrollera spänning i elnätet. |
| Rätten tillagas på för lång tid. | Avbrott i elnätet | Kontrollera spänning i elnätet. |
| | Ett obehörigt föremål hamnade mellan skålen och uppvärmande elementet | Tar ut ett obehörigt föremål. |
| | Skålen står inte rakt. | Placera skålen rakt, utan att kroka. |
| | Uppvärmande element är förorenat | Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Rengör uppvärmande elementet. |

VIII. GARANTIÅTAGANDE

Finns garanti på 2 år efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten. Garanti träder i kraft bara i fall datum av köp är bekräftat med stämpel av affären som köpet pågick i och en signatur av expedient på ett originalkvitto. Denna garanti erkänns endast i fall apparaten exploaterades enligt bruksanvisning, inte reparerades, inte demonterades och inte var skadad efter en felaktig behandling, samt alla detaljer har förvarats tillsammans. Denna garanti omfattar inte en fysisk förslitning av apparaten och förbruknings-artikel (filter, lampor, non-stick beläggning, förtätning osv).

Bruksperiod och garantitermin räknas från datum av köp eller tillverkning (i fall datum av köpet är okänt).

Tillverkningsdatum finns i ett serienummer på ett identifikationsmärke på apparatens kropp. Serienummer består av 13 tecken. Det sjätte och det sjunde tecknen betyder en månad, det åttonde – är ett år av tillverkning.


Den av tillverkare för denna apparat förutsett bruksperioden är 5 år efter köp. Denna bruksperiod gäller endast om exploateringen pågår enligt denna bruksanvisning och tekniska krav.



Förpackningen, bruksanvisning och själva apparaten ska återvinnas enligt lokalt sopåtervinningsprogram. Ta hänsyn till miljö: denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall.


Ennen käyttäytää tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhem-
pää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikä.


TURVATOIMET

 *Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheu-
tuvat noudattamatta jä ttämisestä turvalli-
suusvaatimukset ja käyttöä säännöt.*

- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalituloissa, toimistoissa ja vastaavissa ti-
loissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pisto-
rasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suo-

jaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

 *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kul-
honsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole
varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuu-
ma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmön-
lähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.
-  *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa
ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä säh-
köiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää
kiireellisiä palvelukeskuksessa.*
- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä pei-
tä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuume-
nemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona -kosteutta tai vieraita esinei-
tä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.

FIN

- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudata tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.



ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen turvallisuudesta vastaava henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauksella. Lapset eivät saa käyttää tai puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.

- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaisesta työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

SISÄLTÖ

| | |
|---|----|
| I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ | 81 |
| II. MONITOIMIKAITTIMEN KÄYTTÖ | 81 |
| III. LISÄMAHDOLLISUUDET | 83 |
| IV. LAITTEEN PUHDISTUS JA SÄILYTYS | 83 |
| V. VINKKEJÄ RUOANLAITTOON | 83 |
| VI. LISÄVARUSTEET | 85 |
| VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSEEN | 86 |
| VIII. TAKUUSITOMUS | 86 |

Tekniset tiedot

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Malli | RMC-280E |
| Teho | 800 W |
| Jännite | 220 – 240 V, 50 Hz |
| Kulhon tilavuus | 5 l |
| Kulhon pinnoite | tarttumaton keraaminen |
| LCD-näyttö | kyllä |
| Höyryventtiili | irrotettava |
| Äänimerkin hiljennys | kyllä |

Ohjelmat

1. MULTICOOK (MULTIKOKKI)
2. STEAM/COOK – FISH (HÖYRY / COOK - KALA)
3. STEAM/COOK – MEAT (HÖYRY / COOK - RUOKA)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (HÖYRY / COOK - KANANLIHAN)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (HÖYRY / COOK - MEREN ANTIMET)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (HÖYRY / COOK - VIHANNEKSET)
7. SOUP/BEANS (KEITTO / PAVUT)
8. STEW – FISH (KALA MUHENNOS)
9. STEW – MEAT (RUOKA MUHENNOS)
10. STEW – CHICKEN (KANANLIHAN MUHENNOS)
11. STEW – SEAFOOD (MEREN ANTIMET MUHENNOS)
12. STEW – VEGETABLES (VIHANNEKSET MUHENNOS)
13. OATMEAL (MAITO PUUROA)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (JÖGURTTI / HIIVATAIKINA)
15. PASTA/RISOTTO (PHELLAA / RISOTTO)
16. BAKE (LEIPOA)

17. FRY – FISH (PAISTA - KALA)
18. FRY – MEAT (PAISTA - RUOKA)
19. FRY – CHICKEN (PAISTA - KANANLIHAN)
20. FRY – SEAFOOD (PAISTA - MEREN ANTIMET)
21. FRY – VEGETABLES (PAISTA - VIHANNEKSET)
22. RICE/GRAIN (RIISI / JYVISTÄ)
23. PASTA/RAVIOLI
24. HOMEMADE BREAD (KOTTIKEISTA LEIPÄÄ)

Toiminnot

| | |
|--|--------------------|
| Valmiiden ruokien lämpötilan ylläpito (automaattinen lämmitys) | enintään 12 tuntia |
| Automaattisen lämmityksen ennakoiva katkaisu | kyllä |
| Ruonlämmitys | enintään 12 tuntia |
| Lykkäty käynnistys | enintään 24 tuntia |

Kokoonpano

| | |
|--|--------|
| Monitoimikeitin sisäänrakennetulla kullholla | 1 kpl. |
| Irrotettava kansi | 1 kpl. |
| Höyrytystäsi | 1 kpl. |
| Uppopaistokori | 1 kpl. |
| Mittalasi | 1 kpl. |
| Kauha | 1 kpl. |
| Litettä lusikka | 1 kpl. |
| Kirja "100 reseptiä" | 1 kpl. |
| Käyttöohje | 1 kpl. |
| Huoltokirja | 1 kpl. |
| Sähköjohto | 1 kpl. |
| Pakkaus | 1 kpl. |

i Valmistaja pidättää oikeuden tuotteen suunnittelun ja kokoonpanon muutoksiin, kun myös tuotteen teknisii ominaisuuksiin tuotevalikoiman parantamiseksi ilman erillistä ilmoitusta kyseisistä muutoksista.

Monitoimikeittimen rakenne A1

- | | |
|---------------------------------------|---------------------|
| 1. Laitteen runko. | 8. Kauha. |
| 2. Kantokahva. | 9. Litettä lusikka. |
| 3. Laitteen kansi. | 10. Höyrytystäsi. |
| 4. Irrotettava sisäkansi. | 11. Mittalasi |
| 5. Kulho. | 12. Uppopaistokori. |
| 6. Irrotettava höyryventtiili. | 13. Sähköjohto. |
| 7. Näytöllä varustettu ohjauspaneeli. | |

Ohjauspaneeli A2


1. "Cancel/Reheat"-painike – lämmitystoiminnon käynnistys/peruutus; ruoanlaitto-ohjelman peruutus; syötettyjen parametrien hylkäys.
2. "Time Delay/Cooking time"-painike – ruoanlaittoajan/lykkäty käynnistysajan asetus; äänimerkin hiljennys.
3. Näyttö.
4. "Start"-painike – valitun ruoanlaitto-ohjelman käynnistys; automaattisen lämmitystoiminnon enenaikainen katkaisu.
5. "Temperature"-painike – ruoanlaittolämpötilan valinnan käynnistys ohjelmassa "MULTICOOK".
6. "Menu"-painike – automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta.
7. "Product selection"-painike – tuotetyypin valinta automaattisissa ruoanlaitto-ohjelmissa "STEAM/COOK", "STEW", "FRY".
8. "Hour"/"-"-painike – tuntimäärän valinta kellonajan säätötilassa, ruoanlaittoajan ja lykkäty käynnistysasen asetus; siirtyminen kellonajan asetuksen tilaan; lämpötilan alennus ohjelmassa "MULTICOOK".
9. "Minute"/"+"-painike – minuuttimäärän valinta kellonajan säätötilassa, ruoanlaittoajan ja lykkäty käynnistysasen asetus; lämpötilan nosto ohjelmassa "MULTICOOK".

Näytön rakenne A3

1. Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman indikaattori.
2. Ajustin/tämänhetkisen kellonajan indikaattori/Lykätyn käynnistyksen ajan indikaattori.
3. Lykätyn käynnistyksen ajan asetuksen indikaattori.
4. Ruoanlämmitystoiminnon indikaattori.
5. Automaattisen lämmitystoiminnon indikaattori (Keep warm).
6. Tuotetyypin indikaattori ohjelmassa "STEAM/COOK", "STEW", "FRY".
7. Lämpötilan indikaattori ohjelmassa "MULTICOOK".
8. Äänimerkkien tilan päällä/pois indikaattori.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota laite ja sen varusteen varovasti pakkauksesta. Irrota kaikki pakkausmateriaalit. Jätä kaikki varoitustarrat, osoitustarrat ja taulu sarjanumerolla ehdottomasti runkoon paikalleen! Sarjanumeron puuttuessa tuotteesta, menetät automaattisesti oikeuden sen takuuhuoltoon. Pyyhi laitteen runko kostealla kankaalla. Pese kulho lämpimällä saippuvedellä. Kuivaa perusteellisesti. Ensimmäisen käytön yhteydessä saattaa ilmetä ylimääräistä hajua, se ei johdu laitteen virallisuudesta. Tässä tapauksessa puhdista laite.

 **Huomio!** Voittuun tuotteen käyttö on kiellettyä.

II. MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

Ennen käytön aloittamista

Aseta laite tukevalle tasaiselle alustalle niin, että höyryventtiilistä tulee höyry ei osu tapettiin, koriste-pinnoille, sähkölaitteisiin ja muihin materiaaleihin, jotka saattavat kärsiä korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.


Ennen käyttöä varmista, että monitoimikeittimen ulkoisissa ja näkyvillä olevissa sisäisissä osissa ei ole vaurioita, naarmuja tai muita vikojia. Kulhon ja lämmityselementin välillä ei saa olla vieraita esineitä.

Valmistusila

Verkkovirtaan kytketyn laitteen vakiotilana on valmistusila: näytöllä heijastuu tämänhetkinen aika 24-tuntisessa formaatissa, automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien indikaattori, tuotetyypin indikaattori ohjelmassa "STEAM/COOK", "STEW", "FRY", äänimerkkien tilan päällä/pois indikaattori. Jos valitun ohjelman parametrien asetuksen aikana ei yhden minuutin kuluessa paineta mitään painiketta, laite palautuu valmistusilaan ja aikaisemmin syötetyt asetuksen häviävät.

Haihtumaton muisti

Monitoimikeittimessä REDMOND RMC-280E on haihtumaton muisti. Sähköön katketessa (enintään 2 tuntia ruoanlaitto-tilassa tai lykätyn käynnistyksen toiminnon tilassa) kaikki annetut asetukset tallentuvat. Laite jatkaa toimintaansa siinä tilassa, missä se keskeytyi.

 **Huomio!** Jos et halua ruoanlaittoprosessin jatkuvan, paina ja pidä pohjassa "Cancel/Reheat"-painiketta. Laite palaa valmistusilaan.

Äänimerkkien kytkentä/hiljennys

REDMOND RMC-280E monitoimikeittimessä on mahdollisuus kytkeä/hiljennää sen äänimerkit. Äänen hiljennämiseksi valmistusilassa paina ja pidä pohjassa "Time Delay/Cooking time"-painiketta (äänen kytkemiseksi takaisin paina uudelleen ja pidä pohjassa "Time Delay/Cooking time"-painiketta).

Kellonajan säätö

Liitä laite verkkovirtaan. Paina ja pidä pohjassa "Hour/-"-painiketta. Tämänhetkisen kellonajan indikaattori alkaa vilkkua näytöllä. Painamalla "Hour/-"-painiketta voit valita kellon tuntimäärän, painamalla "Minute/+"-painiketta

– minuuttimäärän. Määrän nopeaa vaihtoa varten paina ja pidä pohjassa tarvittavaa painiketta. Maksimaalisen määrän saavutettuaan ajansäätö palaa takaisin noltaan.


Kun olet säästänyt kellonajan, älä paina mitään painiketta muutaman sekunnin ajan. Asetettu kellonaika tallentuu.

Ruoanlaittoajan säätö

REDMOND RMC-280E monitoimikeittimessä on mahdollisuus muuttaa jokaiseen ohjelmaan vakioksi asetettua ruoanlaittoaikaa. Vaihtotapa ja säädettävän ajan mahdollinen alue riippuvat valitusta ruoanlaitto-ohjelmasta.

Vaihtaaksesi ruoanlaittoajan:

1. Valitse automaattinen ruoanlaitto-ohjelma painamalla "Menu"-painiketta. Paina painikkeen painamista uudelleen niin pitkään kunnes näytöllä on haluamasi ruoanlaitto-ohjelma. Jokaiselle ohjelmalle on näytöllä vakio ruoanlaittoaika. Ohjelman voi valita myös painamalla painikkeita "Hour/-" ja "Minute/+".
2. Paina "Time Delay/Cooking time"-painiketta siirtyäksesi ruoanlaittoajan asettamiseen. Painikkeen "Start" indikaattori, sekä vakioajan indikaattori ja ohjelman indikaattori vilkkuvat näytöllä.
3. Painamalla "Hour/-"-painiketta aseta tuntimäärä, painamalla "Minute/+"-painiketta – minuuttimäärä. Määrän nopeaa vaihtoa varten paina ja pidä pohjassa tarvittavaa painiketta. Maksimaalisen määrän saavutettuaan ajansäätö palaa takaisin noltaan.
4. Peruuttaaksesi tehdyt asetukset paina ja pidä pohjassa "Cancel/Reheat"-painiketta, jonka ruoanlaitto-ohjelma tulee valita uudelleen.


 **Kun säädät ruoanlaittoaikaa manuaalisesti, ota huomioon mahdollinen aikaväli ja asetustapa, joka vastaa valitsemasi ruoanlaitto-ohjelman, käytännöllä apuna ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetoaikukkoa.**

Ohjelmien "STEAM/COOK"-joukossa laskenta alkaa, kun vesi on kiehumassa ja kiehunut, kun kertynyt tarpeeksi höyryä, ohjelmassa "PASTA/RAVIOLI" – veden kiehumisen, tuotteiden asettumisen ja "Start"-painikkeen uudelleen painamisen jälkeen. Muissa ohjelmissa asetetun ajan laskenta alkaa heti "Start"-painikkeen painalluksen jälkeen.

Lykätty käynnisty

Toiminto "Lykätty käynnisty" mahdollistaa sellaisen ajan säätämisen, johon mennessä ruoan tulisi olla valmis. Ruoanlaittoprosessin voi lykätä pitkälle ajalle (enintään 24 tuntia). Lykätyn käynnistyksen ajan asetusväli on 5 minuuttia.

1. Valittuasi automaattisen ohjelman ja ruoanlaittoajan, voit asettaa ajan lykätyle käynnistyksele painamalla uudelleen "Time Delay/Cooking time"-painiketta. Näytöllä heijastuu lykätyn käynnistysajan asetuksen indikaattori ja lähin aika, milloin ruoka voi olla valmista (määritetty vakio). Ajan indikaattori alkaa vilkkumaan.
2. Painamalla "Hour/-"-painiketta aseta lykätyn käynnistyksen tuntimäärä, painamalla "Minute/+"-painiketta – minuuttimäärä. Määrän nopeaa vaihtoa varten paina ja pidä pohjassa tarvittavaa painiketta. Maksimaalisen määrän saavutettuaan ajansäätö palaa takaisin noltaan.
3. Peruuttaaksesi tehdyt asetukset paina ja pidä pohjassa "Cancel/Reheat"-painiketta, jonka ruoanlaitto-ohjelma tulee valita uudelleen.

 **Lykätyn käynnistyksen toimintoa ei suositella käytettäväksi, jos reseptiin kuuluu nopeasti pilauttavia tuotteita (kananmuna, tuore maito, liha, juusto, jne. Ohjelmassa "FRY", "PASTA/RAVIOLI" lykätyn käynnistyksen toiminto ei ole käytettävissä.**

Valmiiden ruokien lämpötilan ylläpitotoiminto (automaattinen lämmitys)

Automaattinen lämmitys käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaitto-ohjelman päätyttyä ja säilyttää valmistetun ruoan lämpötilan 60–80°C sisällä 12 tunnin ajan. Automaattisen lämmityksen tilassa "Start"-painikkeen valo sammuu ja "Cancel/Reheat"-painikkeen indikaattori palaa. Näytölle ilmestyy toiminnon tarkka päällä/loaika.

Automaattisen lämmityksen ennakoiva katkaisu

REDMOND RMC-280E monitoimikeittimessä on mahdollisuus automaattisen lämmityksen toiminnon ennenaikaiseen katkaisemiseen ruoanlaitto-ohjelman käynnistyksen jälkeen. Tätä varten ohjelman käynnistyttyä paina ja pidä pohjassa "Start"-painiketta niin pitkään, että "Cancel/Reheat"-painikkeen indikaattori sammuu. Jos haluat kytkeä automaattisen lämmityksen takaisin päälle, paina uudelleen ja pidä pohjassa "Start"-painiketta niin pitkään, kunnes "Cancel/Reheat"-painikkeen indikaattori syttyy uudelleen.

Ruoanlämmitys

REDMOND RMC-280E monitoimikeittintä voi käyttää kylmien ruokien lämmitykseen. Sitä varten:

1. Aseta tuotteet kulhoon ja aseta se laitteeseen. Varmista, että se on tiukasti kiinni lämmityselementissä.
2. Sulje kanssi niin, että se napsahtaa paikoilleen ja kytke laite verkkovirtaan.
3. Paina ja pidä pohjassa "Cancel/Reheat"-painiketta. Napin indikaattori syttyy ja ruoanlämmitystoiminto käynnistyy. Näytölle ilmestyy toiminnon tarkka päällä/loaika.
4. Laite lämmittää ruoan lämpötilaan 60–80°C. Peruttua lämpötila pysyy 12 tunnin ajan. Ruoanlämmityksen voi peruuttaa tarvittaessa painamalla "Cancel/Reheat"-painiketta (painikkeen indikaattori sammuu).



Vaikka monitoimikeitin REDMOND RMC-280E voi säilyttää tuotteen lämpötilan 12 tunnin ajan, ei ole suositeltavaa jättää ruokaa lämmitettäväksi pitemmäksi kuin 2–3 tunniksi, sillä se voi joskus johtaa ruoan maun heikkenemiseen.

Automaattisten ohjelmien yleiset käyttöohjeet

1. Valmistele reseptin mukaiset ainesosat ja aseta ne kulhoon. Pidä huolta siitä, että ainesosat ovat kulhossa tasaisesti asetettuna ja ne eivät ylitä kulhon reunamerkkiä.
2. Aseta kulho laitteeseen, kannä sitä hieman ja varmista, että se on tiukasti kiinni lämmityselementissä. Sulje kanssi niin, että se napsahtaa paikoilleen ja kytke laite verkkovirtaan.
3. Valitse ruoanlaitto-ohjelma painamalla "Menu"-painiketta niin monta kertaa, kunnes näytölle ilmestyy valitun ohjelman indikaattori. Ohjelman voi valita myös painamalla painikkeita "Hour/-" ja "Minute/+". Painikkeen "Start" indikaattori ja ohjelman indikaattori alkavat vilkkua ja näytölle ilmestyy ruoanlaittoajan asetuksen indikaattori ja vakio ruoanlaittoaika.

Jos ohjelma "MULTICOOK" on valittuna, näytölle ilmestyy lämpötilan asetuksen indikaattori ja vakio lämpötila.

4. Valitse tuotetyyppi painamalla "Product selection"-painiketta. Vastaavan all ohjelman indikaattori alkaa vilkkua ja näytölle ilmestyy vakio ruoanlaittoaika. Tuotetyypin valinta on käytettävissä ohjelmassa "STEAM/COOK", "STEW", "FRY". Jos valitsit muun ohjelman, ohita tämä kohta.
5. Aseta vaadittu ruoanlaittoaika.
6. Jos ohjelma "MULTICOOK" on valittuna, paina "Temperature"-painiketta ja aseta ruoanlaiton lämpötila. Lämpötilan indikaattori alkaa vilkkua. Painamalla "Hour/-"-painiketta voi vähentää lämpötilaa, painamalla "Minute/+"-painiketta – nostaa sitä. Määrän nopeaa vaihtoa varten paina ja pidä pohjassa tarvittavaa painiketta. Maksimaalisen määrän saavutettuaan ajansäätö palaa takaisin noltaan.

- Aseta lykätyn käynnistyksen aika tarvittaessa.
- Paina ja pidä muutaman sekunnin pohjassa "Start"-painiketta. Ruoanlaitto-ohjelma suoritetaan alkaa. Näytölle ilmestyy ohjelman suorituksen jäljelle jäänyt aika ja ruoanlaittoprosessin indikaattori.
- Ohjelman päättyessä kuuluu äänisignaali ja sen indikaattori sammuu. Riippuen asetuksista, laite siirtyy automaattiseen lämmityksen tilaan ("Cancel/Reheat"-painikkeen valo palaa) tai valmistilaan.
- Ruoanlaittoprosessin keskeyttämiseksi tai valitun ohjelman peruuttamiseksi paina ja pidä pohjassa "Cancel/Reheat"-painiketta.

"MULTICOOK"-ohjelma

"MULTICOOK"-ohjelma on tarkoitettu ruoanlaittoon käyttäjän asettamien lämpötilan ja ruoanlaittoajan parametrien mukaan. Tämän ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 30 minuuttia. Asetettavan ruoanlaittoajan aikaväli on 2 minuuttia 15 tuntin, 1 minuutin asetusvälein. Ohjelman lämpötilan voi asettaa 35–170°C välille 5°C asetusvälein.

i HUOMIO! Turvallisuussyistä yli 140°C lämpötilassa ruoanlaittoaika ei voi ylittää 2 tuntia.

Jos ruoanlaiton lämpötila on enintään 80°C, automaattisen lämmityksen toiminto on oletusarvona kätevyssyistä kytketty pois päältä. Voit halutessasi käynnistää sen manuaalisesti painamalla "Start"-painiketta ruoanlaitto-ohjelman käynnistyttyä ("Cancel/Reheat"-painikkeen indikaattori syyntynyt).

"STEAM/COOK"-ohjelma

"STEAM/COOK"-ohjelmaa suositellaan erilaisten tuotteiden höyryttämiseen ja keittämiseen. Vakio ruoanlaittoaika riippuu valitusta tuotteesta (FISH – 25 minuuttia, MEAT – 40 minuuttia, CHICKEN – 35 minuuttia, SEAFOOD – 20 minuuttia, VEGETABLES – 30 minuuttia). Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 5 minuutin ja 2 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein.

Kun höyrytät vihanneksia:

- Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä. Aseta höyrytysastia kulhoon.
- Mittaa ja valmistele tuotteet reseptin mukaisesti ja aseta ne tasaisesti höyrytysastiaan.
- Seuraa kohtia 2–10 otsikon "Automaattisten ohjelmien yleiset käyttöohjeet" alia.

Kun keität vihanneksia ja muita tuotteita seuraa kohtia 1–10 otsikon "Automaattisten ohjelmien yleiset käyttöohjeet" alia. "STEAM/COOK"-ohjelman laskenta alkaa kun vesi on kiehumassa ja kulhoon on kertynyt tarpeeksi höyryä.

"SOUP/BEANS"-ohjelma

"SOUP/BEANS"-ohjelmaa suositellaan erilaisiin alkupuloihin ja papujen keittämiseen. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 1 tunti. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 10 minuutin ja 8 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

"STEW"-ohjelma

"STEW"-ohjelmaa suositellaan eri tuotteiden hauduttamiseen – kalat, liha, linnut, meren antimet, vihannekset. Vakio ruoanlaittoaika riippuu valitusta tuoteyypistä (FISH – 30 minuuttia, MEAT – 1 tunti, CHICKEN – 45 minuuttia, SEAFOOD – 25 minuuttia, VEGETABLES – 40 minuuttia). Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 10 minuutin ja 12 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

"OATMEAL"-ohjelma

"OATMEAL"-ohjelmaa suositellaan puuron keittämiseksi maidossa. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 20 minuuttia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 5 minuutin ja 4 tunnin aikavälillä, 1 minuutin asetusvälein.

Suosituksia maitopuuron valmistukseen monitoimikeittimessä

"OATMEAL"-ohjelma on tarkoitettu puuron valmistukseen pastöroidussa vähärasvaisessa maidossa. Maidon kiehtaamista välttääksesi ja halutun lopputuloksen saadaksesi, suositellaan:

- huolellisesti pesemään täysjyväviljat (riisi, tattari, hirssi, jne.) niin pitkään, että vesi on täysin puhdasta;
- voitelemaan monitoimikeittimen kulho voilla ennen ruoanlaittoa;
- noudattamaan tarkasti mittasuhteita, mittaamalla ainesosat reseptikirjan suositusten mukaisesti, vähentämään tai lisäämään ainesosia vain samassa suhteessa;
- täysmaitoa käytettäessä, laimentamaan se juomavedellä suhteessa 1:1.

i *Maidon ja viljan ominaisuudet voivat vaihdella alkuperästä ja valmistajasta riippuen, vaikuttaen joskus ruoanlaiton lopputulokseen. Jos "OATMEAL"-ohjelman odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon". Myös universaalia "MULTICOOK"-ohjelmaa voidaan käyttää puuron valmistukseen maidossa (ruoanlaiton optimaalinen lämpötila on 95°C).*

"YOGURT/YEAST DOUGH"-ohjelma

"YOGURT/YEAST DOUGH"-ohjelmaa suositellaan kotijogurttin valmistamiseen ja taikinan kohottamiseen. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 8 tuntia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 10 minuutin ja 12 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein. Automaattisen lämmityksen toiminto ei tässä ohjelmassa käytettävissä.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

"PAELLA/RISOTTO"-ohjelma

"PAELLA/RISOTTO"-ohjelmaa suositellaan erilaisten pilahviruokien valmistukseen. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 40 minuuttia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 10 minuutin ja 2 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

"BAKE"-ohjelma

"BAKE"-ohjelmaa suositellaan kakkujen, piirakoiden ja piiraiden leivontaan hiiva- ja lehtitaikeinasta. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 50 minuuttia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 10 minuutin ja 8 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein. "BAKE"-ohjelmassa automaattinen lämmitys toimii 4 tunnin ajan.

i *Kakun valmiuden voi tarkistaa työntämällä siihen puukepin (hammastikun). Jos sitä kääntää ja siihen ei tartu taikinaa – kakku on valmis. Leipää valmistaessa suositellaan automaattisen lämmityksen kytkemistä pois päältä ruoanlaiton kaikissa vaiheissa.*

Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.

"FRY"-ohjelma

"FRY"-ohjelmaa suositellaan eri tuotteiden paistamiseen – kalat, liha, linnut, meren antimet, vihannekset. Vakio ruoanlaittoaika riippuu valitusta tuoteyypistä (FISH – 15 minuuttia, MEAT – 18 minuuttia, CHICKEN – 17 minuuttia, SEAFOOD – 16 minuuttia, VEGETABLES – 20 minuuttia). Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 5 minuutin ja 2 tunnin aikavälillä, 1

minuutin asetusvälein. Lykätyn käynnistyksen toiminto ei ole tässä ohjelmassa käytettävissä.

i *Välttääksesi ainesosien palaminen suosittelemme noudattamaan reseptikirjan ohjeita ja säännöllisesti sekoittamaan kulhon sisältöä. Ennen "FRY"-ohjelman käyttämistä uudelleen, anna laitteen kuivua kokonaan.*

Vaikka automaattisen lämmityksen toiminto voi säilyttää tuotteen lämpimänä 12 tuntin ajan, ei ole suositeltavaa jättää ruokaa lämmittettäväksi kovin pitkäksi aikaa, sillä se voi joutaa tuotaan kuivumaan.

Suosittelaa kannen pitämistä auki tuotetta paistaessa, sillä näin ruoka saa rapean kuoren. Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.

"RICE/GRAIN"-ohjelma

"RICE/GRAIN"-ohjelmaa suositellaan riisin ja puuron keittämiseen vedessä. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 30 minuuttia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 5 minuutin ja 4 tunnin aikavälillä, 1 minuutin asetusvälein.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

"PASTA/RAVIOLI"-ohjelma

"PASTA/RAVIOLI"-ohjelmaa suositellaan makaronien, nakkien ja muiden puolivalmistetiden keittämiseen. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 8 minuuttia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 2 minuutin ja 1 tunnin aikavälillä, 1 minuutin asetusvälein. Lykätyn käynnistyksen toiminto ei ole tässä ohjelmassa käytettävissä.

Seuraa otsikon "Automaattisten ohjelmien yleiset käyttöohjeet" alaisia ohjeita. Veden kiehuutus kuuluu äänisignaali. Ajae kansi varovasti ja aseta tuotteet kiehuvaan veteen, jonka jälkeen sulje kansi, paina ja pidä pohjassa muutaman sekunnin ajan "Start"-painiketta. Ruoanlaittoajan laskenta alkaa tämän jälkeen.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

"HOMEMADE BREAD"-ohjelma

"HOMEMADE BREAD"-ohjelmaa suositellaan kotileivän leipomiseen. Ohjelman vakio ruoanlaittoaika on 3 tuntia. Ruoanlaittoajan manuaalinen asetus on mahdollista 10 minuutin ja 4 tunnin aikavälillä, 5 minuutin asetusvälein. "HOMEMADE BREAD"-ohjelmassa automaattinen lämmitys toimii 4 tunnin ajan.

STOP *HUOMIO! Kulho ja tuote kuumentavat leipomisen aikana! Käytä keittiökäsineitä poistaessasi valmiin leivän laitteesta.*

Ennen kuin lisäät jauhun, se kannattaa siivöillä, jotta se hapettuisi ja siitä poistuisivat roskat. Etä avaa monitoimikeittimen kanta sitä ennen, kun leipomisprosessi on valmis! Myös tästä riippuu leivontaan tuotteen laatu.

Kun lisäät ainesosia, pidä huolta että ne jäävät 1/2 kulhon sisäpuolen alapuolelle. On muistettava, että ohjelman ensimmäinen tunti menee taikinan kohottamiseen, jonka jälkeen varsinainen leivonta alkaa. Ajan sääntämiseksi ja ruoanlaiton helpottamiseksi suosittelemme laakentamaan valmiita taikinasekoituksia leivän leipomista varten.

i *Jos odotettua lopputulosta ei saavutettu, katso kohtaa "Vinkejä ruoanlaittoon", josta voit löytää vastauksia kysymyksiisi ja lukea hyödyllisiä suosituksia.*

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Taikinan kohottaminen
- Fonduen valmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Halvan valmistaminen
- Leivän leipominen
- Pastörointi
- Astioiden ja henkilökohtaisten hygieniatuotteiden sterilointi

IV. LAITTEEN PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Yleiset säännöt ja suositukset

- Ennen laitteen käyttöönottoa, kuin myös ruoan hajun poistamiseksi monitoimikeittimestä sen käytön jälkeen, suosittelemme pyyhkimään kulhon ja ulkokannen puhtaaksi 9-prosenttisellä etikkaliuoksella ja sen jälkeen keittämään laitteessa sitruunan puolikasta 15 minuutin ajan "STEAM/COOK"-ohjelmalla.
- Monitoimikeittimen suljettuun kulhoon ei saa jättää valmista ruokaa, eikä se saa olla täytettynä vedellä, 24 tuntia pitempään. Kulho, jossa on valmista ruokaa, voi säilöä jääkaapissa, tai tarvittaessa lämmittää sen ruoanlämmitystoiminnolla.
- Varmista ennen laitteen pesua, että se ei ole kytketty verkkovirtaan ja se on kokonaan kuiva. Käytä puhdistusta varten pehmeää kangasta ja kevyitä astianpesuaineita.

STOP Karhiden liinojen tai pesusienien (jos sitä ei ole erityisesti suositeltu tässä ohjekirjassa), hiomatahnojen käyttö laitteen pesussa on KIELLETTY. Myös mikä tahansa kemiallisesti syövyttävien tai muun aineen käyttö ei ole sallittua, eikä suositeltavaa sellaisten esineiden kanssa, jotka ovat kosketuksissa ruoakan.

ÄLÄ upota laitetta veteen tai laita sitä juoksevan veden alle! Ole varovainen, kun puhdistat monitoimikeittimen kumitai silikoniosia: niiden vaurioituminen tai epämuodostuma voi johtaa laitteen toimintahäiriöihin.

Laitteen rungon voi puhdistaa sen likaantuessa. Kulho, sisäinen alumiinikansi ja irrotettava höyryventtiili täytyy puhdistaa jokaisen laitteen käyttökerran jälkeen. Puhdista myös monitoimikeittimeen ruoanlaiton aikana muodostuva lauhde jokaisen käyttökerran jälkeen. Kammion sisäpinnat voi puhdistaa tarvittaessa.

Rungon puhdistus

Puhdista laitteen runko pehmeällä ja kostealla tiskirätillä tai pesusienellä. Kevyen puhdistusaineen käyttö on sallittua. Välttääksesi mahdolliset tahrat vedestä ja nesteistä rungolla, pyyhi sen päällinen kuivaksi.

Kulhon puhdistus

Kulhon voi puhdistaa käsin käyttämällä pehmeää pesusientä ja astianpesuainetta, kuin myös astianpesukoneessa (vastaten sen valmistajan suosituksia).

Jos kulho on erittäin likainen, täytyy se lämpimällä vedellä ja anna sen liota jonkin aikaa, jonka jälkeen voit puhdistaa sen. Tehokkaampi huuhtomistapa on täyttää kulho kylmällä vedellä (kulhon sisäpinnan korkeinta merkittyä tasoa yllättämättä), asettaa se monitoimikeittimeen, sulkea kansi ja käynnistää ruoanlämmitys 30-40 minuutiksi. Pyyhi kulhon ulkopinta ehdottomasti kuivaksi, ennen kuin asennat sen monitoimikeittimen runkoon.

i Laitteen jatkuva käytössä sen kulhon sisäpinnan teflonpäällisen väri voi osittain tai kokonaan muuttua. Tämä ei itsessään ole merkki kulhon vioittumisesta.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus

1. Avaa monitoimikeittimen kansi.
2. Napsauta muovinen salpa kannen sisäpuolelta ja vedä kevyesti sisäkantea itseäsi kohti, jotta se irtaoksi rakenteesta.
3. Pyyhi kummankin kannen päällinen kostealla tiskirätillä tai pesusienellä. Pese irrotettu kansi tarvittaessa juoksevan veden alla, käyttäen astianpesuainetta. Astianpesukoneen käyttö ei ole sallittua tässä tapauksessa.
4. Pyyhi molemmat kannet kuiviksi.
5. Aseta alumiinikansi ulokkeet alempia uria kohti ja asettele se itse kanteen, jonka jälkeen paina kevyesti kunnnes se napsahtaa paikoilleen.

Irrottettavan höyryventtiilin puhdistus

Höyryventtiili suositellaan puhdistamaan jokaisen laitteen käyttökerran jälkeen. Vedä venttiili varovasti sen ulokkeesta. Pura venttiili kokonaan, jonka jälkeen huuhtelee se huolellisesti juoksevan veden alla, kuivaa, kokoa ja aseta takaisin paikalleen.

Lauteen poisto

Ruoanlaiton aikana muodostuu lauhdetta, joka tässä mallissa kertyy rungon onteloon, kulhon ympärille. Lauhde on helppo poistaa pyyhkeellä tai tiskirätillä.

Kammion puhdistus

Jos seuraat tarkasti tätä käyttöohjetta, mahdollisuus nesteiden, ruoanpalasten tai roskien joutumisesta laitteen kammion sisälle on minimaalinen. Jos kammio on joka tapauksessa päässyt likaantumaan, sen pinnat tulee ehdottomasti pestä välttääksesi laitteen viallista toimintaa tai hajoamista.

i Ennen kuin puhdistat monitoimikeittimen kammion, varmista että se ei ole kytketty verkkovirtaan ja että se on kokonaan jäähtynyt!

Kammion sivuseinä, lämmityslevyn päällisen ja keskilämpöanturin kuoren (sijaitsee keskellä lämmityslevyä) voi puhdistaa kostutetulla (ei märällä!) pesusienellä tai pyyhkeellä. Jos käytät pesuainetta, on välttämätöntä poistaa huolellisesti sen jäännökset, välttääksesi epämiellyttävää hajun seuraavan ruoanlaittoisen aikana.

Vieraiden kappaleiden joutuessa keskilämpöanturia ympäröivään uraan, poista ne huolellisesti pinseteillä, välttääksesi anturin kuoren painamista.

Lämmityslevyn päällisen likaantuessa, kostutetun keskikovuusasteen pesusienien tai synteettisen harjan käyttö on sallittua.

i Laitteen jatkuva käytössä sen lämmityslevyn väri voi ajan myötä muuttua osittain tai kokonaan. Tämä ei itsessään ole merkki laitteen vioittumisesta eikä vaikutta sen toimintaan.

Laitteen säilytys

- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaa, irrottaa se ehdottomasti verkkovirrasta. Kammion, mukaan lukien lämmityslevyn, kulhon, sisäisen kannen ja ja höyryventtiilin tulee pysyä puhtaina ja kuivina.
- Kompaktia säilytystä varten, voit asettaa laitteen komponentit kulhoon, ja asettaa kulhon monitoimikeittimen sisälle.

V. VINKKEJÄ RUOANLAITTOON

Ruoanlaittovirheitä ja niiden korjaustapoja

Alla esitettyyn taulukkoon on koottu tyypillisiä virheitä, joita sattuu ruoanlaitossa monitoimikeittimellä, ja niiden mahdollisia syitä ja ratkaisuja.

RUOKA EI KYPSYNYT KOKONAAN

| Mahdollisia ongelman syitä | Ratkaisutapoja |
|---|---|
| Unohdit sulkea laitteen kannen, tai et sulkenut sitä tiiviisti, sen takia ruoanlaiton lämpötilä ei ollut tarpeeksi korkea. | Etä avaa monitoimikeittimen kanta ruoanlaiton aikana ilman tarvetta. Sulje kansi kunnolla. Varmista, että mikään ei estä laitteen kannen tiivistä sulkeutumista ja että tiivistyskumi sisäkannessa ei ole epämuodostunut. |
| Huono kontakti kulhon ja lämmityslevymen välillä, siksi ruoanlaiton lämpötilä ei ollut tarpeeksi korkea. | Kulhon tulee olla tasaisesti ja tiiviisti asetettuna laitteen runkoon, pohja kohti lämmityslevyä. Varmista, että monitoimikeittimen kammiassa ei ole vieraita esineitä. Älä päästä lämmityslevyä likaantumaan. |
| Epäonnistunut ainesosien valinta. Kyseiset ainesosat eivät sovi valitsemasi ruoanlaittopaan tai valitsitte väärän ruoanlaitto-ohjelman. | On suotavaa käyttää tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Käytä reseptejä, joihin voit luottaa. |
| Ainesosat on leikattu liian suuriksi, ainesosien suhdanteet eivät ole tasoissa. | Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelmaa ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä. |
| Et asettanut (et laskenut) ruoanlaittoaikaa. | |
| Valitsemasi resepti ei sovi ruoanlaittoon tässä monitoimikeittimessä. | |
| Höyryttäessä: kulhossa on liian vähän vettä, jotta tarpeeksi höyry pääsisi syntyään. | Kaada ruoan reseptin osoittama määrä vettä. Jos et ole varma, tarkista veden taso ruoanlaittoprosessissa. |
| Paistatessa: | Tavallisessa paistamisessa riittää, että öljy peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena. Friteeratessa noudata vastaavan reseptin ohjeita. |
| Liikaa kosteutta kulhossa. | Älä sulje monitoimikeittimen kanta paistamisen aikana, jos sitä ei ole varta vasten kirjoitettu reseptiin. Pakastetut tuotteet tulee ehdottomasti sulattaa ja kuivata ennen paistamista. |

| | | |
|---|--|---|
| Keittäessä: lihaliemen kiehtaaminen korkean happamuuden tuotetta keittäessä | | Jotkut tuotteet vaativat erityisen käsittelyn ennen niiden keittämistä: pesu, ruskistus jne. Noudata valitsemasi reseptin suosituksia. |
| Leipoessa (taikina ei kypsynyt): | Taikinan nostattamisessa se kiinnittyi siikanteen ja peitti höyryventtiilin. | Käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen. |
| | Laitoit kulhoon liikaa taikinaa. | Poista leivos kulhosta, käännä se ja aseta takaisin kulhoon, jonka jälkeen jatka valmistusta kypsytämiseen asti. Tulevaisuudessa käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen. |

TUOTE SULI

| | |
|---|--|
| Erehdyt tuotettiin valinnassa tai ruoanlaittoajan asetuksessa (laskemisessa). Liiat pienet ainesosat. | Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelman ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä. |
| Valmis ruoka seisoil liian pitkään automaattisessa lämmityksessä. | Automaattisen lämmityksen pitkäaikainen käyttö ei ole suotavaa. Jos sinun monitoimikeittimen mallista löytyy tämän toiminnon ennenaikainen katkaisu, voit hyödyntää sitä. |

TUOTE KIEHAHTAA KEITÄESSÄ

| | |
|--|---|
| Maito kiehahtaa puuroa keittäessä. | Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Suosittelemme käyttämään vain ultrapastöroitua maitoa, jonka rasva-arvo on enintään 2,5%. Maitoa voi tarvittaessa laimentaa juomavedellä. |
| Ennen keittämistä, ainesosia ei käsitelty tai niitä ei käsitelty oikein (pestiin huonosti jne.). Ainesosien suhdanteita ei noudatettu tai tuotetyyppi valittiin väärin. | Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden käsittely etukäteen, ainesosien suhdanteet tulee vastata reseptin suosituksia. Kokojävyviljat, liha, kalat, meren antimet tulee aina pestä huolellisesti kunnes niistä lähtevä vesi on puhdasta. |

RUOKA PALAA POHJAAN

| | |
|--|--|
| Kulho puhdistettiin huonosti viimeisen ruoanlaiton jälkeen. Kulhon teflonpinta on vahingoittunut. | Ennen kuin aloitat ruoanlaiton, varmista että kulho on hyvin pesty ja sen teflonpinna ei ole vaurioitua. |
| Tuotteiden määrä on reseptissä suositeltua pienempi. | Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. |
| Asetit liian suuren ruoanlaittoajan. | Lyhennä ruoanlaittoaikaa tai noudata laitteesi mallille adaptoitujen reseptien ohjeita. |
| Paistaessa: unohdit kaataa kulhoon öljyä; et sekoittanut tai sekoitit liian myöhään paistettavana olevat tuotteet. | Tavallisessa paistossa kaada kulhoon hieman öljyä niin, että se peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena. Jotta tuotteet paistuisivat tasaisesti, niitä tulee säännöllisesti sekoittaa tai käännetä tietyn ajan kuluttua. |
| Hauduttaessa: kulhossa ei ole tarpeeksi kosteutta. | Lisää kulhoon enemmän nestettä. Ruoanlaiton aikana, elä avaa monitoimikeittimen kannetta ilman hyvää syytä. |
| Keittäessä: kulhossa on liian vähän nestettä (ainesosien suhdanteita ei ole noudatettu). | Noudata nesteen ja kovien ainesosien oikeita suhdanteita. |
| Leipoessa: et pyyhkinyt kulhon sisäpintaa rasvalla ennen leipomista. | Ennen taikinan asettamista levitä kulhon sisäreunalle ja pohjalle voita tai kasvirasvaa (älä kaada rasvaa kulhoon!). |

TUOTE MENETTI LEIKATUN MUOTONSAA

| | |
|-------------------------------------|---|
| Sekoilit tuotetta liikaa kulhossa | Tavallisessa paistossa sekoita ruokaa kulhossa 5–7 minuutin välein. |
| Asetit liian suuren ruoanlaittoajan | Lyhennä ruoanlaittoaikaa tai noudata laitteesi mallille adaptoitujen reseptien ohjeita. |

LEIVOKSESTA TULI KOSTEAA

| | |
|---|--|
| Käytit sopimattomia ainesosia, jotka luovat lisäkosteutta (meheviä vihaneksia tai hedelmiä, jäädytettyjä marjoja, smetanaa jne.). | Valitse ainesosat leipomisreseptin ohjeiden mukaisesti. Yritä olla valitsematta ainesosiksi tuotteita, jotka sisältävät liikaa kosteutta tai käytä niitä mahdollisimman vähän. |
| Pidit valmista leivosta liian pitkään suljetussa monitoimikeittimessä | Poista leivos monitoimikeittimestä heti sen valmistuttua. Tarvittaessa voi jättää tuotteen monitoimikeittimen vähäksi aikaa, jos käytintään automaattisen lämmityksen |

LEIVOS EI NOUSSUT

| | |
|--|--|
| Kananmuna ja sokeri huonosti vatkauneet. | Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden käsittely etukäteen, ainesosien suhdanteet tulee vastata reseptin suosituksia. |
| Taikina seisoil liian pitkään leivinjauheessa. | |
| Et seulonut jauhoja tai vaivasit taikinan huonosti. | |
| Virheitä ainesosien valinnassa. | |
| Valitsemasi resepti ei sovi käytettäväksi kyseisessä monitoimikeittimessä. | |

i *Ossassa REDMOND monitoimikeittimistä on turvajärjestelmä, joka suojaa laitetta ylikuumentumiselta, jos ohjelmien "STEW" ja "SOUP" aikana kulhossa on liian vähän nestettä. Tässä tilanteessa ruoanlaitto-ohjelma keskeytyy ja monitoimikeitin siirtyy automaattisen lämmityksen tilaan.*

Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasasetukset)

| Ohjelma | Käyttösuositus | Vakio ruoanlaittoaika | Ruoanlaittoajan aikaväli/asetusväli | Lausunnan alkuh viiveellä | Lylytylämmitys, tunia | Automaattisen lämmityksen tunia |
|--------------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| MULTICOOK | Eri ruokien valmistus lämpötilan ja ruoanlaittoajan asetuksilla | 30 min | 2 min – 15 h/1 min | – | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Eri ruokien valmistus höyryttämällä | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 h/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Eri alkuruokien valmistus; papujen keitto | 1 h | 10 min – 8 h/5 min | – | 24 | 12 |
| STEW | Eri tuotteiden haudutus | FISH: 30 min MEAT: 1 h CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 min – 12 h/5 min | – | 24 | 12 |
| OATMEAL | Puuron valmistus maidossa | 20 min | 5 min – 4 h/1 min | – | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Kotijogurtin valmistus; taikinan kohotus | 8 h | 10 min – 12 h/5 min | – | 24 | – |
| PAELLA/RISOTTO | Eri pilahviruokien valmistus | 40 min | 10 min – 2 h/5 min | – | 24 | 12 |
| BAKE | Kakkujen, piirakoiden ja piiraiden leivonta hiiva- ja lehtiainekilasta | 50 min | 10 min – 8 h/5 min | – | 24 | 4 |

| Ohjelma | Käyttösuositus | Vakio ruoanlaittoaika | Ruoanlaittoajan alkaväli/asetusväli | Lastenenn alolius vireellä | Lylydytymäylystys, tentia | Automaattinen lämmitys, turtia |
|----------------|--|--|-------------------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| FRY | Eri tuotteiden paistaminen | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 min – 2 h/1 min | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Riisin ja täysijyvapuurojen keittämiseen vedessä | 30 min | 5 min – 4 h/1 min | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Makaroniin keittäminen; raviolin valmistus | 8 min | 2 min – 1 h/1 min | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Kotileivän leivonta | 3 min | 10 min – 4 h/5 min | - | 24 | 4 |

* jos asetettu lämpötila on yli 80°C

Eri tuotteiden suositellut ruoanlaittoaikat lämpötilalla

| Tuote | Paino, g/määrä | Veden määrä, ml | Ruoanlaittoaika, min |
|--|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| Filee sika/nauta (kuutiolna 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filee lammas (kuutiolna 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filee kana (kuutiolna 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Lihapullat/pihvit | 180 (6 kpl.) / 450 (3 kpl.) | 500 | 30/35 |
| Kaia (filee) | 500 | 500 | 25 |
| Salaattikatkaravut, peratut, keitetyt-jäädetyt | 500 | 500 | 5 |
| Manti/hinkiki | 4 kpl. | 500 | 30 |
| Peruna (kuutiolna 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Porkkana (kuutiolna 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Punajauri (kuutiolna 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Tuorejäädetyt kasvikset | 500 | 500 | 15 |
| Kananmuna | 3 kpl. | 500 | 10 |

i Muista, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Taulukossa osoitettu aika voi erota suosittelusta arvoista riippuen keitettävän tuotteen laadusta, sekä sinun makutottumuksistasi.

"MULTICOOK"-ohjelman suositellut ruoanlaiton tilat lämpötiloille

| Työlämpötila | Suosittelaa käytettäväksi* |
|--------------|---------------------------------------|
| 35°C | Taikinan nostatus, etikan valmistus |
| 40°C | Jogurtin valmistus |
| 45°C | Hapatus |
| 50°C | Käyminen |
| 55°C | Makeisten valmistus |
| 60°C | Vihreän teen ja lastenruoan valmistus |

| Työlämpötila | Suosittelaa käytettäväksi* |
|--------------|---|
| 65°C | Tyhjään pakatun lihan keittäminen |
| 70°C | Boolin valmistus |
| 75°C | Pastorointi, valkoisen teen valmistus |
| 80°C | Gögin valmistus |
| 85°C | Raejuuston tai pitkää kypsennysaika vaativien ruokien valmistus |
| 90°C | Punaisen teen valmistus |
| 95°C | Maitopuuron valmistus |
| 100°C | Marengin ja hillon valmistus |
| 105°C | Hyytelön valmistus |
| 110°C | Sterilointi |
| 115°C | Sokerisirapin valmistus |
| 120°C | Potkan valmistus |
| 125°C | Lihamuhennoksen valmistus |
| 130°C | Pataruokien valmistus |
| 135°C | Valmiiden ruokien paistaminen rapeaksi |
| 140°C | Savustus |
| 145°C | Vihanneksien ja kalan paahoto foliossa |
| 150°C | Lihan paahoto foliossa |
| 155°C | Hiivataikinauotteiden paistaminen |
| 160°C | Lintujen paistaminen |
| 165°C | Pihvien paistaminen |
| 170°C | Ranskanperunoiden valmistus |

* Katsokaa myös liitetty reseptikirja.

VI. LISÄVARUSTEET

Lisävarusteet eivät kuulu REDMOND RMC-280E monitoimikeittimen pakkaukseen.

REDMOND RAM-CL1 – kulhophidit

Tarkoitettu kulhon helppoon ja turvalliseen ottoon monitoimikeittimestä. Sopii kaikille kulhoille ja monitoimikeittimille 6 l tilavuuteen asti.

REDMOND RAM-G1 – 4 kpl jogurttipurkkisetti kansimerkinnöllä

Tarkoitettu eri jogurttien valmistamiseen. Purkeissa on päivämäärämerkinnät, jotka auttavat tarkistamaan viimeisen käyttöpäivä. Voidaan käyttää toisten monitoimikeittimien kanssa.

RAM-FB1 – Uppopaistokori

Käytetään eri tuotteiden valmistukseen voimakkaasti kuumentunutta tai kiehuvaassa öljyssä. Sopii kaikille kulhoille alkaen 3 l tilavuuksista. Valmistettu ruostumattomasta teräsestä, siinä on irrotettava varsi ja koukku sen kiinnittämiseksi kulhoon ylimääräisen öljyn valuttamisen helpottamiseksi ruoanlaiton jälkeen. Voidaan käyttää toisten monitoimikeittimien kanssa. Kestää pesun astianpesukoneessa.

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSEEN

Ole ystävällinen ja tutustu virheilmoituksiin, jotka saattavat ilmestyä laitteen näytölle, kun siinä ilmenee toimintahäiriö.

| Virhekoodi | Mahdollinen vianmääritys | Vian oikaisu |
|------------|--|---|
| E1 – E4 | Järjestelmävirhe (mahdollisesti lämpöantureiden vika). | Eiä käynnistä laitetta, jonka kulho on tyhjä! Irrota laite verkkovirrasta, anna sen jäähtyä 10–15 minuuttia, jonka jälkeen kaada siihen lasi vettä/lihalientä ja jatka ruoanvalmistusta. |
| E5 | Vilkuumenemisen turvajärjestelmä laukeasi | Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen. |

Mahdolliset viat ja niiden ratkaisutavat

| Vika | Mahdollinen syy | Vian oikaisu |
|----------------------------|---|---|
| Ei käynnisty | Ei virtaa | Tarkista verkkovirran jännite |
| Ruoka kypsenee liian kauan | Virranoton keskeytyminen | Tarkista verkkovirran jännite |
| | Kulhon ja lämmityselementin välissä on vieras esine | Poista vieras esine |
| | Kulho on pois paikaltaan monitoimikeittimessä | Aseta kulho tasaisesti paikalleen |
| | Lämmityselementti on likainen | Irrota laite verkkovirrasta, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementti |

VIII. TAKUUSITOUMUS

Kyiseisellä laitteella on 2 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikaisemaan, joko korjaamalla, vaihtamalla laitteen osia tai vaihtamalla koko laitteen, mitä tahansa valmistusvirheitä, jotka johduvat materiaalien tai valmistustyön huonosta laadusta. Takuu tulee voimaan vain silloin, kun ostopäivä on vahvistettavissa kaupan leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisestä takuukuitista. Takuun aitous tunnustetaan vain silloin, kun laitetta on käytetty sen käyttöohjeiden mukaisesti, sitä ei remontoitu, ei purettu ja ei vaurioitettu väärinkäytön seurauksena, ja sen koko alkuperäinen pakkaus on säilytetty. Tämä takuu ei kata laitteen laitteen normaalia kulumista ja sen kulutusmateriaaleja (suodattimet, lamput, teflonpäälliset, tiivistet jne.).

Laitteen käyttöön ja sen takuusitoumuksen määräaika määritellään sen ostopäivästä tai laitteen valmistuspäivästä (jos ostopäivää ei voida määrittää).


Laitteen valmistuspäivän voi löytää sen sarjanumerosta, joka on laitteen rungolla sijaitsevassa tunnistetarrassa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6:s ja 7:s merkki osoittavat kuukauden, 8:s merkki osoittaa laitteen valmistusvuoden. Valmistajan määrittelemä käyttöikä tälle laitteelle on 5 vuotta, alkaen sen ostopäivästä. Tämä määräaika on voimassa, jos edellytetään että laitteen käyttö tapahtuu sen käyttöohjeiden ja teknisten vaatimusten mukaisesti.



Pakkaus, käyttöohje ja itse laite on hävitettävä paikallisen kierrätysohjelman vaatimusten mukaisesti. Huolehtikaa ympäristöstä: älkää hävitä tämänlaisia tuotteita tavallisen kotitalousjätteen mukana.

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.


SAUGOS PRIEMONĖS

 *Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.*


- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitiniuose patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartoojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvyk-

ti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.

- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

 *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, duobuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.*

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

 *Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitinkinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.



DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakanka-

mai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Ne-profesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

TURINYS

| | |
|---|----|
| I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ | 89 |
| II. MULTIFUNKCINIO PUODO NAUDOJIMAS | 89 |
| III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS | 91 |
| IV. PRIETAISO PRIEŽIŪROS IR VALYMO TA ISYKLĖS | 91 |
| V. GAMINIMO REKOMENDACIJOS | 92 |
| VI. PAPILDOMI AKSESUARAI | 94 |
| VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ ... | 94 |
| VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI | 94 |

Techniniai duomenys

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Modelis | RMC-280E |
| Galia | 800 W |
| Įtampa | 220–240 V, 50 Hz |
| Dubens talpa | 5 l |
| Dubens danga | nesvylianti keraminė |
| Skystųjų kristalų ekranas | yra |
| Garų vožtuvas | nuimamas |
| Garsinio signalo išjungimas | yra |

Programos

1. MULTICOOK
2. STEAM/COOK – FISH (GARO/VIRIMAS – ŽUVYS)
3. STEAM/COOK – MEAT (GARO/VIRIMAS – MĖSA)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (GARO/VIRIMAS – PAUKŠTIENA)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (GARO/VIRIMAS – JŪROS GĖRYBIŲ)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (GARO/VIRIMAS – DARŽOVĖS)
7. SOUP/BEANS (SRIUBA/PUPĖLĖS)
8. STEW – FISH (TROŠKINYS – ŽUVYS)
9. STEW – MEAT (TROŠKINYS – MĖSA)
10. STEW – CHICKEN (TROŠKINYS – PAUKŠTIENA)
11. STEW – SEAFOOD (TROŠKINYS – JŪROS GĖRYBIŲ)
12. STEW – VEGETABLES (TROŠKINYS – DARŽOVĖS)
13. OATMEAL (PIENIŠKA KOŠĖ)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (JOGURTAS/MIELINĖ TEŠLA)
15. PAELLA/RISOTTO
16. BAKE (IŠKEPTI)
17. FRY – FISH (MAILIUS – ŽUVIS)
18. FRY – MEAT (MAILIUS – MĖSA)
19. FRY – CHICKEN (MAILIUS – PAUKŠTIENA)
20. FRY – SEAFOOD (MAILIUS – JŪROS GĖRYBIŲ)
21. FRY – VEGETABLES (MAILIUS – DARŽOVĖS)
22. RICE/GRAIN (RYŽIAI/KRUOPOS)
23. PASTA/RAVIOLI (PASTA/RAVIOLIAI)
24. HOMEMADE BREAD (NAMINĖ DUONA)

Funkcijos

| | |
|--|----------------|
| Pagamintų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis šildymas) | iki 12 valandų |
| Išankstinis automatinio šildymo išjungimas | yra |
| Patiekalų sušildymas | iki 12 valandų |
| Paleidimo atidėjimas | iki 24 valandų |

Komplektas

| | |
|--|--------|
| Multifunkcinis puodas su vidiniu dubeniu | 1 vnt. |
| Išimamas vidinis dangtis | 1 vnt. |
| Garinimo konteineris | 1 vnt. |
| Skrudininio riebaluose krepšys | 1 vnt. |
| Matavimo indelis | 1 vnt. |
| Samtis | 1 vnt. |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Mentelė..... | 1 vnt. |
| Knyga „100 receptų“..... | 1 vnt. |
| Naudojimo vadovas..... | 1 vnt. |
| Techninės priežiūros knygelė..... | 1 vnt. |
| Elektros srovės laidas..... | 1 vnt. |
| Įpakavimas..... | 1 vnt. |

i *Gaminatojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, kompleksavimą bei techninius duomenis, iš anksto nepanešamas apie tuos pakeitimus.*

Multifunkcinio puodo sandara **A1**

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Korpusas. | 8. Samtis. |
| 2. Nešimo rankena. | 9. Mentelė. |
| 3. Prietaiso dangtis. | 10. Garinimo konteineris. |
| 4. Nuimamas vidinis dangtis. | 11. Matavimo indelis |
| 5. Dubuo. | 12. Skrudinimo riebaluose krepšys. |
| 6. Nuimamas garų vožtuvas. | 13. Elektros srovės laidas. |
| 7. Valdymo skydelis su ekranu. | |

Valdymo skydelis **A2**

- Mygtukas „Cancel/Reheat“ – įjungiamas/išjungiamas pašildymo režimas; nutraukiama gaminimo programa; panaikinami pasirinkti nustatymai.
- Mygtukas „Time Delay/Cooking time“ – įjungiamas paruošimo laiko nustatymo režimas/paleidimo atidėjimo režimas; garsinių signalų išjungimas.
- Ekranas.
- Mygtukas „Start“ – įjungiamo nustatyta gaminimo programa; iš anksto išjungiamo automatinio šildymo funkcija.
- Mygtukas „Temperature“ – pereinama į gaminimo temperatūros keitimo režimą programoje „MULTICOOK“.
- Mygtukas „Menu“ – pasirenkama automatinė gaminimo programa.
- Mygtukas „Product selection“ – produkto tipo nustatymas programose „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
- Mygtukas „Hour/–“ – valandų nustatymas laikrodžių nustatymo režime, gaminimo laiką ir paleidimo atidėjimo laiką; perėjimas prie esamojo laiko keitimo režimo; gaminimo temperatūros programoje „MULTICOOK“ mažinimas.
- Mygtukas „Minute/+“ – nustatomos minutės laikrodžių nustatymo režime, gaminimo laiką ir paleidimo atidėjimo laiką; gaminimo temperatūros programoje „MULTICOOK“ didinimas.

Ekranas sandara **A3**

- Gaminimo programų indikatoriai.
- Laikmatis/esamojo laiko indikatoriumi/atidėto paleidimo laiko indikatoriumis.
- Atidėto paleidimo laiko nustatymo režimo indikatoriumis.
- Patiekalų pašildymo režimo indikatoriumis.
- Automatinio šildymo funkcijos indikatoriumis (Keep warm).
- Produkto tipo indikatoriai programose „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
- Temperatūros nustatymo indikatoriumis programoje „MULTICOOK“.
- Garsinių signalų įjungimo/išjungimo indikatoriumis.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį. Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklamas lipdukus, išskyrus lipduką su serijos numeriu! Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į garantinį prietaiso aptarnavimą. Nuvalkykite korpusą minkštu audiniu. Išplaukite dubenį šilto muiluoto vandeniui. Kruopščiai nususinkite. Pirmą kartą naudojant gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nereiškia, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju išvalykite prietaisą.



Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems gedimams.

II. MULTIFUNKCINIO PUODO NAUDOJIMAS

Prieš įjungdami pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantis 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 vidinis ir išorinis dalyvis nėra, neįskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamojo elemento neturi būti pašalinii daiktų.

Laukimo režimas

Pagal nutyelėjimą įjungus prietaisą į elektros tinklą, jis pereina į laukimo režimą: ekrane rodomi automatinii programų indikatoriai, esamas laikas 24-ii valandų diapazonu, produkto tipo indikatoriai programose „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“, garsinių signalų įjungimo/išjungimo indikatoriumisleigu nustatant parinktos programos parametrus vienos minutės bėgyje ne vienas mygtukas nebuvo paspaustas, tai prietaisas persijungs į laukimo režimą, o ankščiau parinkti nustatymai bus numesti.

Išliekamoji atmintis

Multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E turi nepriklausantią nuo elektros atmintį. Prietaisy įtaisyta išliekamoji atmintis, kuri įgalina išsaugoti esamus nustatymus kai nutrūksta elektros srovės tiekimas (iki 2 valandų gaminimo režime arba būnant paleidimo atidėjimo režimu). Kai vėl įjungiamas elektros srovės tiekimas, prietaisas veiks toliau.

i *Dėmesio! Norėdami atsaukti gaminimo procesą, paspauskite ir laikykite mygtuką „Cancel/Reheat“. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.*

Garsinių signalų įjungimo/išjungimo indikatoriumis

Multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E turi galimybę įjungti/išjungti garsinius signalus. Garso išjungimui laukimo režime paspauskite ir laikykite mygtuką „Time Delay/Cooking time“ (kad įjungti garsą, pakartotinai paspauskite ir laikykite mygtuką „Time Delay/Cooking time“).

Laikrodžių nustatymas

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite mygtuką „Hour/–“. Esamojo laiko indikatoriumis ekrane pradės mirksėti. Norėdami pakeisti valandų reikšmę, spauskite mygtuką „Hour/–“, norėdami pakeisti minučių reikšmę – mygtuką „Minute/+“. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiama mygtuką „+“ buvo pasiekta maksimali reikšmė laiko nustatymo reikšmės grįš prie pradios.

Nustatę esamą laiką, nespauskite jokių mygtukų, o tiesiog palaukite keletą sekundžių. Nustatytas laikas bus išsaugotas.

Paruošimo laiko nustatymas

Multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E galima savarankiškai nustatyti paruošimo laiką kiekviena programoje. Intervalas ir galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Norėdami pakeisti paruošimo laiką:

- Pasirinkite automatinio gaminimo programą, spausdami mygtuką „Menu“. Pakartotinai spauskite mygtuką, kol ekrane įsiziębs reikiamos programos indikatoriumis. Ekrane kiekvienai programai rodomas gaminimo laikas pagal nutyelėjimą. Taip pat galima pasirinkti programą paspaudę mygtukus „Hour/–“ ir „Minute/+“.

- Paspauskite mygtuką „Time Delay/Cooking time“ tam, kad pereiti į gaminimo laiko nustatymo režimą. „Start“ mygtuko indikatoriumis, o taip pat laiko pagal nutyelėjimą indikatoriumis, ir programos indikatoriumis pradės mirksėti ekrane.
- Norėdami pakeisti valandų reikšmę, spauskite mygtuką „Hour/–“, norėdami pakeisti minučių reikšmę – mygtuką „Minute/+“. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiama mygtuką. Kai buvo pasiekta maksimali reikšmė laiko nustatymo reikšmės grįš prie pradios.
- Norėdami atšaukti nustatymus, paspauskite ir laikykite mygtuką „Cancel/Reheat“, po to gaminimo programą reikės parinkti iš naujo.

i *Nustatydami paruošimo laiką savarankiškai turėkite omeny galimą laiko diapazoną ir pokyčių žingsnį, nustatytą pasirinktai gaminimo programai, pagal bendrą gaminimo programų lentelę.*

„STEAM/COOK“ programų grupėje atgalinis laiko skaičiavimas prasidės po to, kai užverda vanduo ir dubenyje susidaro pakankamas garų tankis; programoje „PASTA/RAVIOLI“ – kai užverda vanduo dubenyje, produktai sudėti ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką. Kitose programose nustatymo gaminimo laiko atskaita prasideda iškart po „Start“ mygtuko paspaudimo.

LTU

Programos paleidimo atidėjimas

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ leidžia nustatyti laiką, kuriam patiekalas turi būti pagamintas. Atidėti gaminimo proceso pabaigą galima ilgam laikotarpiui (iki 24 valandų). Paleidimo atidėjimo nustatymo žingsnis – 5 minutės.

- Po automatinės programos ir gaminimo laiko parinkimo jus galite nustatyti programos paleidimo atidėjimą, pakartotinai paspaudę mygtuką „Time Delay/Cooking time“. Ekrane pasirodys programos paleidimo laiko nustatymo režimo indikatoriumis ir artimiausias laikas kada patiekalas gali būti paruoštas (laiko nutyelėjimą) Laiko indikatoriumis mirksės.
- Spausdami mygtuką „Hour/–“ nustatykite programos paleidimo atidėjimo valandų reikšmę, spausdami mygtuką „Minute/+“ – minutes. Greitam reikšmės pakeitimui paspauskite ir laikykite laikykite mygtuką. Kai buvo pasiekta maksimali reikšmė laiko nustatymo reikšmės grįš prie pradios.
- Norėdami atšaukti nustatymus, paspauskite ir laikykite mygtuką „Cancel/Reheat“, po to gaminimo programą reikės parinkti iš naujo.

i *Nerekomenduojama naudoti programos paleidimo atidėjimo funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t.t.) Programose „FRY“, „PASTA/RAVIOLI“ programos paleidimo atidėjimo funkcija negalima.*

Paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo (automatinio šildymo) funkcija

Automatinis šildymas įsijungia automatiškai, kai pasibaigia gaminimo programa, ir gali palaikyti paruošto patiekalo temperatūrą 60–80°C ribose 12 valandų bėgyje. Automatinio šildymo režime „Start“ indikatoriumis užges, indikatoriumis „Cancel/Reheat“ įsiziębs.

Automatinio šildymo išanktinis išjungimas

Multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E numatyta galimybė iš anksto išjungti automatinio šildymo funkciją iškart paleidus gaminimo programą. Tam po gminimo programos paleidimo paspauskite ir laikykite mygtuką „Start“, kol mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatoriumis užges. Norėdami vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką „Start“, kol įsiziębs „Cancel/Reheat“ mygtukas.

Patiekalų pašildymas

Multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E galima naudoti šaltiems patiekalams pašildyti. Tam:

1. Sudėkite produktus į dubenį, įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įstikinkite, kad jis glaustai liečia kaitinimo elementą.
2. Uždarykite dangtį, kol pasigirs spragtelėjimas, ir įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir laikykite mygtuką „Cancel/Reheat“. Įsijiebs mygtuko indikatorius, bus įjungta šildymo funkcija. Ekране laikmatis rodytės įsijungia skaičiuojama šildymo laika.
4. Prietaisas pašildys patiekalą iki 60–80°C. Ši temperatūra bus palaikoma 12 valandų. Norėdami išjungti šildymą, paspauskite mygtuką „Cancel/Reheat“ (mygtuko indikatorius užges).



Nežiūrinti į tai, kad multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E gali palaikyti produktus pašildytus iki 12 valandų, nerekomenduojama palikti patiekalų pašildytą daugiau negu 2-3 valandas, net tai kartais gali sukelti skonio pakeitimus.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

1. Paruoškite reikalingus pagal receptą ingredientus, sudėkite juos į multifunkcinio puodo dubenį. Užrėkite, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos vidiniame dubens paviršiuje.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, truputį pasukite jį, įstikinkite, kad dubuo gerai priguldes prie kaitinamojo elemento. Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Spausdami kelėtą kartų „Menu“ mygtuką, nustatykite gaminimo programą, kol ekrane nepasirodys pasirinktos programos indikatorius. Taip pat programą galima parinkti paspaudę mygtukus „Hour/-“ ir „Minute/+“. Mygtukas „Start“ indikatorius ir programos indikatorius pradės mirksėti ir ekrane pasirodys paruošimo laiko nustatymo režimo indikatorius ir paruošimo laiko pagal nutylėjimą indikatorius.

Jeigu parinkta programa „MULTICOOK“, ekrane pasirodys paruošimo temperatūros nustatymo režimo indikatorius ir paruošimo laiko pagal nutylėjimą.

4. Paspausdami mygtuką „Product selection“ parinkite tinkamus produktus. Atitinkamos paprogramės indikatorius mirksės, ekrane pasirodys iš anksto nustatytas atskiras paruošimo laikas. Produkto parinkimas galimas programose „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“. Kitose programose praleiskite šią punktą.
5. Nustatykite reikiama paruošimo laiką.
6. Jeigu parinkta programa „MULTICOOK“, paspauskite mygtuką „Temperature“ ir nustatykite paruošimo temperatūrą. Temperatūros indikatorius pradės mirksėti. Spausdami mygtuką „Hour/-“ mažinsite temperatūros reikšmę, spausdami mygtuką „Minute/+“ – didinsite. Greitai reikšmės pakeitimui paspauskite ir laikykite reikiama mygtuką. Kai buvo pasiekta maksimali reikšmė laiko nustatymo reikšmės griš prie pradžios.
7. Jeigu reikia, nustatykite laiką, kuriam atidedama programa.
8. Paspauskite ir laikykite kelėtą sekundžių „Start“ mygtuką. Gaminimo programa bus paleista. Ekране pasirodys laikas, kuris liko iki programos pabaigos, ir gaminimo proceso indikatorius.
9. Pasibaigus gaminimo programai, pasigirs garso signalas ir jos indikatorius užges. Toliau, priklausomai nuo esamų nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (ekrane įsijiebs indikatorius „Cancel/Reheat“) arba laukimo režimą.
10. Norėdami atšaukti gaminimo procesą arba nustatyti programą paspauskite ir laikykite mygtuką „Cancel/Reheat“.

Programa „MULTICOOK“

Programa „MULTICOOK“ skirta bet kuriems patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko bei temperatūros parametrus. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 30 minučių. Gaminimo laiko nustatymo diapazonas yra nuo 2 minučių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis – 1 minutė. Temperatūros nustatymo diapazonas yra 35–170°C, pokyčio žingsnis – 5°C.



DĖMESIO! Saugumo tikslais kai temperatūra yra daugiau negu 140°C gaminimo laikas neturi viršyti 2 valandų.

Jūsų patogumui, jeigu patiekalų gaminimo laikas yra iki 80°C, automatinio šildymo funkcija bus išjungta automatiškai. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu paspaudę mygtuką „Start“ po paruošimo programos pakeidimo (ekrane įsijiebs indikatorius „Cancel/Reheat“).

Programa „STEAM/COOK“

Programa „STEAM/COOK“ rekomenduojama gaminti garuose, o taip pat virinimui. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto (FISH – 25 minučių, MEAT – 40 minučių, CHICKEN – 35 minučių, SEAFOOD – 20 minučių, VEGETABLES – 30 minučių). Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minučių – 2 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Gaminami daržovės garuose:

- Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite garinimui skirtą konteinerį į dubenį.
- Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo konteineryje.
- Toliau vadovaukitės skyriaus 2-2-10 „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“.

Virinami daržovės vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 1–10. Programoje „STEAM/COOK“ atgalinis laiko skaičiavimas prasideda po to, kai užverda vanduo ir dubenyje susdaro pakanamas garų tankis.

Programa „SOUP/BEANS“

Programa „SOUP/BEANS“ rekomenduojama pirmiems patiekalams gaminti, anksčiau virinimui. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 8 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.



Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.

Programa „STEW“

Programa „STEW“ rekomenduojama mėšai ir mėsos produktams, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms troškinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto (FISH – 30 minučių, MEAT – 1 valanda, CHICKEN – 45 minučių, SEAFOOD – 25 minučių, VEGETABLES – 40 minučių). Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 12 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.



Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.

Programa „OATMEAL“

Programa „OATMEAL“ rekomenduojama košėms su pienu gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 20 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minučių – 4 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Patarimai, kaip gaminti pieniškas košes multifunkciniame puode

Programa „OATMEAL“ skirta košėms su neriebui pasteurizuotu pienu gaminti.

Kad neišbėgtų pienas ir pasiektumėte norimą rezultatą, rekomenduojame prieš gaminant atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai plauti visas kruopas, pagamintas iš nesmulkintų grūdų (ryžius, grikius, soras ir kt.), kol vanduo taps švarus;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, nurodytų receptų knygoje, ingredientų kiekį didinti arba mažinti tik proporcingai;
- jei naudojate nenugriebtą pieną, atskieskite jį geriamu vandeniu santykiu 1:1.



Pieno ir kruopų savybės priklausomai nuo kilmės vietos ir gamintojo gali būti skirtingos, tai kartais turi įtakos gaminimo rezultatui. Uguoniorimo rezultata programoje „OATMEAL“ nepasiekėte, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas. Pienišką košę gaminimui galima naudoti universalų programą „MULTICOOK“ (optimali pienišką košę gaminimo temperatūra yra 95°C).

Programa „YOGURT/YEAST DOUGH“

Programa „YOGURT/YEAST DOUGH“ rekomenduojama jogurtams gaminti ir tešlai kildinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 8 valandos. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 12 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės. Šioje programoje automatinio šildymo funkcija negalima.



Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.

Programa „PAELLA/RISOTTO“

Programa „PAELLA/RISOTTO“ rekomenduojama plovui gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 40 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 2 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.



Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.

Programa „BAKE“

Programa „BAKE“ rekomenduojama keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir sluoksnuotos tešlos kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 50 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 8 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės. Programoje „BAKE“ automatinio pašildimo laikas yra 4 valandas.



Ar iškeps biskvitas galima patikrinti užkišant medinę lazdelę (dantų praustukas). Jeigu ją išimti ir joje neliks prilipnčios tešlos – biskvitas paruoštas. Gaminant duoną rekomenduojama išjungti automatinę šildymo funkciją visuose gaminimo etapuose.

Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.

Programa „FRY“

Programa „FRY“ rekomenduojama mėšai ir mėsos produktams, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto (FISH – 15 minučių, MEAT – 18 minučių, CHICKEN – 17 minučių, SEAFOOD – 16 minučių, VEGETABLES – 20 minučių). Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minutės – 2 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 1 minutė. Paleidimo funkcija šioje programoje negalima.

i *Ingredientų skrudinimo vengimui rekomenduojame laikytis instrukcijas iš receptų knygos ir maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant programą „FRY“ palaukite, kol prietaisas pilnai atšils.*

Nešūrint j tai, kad automatinio pašildymo funkcija gali palaikyti produktus pašildytus iki 12 valandų, nerekomenduojama palikti patiekalą pašildytą šime režime per ilgai, nes tai gali perdžiovinti patiekalą.

Rekomenduojama apkepinti produktus su atidarytu dangčiu – tai sukurs traškų kriaukšlį. Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.

Programa „RICE/GRAIN“

Programa „RICE/GRAIN“ rekomenduojama ryžių, košės ant vandens virimui. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką: 5 minutės – 4 valandų diapazonas, pokyčio žingsnis 1 minutė.

i *Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.*

Programa „PASTA/RAVIOLI“

Programa „PASTA/RAVIOLI“ rekomenduojama makaronų, dešrelių ir kitų pusgaminių virimui. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 8 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką: diapazonas yra 2 minutės – 1 valandas, pokyčio žingsnis 1 minutė. Paleidimo atidėjimo funkcija šioje programoje negalima.

Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ rekomendacijomis. Kai vanduo užvirus pasigirs signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdančią vandenį, po to užsarykite dangtį paspauskite ir palaikykite kelėtą sekundžių „Start“ mygtuką. Po to prasidės atgalinis laiko skaičiavimas.

i *Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.*

Programa „HOMEMADE BREAD“

Programa „HOMEMADE BREAD“ rekomenduojama naminiam duonui kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 3 valandas. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką: diapazonas yra 10 minučių – 4 valandas, pokyčio žingsnis 5 minutės. Programoje „HOMEMADE BREAD“ automatinio šildymo darbo laikas yra 4 valandų.

STOP *DĖMESIO! Kepant dubuo ir produktas įkaista! Naudojant virtuvės pirštines išimant duoną iš prietaiso.*

Prieš pilant miltus rekomenduojama juos išsijoti, kad jie prisotintų deguonies ir išsivilytų nuo priemaišų. Neatidarykite dangtelio iki kepimo proceso pabaigos! Nuo to taip pat priklauso kepiamos duonos kokybė.

Deiant ingredientus žiūrėkite, kad jie būtų mažiau negu 1/2 žymė ant puodo vidinio paviršiaus. Reikia turėti omeny, kad per pirmą programos darbo valandą kildinsis tešla, o tik po to pradeda kepti. Norėdami greičiau ir paprasčiau išsikepti duonas, naudokite gatavas duonas mišinius.

i *Jeigu norimas rezultatas nebuvo pasiektas, skaitykite skyrių „Gaminimo rekomendacijos“, kur rasite atsakymus į jūsų klausimus ir gausite reikiamas rekomendacijas.*

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimo galimybė
- Duonos kepimas
- Fondiū ruošimas
- Pasterizavimas
- Sūrio paruošimo galimybė
- Indų sterilizavimas
- Chalvos gaminimas

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪROS IR VALYMO TA ISYKLĖS

Bendros taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą arba kai baigė gaminti norite pašalinti kvapus, rekomenduojame nuvalyti dubenį ir vidinį dangtį 9-procentiniu acto tirpalu, po to 15 minučių pavirinti pusę citrinos programoje „STEAM/COOK“.
- Nerekomenduojama palikti uždarytą multifunkciniame puode dubenį su valgiu arba pripiltu vandens daugiau nei 24 valandoms. Dubenį su pagamintu maistu galima saugoti šaldytuve ir kai reikia, pašildyti multifunkciniame puode naudojant pašildymo funkciją.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Valymui naudokite minkštą audinį ir švelnius indų ploviklius.

STOP

DRAUDŽIAMA valymui naudoti šiurkščias servetėles arba kempines (jeigu tai specialiai neaptarta šime vadove), abrazyvinius valiklius. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias chemiškai agresyvias bei kitas medžiagas, kurioms nerekomenduojama valyti daiktų, kurie liečiasi su maistu.

DRAUDŽIAMA panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle! Atsargiai valykite gumines ar silikonines prietaiso detales: jų pažeidimas arba deformavimas gali sąlygoti netinkamą prietaiso darbą.

Prietaiso korpusą valykite, kai tai reikalinga. Kaskart pasinaudojus prietaisu rekomenduojame nuvalyti vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą. Kondensatą taip pat reikia pašalinti po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbo kameros paviršius valykite, kai tai reikalinga.

Korpuso valymas

Valykite korpusą minkštu drėgnu kempine arba servetėle. Galima naudoti švelnius indų ploviklius. Norėdami išvengti vandens išskydimo, rekomenduojama išplovi korpusą, sausai nušluostyti juo paviršius.

Dubens valymas

Dubenį rekomenduojame valyti kaip rankiniu būdu, naudojant minkštą kempinę ir indų ploviklį, taip ir plauti indaplovėje (pagal gamintojo rekomendacijas).

Esant dideliame užterštumui pripilkite dubenį šiltu vandeniu ir palikite kuriam laikui atmirkti, po to išvalykite. Efektiviame numirkymu pripilta šaltu vandeniu dubenį (ne daugiau maksimalaus leistino lygmens) galima įstatyti į multifunkcinį puodą, uždaryti dangtelį ir įjungti pašildymą 30-40 minučių. Kruopščiai nusausinkite vidinį dubens paviršius prieš įstatydami jį į prietaiso korpusą.

i *Reguliariai naudojant dubenį galima pilnas ar dalinis neslytančios dangos spalvos pakeitimas. Tai nėra dubens trūkumas.*

Vidinio aliumininio dangčio valymas

1. Atidarykite daugiavfunkcinio puodo dangtį.
2. Dangčio vidinėje pusėje paspauskite plastikinį fiksatorių, truputį patraukdami į save, kad jis atsijungtu nuo pagrindinio dangčio.
3. Nuvalykite abiejų dangčių paviršius drėgnu kempine arba servetėle ir sausai nušluostykite. Jei reikia išplaukite dangtį po vandens čiurkšle, naudojant indų ploviklį. Plauti indaplovėje nerekomenduojama.
4. Sausai nušluostykite abiejų dangčių paviršius.
5. Po to įstatykite vidinį dangtį į pagrindinio dangčio žemutinį išpjovą ir sulykinkite jį su viršutiniu dangčiu, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Nuimamo garų vožtuvo valymas

Garų vožtuvą rekomenduojama nuvalyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Atsargiai nuimkite, nestipriai patraukdami už dangčio. Pilnai demontuokite vožtuvą, nuplaukite prietaiso dalis po vandens čiurkšle ir nusausinkite. Atbuline seka surinkite garų vožtuvą ir įstatykite jį vietą.

Kondensato šalinimas

Ruošiant maistą gali susidaryti kondensatas, kuris šio modelio puode kaupiasi specialiame prietaiso korpuso lovelyje aplinkui indą. Kondensatą nesunku pašalinti virtuviniu rankšluosčiu.

Darbo kameros valymas

Laikydami šio vadovo rekomendacijas, galimybė, kad skystis, produktai, ar maistas pateko į prietaiso darbi kameros vidų yra minimali. Jeigu vis dėlto užsiteršimas įvyko, reikia išplauti darbo kameros paviršius, kad išvengtų prietaiso netinkamo darbo arba sulūžimo.

i *Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso!*

Šonines sienes, dugną ir centrinio šilumos jutiklio gaubtą (esantį ant dugno viduryje) galima nuvalyti drėgna (ne šlapia!) kempine arba servetėle. Jeigu naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti juo likučius, kad kitą kartą gaminant maistą neatsirastų nepageidaujamo kvapo.

Jeigu į įdubą, esančią aplink centrinį šilumos jutiklį, pateko pašalinių daiktų, atsargiai išimkite juos pincketu, nespausdami įdubos gaubto.

Dugno valymui galima naudoti drėgną vidinio kietumo kempinę arba sintetinę šepetėlį.

i *Reguliariai naudojant prietaisą galima pilnas ar dalinis dugno spalvos pakeitimas. Tai nėra prietaiso trūkumas ir neįtakuoja jo darbą.*

LTU

Prietaiso saugojimas

- Jeigu prietaisas nenaudojamas gana ilgai, išjunkite jį iš elektros tinklo lizdo. Darbo kamera, įskaitant ir kaitinimo diską, dubenį, vidinis dangtis turi būti sausūs ir švarūs.
- Kompaktiniam saugojimui galima dalyti į dubenį ir įstatyti jį į multifunkcinio puodo korpusą.

V. GAMINIMO REKOMENDACIJOS

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

Žemiau pateiktoje lentelėje surinkti tipinės gaminimo multifunkciniame puode klaidos, aprašyti jų galimos priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

| Galimos priežastys | Problemos šalinimo būdai |
|---|---|
| Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema. | Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašaliniių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista. |
| Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesilietė su kaitinimo elementu. | Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglustų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašaliniių daiktų. Pasirūpinkite, kad, kaitinimo diskas būtų švarus. |
| Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkite netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkrety patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. |
| Ingredientai supjaustyti labai dideliais gabalais, sudėti ne laikiantis proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkciniame puode. | Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkrety receptą. |
| Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje. | Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį. |
| Kepiant: | Įpilkite į dubenį per daug augaliniių aliejų. |
| | Per daug drėgnės dubenyje. |
| Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga. | Kepiant reikia kad aliejus uždegtu dubens dugną plonų sluoksnių. Kepiant riebaluose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje. Neuždėkite dangčio kepiant, jei tai nurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir suplyskite vandenį. |
| Kepiant (tešla neįkepė): | Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais. |
| | Kildinant tešlą prilipo prie vidinio dangčio ir perdegnę garų vožtuvą. |
| | Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį. |
| | Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gaminkite iki paruošimo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį. |

PRODUKTAS PERVIRĖ

| | |
|--|---|
| Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkrety patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkrety receptą. |
| Pagamintas patiekalas po virimo pernelyg ilgai buvo automatinio šildymo režime. | Pernelyg ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu įsijus modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją. |

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

| | |
|---|--|
| Verdant pienišią košę, išbėga pienas. | Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteurizuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens. |
| Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blagai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkrety patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkrety receptą. Krupos, mėsos produktus, žuvys ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite. |

PRODUKTAS PRIDEGĖ

| | |
|---|--|
| Dubenyje buvo maisto likučių po paskutinio gaminimo arba neprideganti dangta buvo pažeista. | Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti dangta. |
| Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. |
| Nustatėte pernelyg didelį gaminimo laiką. | Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui. |
| Kepiant: nepiripilėte į dubenį aliejaus; Sudedamosios dalys nebuvo maišomos | Paprastai kepiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždegtu dubens dugną plonų sluoksnių. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamasias dalys, arba pervartyti. |
| Troškinant: dubenyje nepakanka drėgnės. | Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškimo metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio. |
| Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų). | Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykia. |
| Kepiant: prieš gaminant neištepėte vidinį dubens paviršių aliejumi. | Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (nepilkite aliejų į dubenį!). |

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMA

| | |
|--|---|
| Per dažnai maišydavote produktus dubenyje. | Paprastai kepiant maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes. |
| Nustatytas per didelis gaminimo laikas. | Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui. |

KEPINYS DRĖGNAS

| | |
|---|---|
| Buvo naudojami netinkamas sudedamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingų daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.). | Vadovaukitės receptų knygoje pateikiamomis gaminimo rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai. |
| Iškepęs kepinys per ilgai buvo uždarytame multifunkciame puode. | Kepinius iš puodo pagedaujama išimti iš karto jiems iškepę. Jei reikia galite trumpam palikti kepinius puode, įjungus automatinį pašildymą. |

KEPINYS NEIŠKILO

| | |
|---|---|
| Blagai suplakti kiaušiniai su cukrumi. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus, įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkrety patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkrety receptą. |
| Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo. | |
| Tešla blogai išmaišyta arba nebuvo išsijoti miltai. | |
| Netinkamai sudėti produktai. | |
| Pasirinktas netinkamas receptas. | |

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 bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)

| Programa | Naudojimo rekomendacijos | Gaminimo trukmė numatytoji | Gaminimo trukmės diapazonas/ Poveikio žingsnis | Išėjimas prie darbo parametrai | Praefilijos atidėjimas, val | Automatinio pašildymo funkcija, val |
|-----------|---|----------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| MULTICOOK | Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus | 30 min | 2 min – 15 valandų/1 minutė | - | 24 | 12* |

| Programa | Naudojimo rekomendacijos | Gaminimo trukmė numatyti | Gaminimo trukmės diapazonas/ Pokyčio žingsnis | Išėjimas prie darbo para- metrų | Pradžios atidėjimas, val | Automatinio pašildymo funkcija, val |
|-----------------------|--|--|--|------------------------------------|--------------------------|--|
| STEAM/COOK | Produktų gaminimas garuose | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 val/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Sriuboms virti; pupelių virimas | 1 val | 10 minutes – 8 valandų/5 minutes | - | 24 | 12 |
| STEW | Produktų troškinimas | FISH: 30 min MEAT: 1 val CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minutes – 12 valandų/5 minutes | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Verdant pienišką košę | 20 min | 5 minutes – 4 valandas/1 minutė | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Jogurtams gaminti ir tešlai kildinti | 8 valandų | 10 minutes – 12 valandų/5 minutes | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Patiekalams iš ryžių gaminimui | 40 minutes | 10 minutes – 2 valandas/5 minutes | - | 24 | 12 |
| BAKE | Keksams, biskvitams, pyragams iš mietinės ir sluokniuotos tešlos kepti | 50 minutes | 10 minutes – 8 valandų/5 minutes | - | 24 | 4 |
| FRY | Kepimas | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minutes – 2 valandas/1 minutė | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Ryžių virimas, košių gaminimas ant vandens | 30 minutes | 5 minutes – 4 valandas/1 minutė | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Makaronų virimas; ravioli virimas | 8 minutes | 2 minutes – 1 val/1 minutė | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Duonos kepimas | 3 valandas | 10 minutes – 4 valandas/5 minutes | - | 24 | 4 |

* Kai numatyti temperatūra ne mažiau 80°C

Rekomenduojamas gaminimo laikas garuose

| Produktas | Svoris, g/Kiekis | Vandens kiekis, ml | Gaminimo trukmė, min |
|---|---------------------------|--------------------|----------------------|
| Kiaulienos filė/jautienos (1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Ėrienos filė (1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Vištienos filė (1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Kukuliai/kotletai | 180 (6 vnt.)/450 (3 vnt.) | 500 | 30/35 |
| Žuvis (filė) | 500 | 500 | 25 |
| Salotos krevečių, nutupti, virti ir šaldyti | 500 | 500 | 5 |
| Koldūna | 4 vnt. | 500 | 30 |
| Butvės (1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Morkos (1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Burokėliai (1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Šaldytos daržovės | 500 | 500 | 15 |
| Kiaušiniai | 3 vnt. | 500 | 10 |

i Turėkite omenyje, kad tai yra bendros rekomendacijos. Nurodytas lentelėje laikas gali skirtis nuo rekomenduojamas reikšmės, atsižvelgiant į konkretaus produkto kokybę ir jūsus skonį.

Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „MULTICOOK“

| Darbinė temperatūra | Naudojimo rekomendacijos* |
|---------------------|---|
| 35°C | Tešlos klidimas, acto gaminimas |
| 40°C | Jogurtas gaminimas |
| 45°C | Raugas |
| 50°C | Fermentacija |
| 55°C | Saldainių paruošimas |
| 60°C | Žaliosios arbatos, kūdikių maisto gaminimas |
| 65°C | Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje |
| 70°C | Pušto paruošimas |
| 75°C | Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas |
| 80°C | Karšto vyno gaminimas |
| 85°C | Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko |
| 90°C | Raudonos arbatos gaminimas |
| 95°C | Pieno košių paruošimas |
| 100°C | Merengos arba uogienės ruošimas |
| 105°C | Šaltienos gaminimas |
| 110°C | Sterilizavimas |
| 115°C | Cukraus sirupo gaminimas |
| 120°C | Kiaulės blaudzos gaminimas |
| 125°C | Troškintos mėsos gaminimas |
| 130°C | Apkepos gaminimas |
| 135°C | Pagamintų patiekalų apkepimas |
| 140°C | Rūkymas |
| 145°C | Daržovių ir žuvies folijoje kepimas |
| 150°C | Mėsos folijoje kepimas |
| 155°C | Gaminij iš mietinės tešlos kepimas |
| 160°C | Paukštiečio kepimas |
| 165°C | Kepsnių kepimas |
| 170°C | Skrudintos bulvės paruošimas |

* Taip pat žiūrėkite pridėdama receptų knygą.

VI. PAPILDOMI AKSESUARAI

Papildomi aksesuarai neįeina į bendrą multifunkcinis puodas REDMOND RMC-280E komplektaciją.

REDMOND RAM-CL1 – dubens virtuvinės žnyplės

Skirti patogiam ir saugiam išėmimui iš puodo dubenio. Tinka visiems daugiafunkciniams puodams, kurių tūris iki 6 L.

REDMOND RAM-G1 – kompleksas iš 4 indelių jogurtui su žymėmis and dangteliu

Skirtas gaminti įvairius jogurtus. Indeliai turi žymes, leidžiančius kontroliuoti galiojimą laiką. Gali būti naudojamas su kitų modelių puodais.

RAM-FB1 – Kepimo krepšelis

Naudojamas gaminant įvairius maisto produktus labai karštame ar verdančiame aliejuje (kepti). Tinka visiems dubenims nuo 3 L. Pagamintas iš nerūdijančio plieno, turi numamą rankeną ir kabliuką fiksavimui prie dubens, kas palengvina riebalų perteklių po gaminimo pašalinimą. Tinka naudoti su kitais modeliais. Galima plauti indaplovėje.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Prašome, susipažindinkite su galimais klaidų pranešimais ekrane, kurie gali pasirodyti prietaiso netinkamo darbo eigos.

| Klaidų pranešimai ekrane | Galimi nesklandumai | Klaidų šalinimas |
|--------------------------|--|--|
| E1 – E4 | Sistemos klaidos (galbūt sugedo temperatūros jutiklis) | Neįjunkite prietaiso su tuščiu dubeniu! Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo, leiskite jam atvėsti 10–15 min., jeigu reikia, įjunkite į dubenį daugiau skysčio/sultinio ir tęskite gaminiimą. |
| E5 | Ijungta apsauga nuo perkaitinimo | Jeigu problemas pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą. |

Galimi gedimai ir jų šalinimo būdai

| Gedimas | Galima priežastis | Gedimo šalinimas |
|--------------------------------------|--|---|
| Neįsijungia | Nėra elektros srovės | Patikrinkite elektros tinklo įtampą |
| Patiekalas gaminamas per daug ilgai. | Trinka elektros srovės tiekimas | Patikrinkite elektros tinklo įtampą |
| | Tarp dubenių ir kaitinamojo elemento yra pašalinis daiktas | Išimkite pašalinį objektą |
| | Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą | Dubeni įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų |
| | Kaitinamasis elementas užterštas | Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo, palaukite kol ir visiškai atvės. Nuvalykite kaitinamąjį elementą. |

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 2 metai garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminy buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remonuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminy ir jo priedai (filtra, lemputės, nesvylančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).


Prietaiso pagaminimo data galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminy eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

i Pakuotę, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdurti vadovaujantis atliekų perdavimo vietas programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.


DROŠĪBAS PASĀKUMI

 *Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.*

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).

- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

 *Uzmanību! Ierīces darbības laikā tās korpusi, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdsus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*

- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

! *legaumējiet: nejaušs elektro-padeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.

! *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*

- Šī ierīce nav paredzēta, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu sistēmas vai psihiskas novirzes, vai arī bez attiecīgas pieredzes un iemaņām, izņemot gadījumus, kad šādi cilvēki tiek uzraudzīti vai par viņu drošību atbildīgas personas veic instruktāžu par šīs ierīces lietošanu. Nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci, tās komplektējošajām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces rūpniecisko iesaiņojumu. Ierīces tīrīšanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

SATURS

| | |
|--|-----|
| I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS | 97 |
| II. MULTIKATLA LIETOŠANA | 97 |
| III. PAPILDUS IESPĒJAS | 99 |
| IV. IERĪCES TĪRĪŠANA UN GLABĀŠANA | 99 |
| V. GATAVOŠANAS PADOMI | 100 |
| VI. PAPILDAKSESUĀRI | 102 |
| VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ | 102 |
| VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS | 102 |

Tehniskais raksturojums

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Modelis | RMC-280E |
| Jauda | 800 W |
| Spriegums | 220–240 V, 50 Hz |
| Kausa tilpums | 5 l |
| Kausa pārklājums | pretpiedeguma kremiskais |
| Šķidro kristālu displejs | ir |
| Tvauka noplūdes vārsts | noņemams |
| Skanas signālu atslēgšana | ir |

Programmas

1. MULTICOOK
2. STEAM/COOK – FISH (TVAIKA/VĀRĪŠANA – ZIVIS)
3. STEAM/COOK – MEAT (TVAIKA/VĀRĪŠANA – GAĻA)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (TVAIKA/VĀRĪŠANA – PUTNU GAĻA)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (TVAIKA/VĀRĪŠANA – JŪRAS VELTES)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (TVAIKA/VĀRĪŠANA – DĀRZENI)
7. SOUP/BEANS (ZUPA/PĀKSAUĢI)
8. STEW – FISH (SAUTĒT – ZIVIS)
9. STEW – MEAT (SAUTĒT – GAĻA)
10. STEW – CHICKEN (SAUTĒT – PUTNU GAĻA)

11. STEW – SEAFOOD (SAUTĒT – JŪRAS VELTES)
12. STEW – VEGETABLES (SAUTĒT – DĀRZENĪ)
13. OATMEAL (PIENA PUTRA)
14. YOGURT/YEAUST DOUGH (JOGURTS/RAUGA MĪKLA)
15. PSELLA/RISOTTO
16. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
17. FRY – FISH (MAZUĻI – ZIVIS)
18. FRY – MEAT (MAZUĻI – GAĻA)
19. FRY – CHICKEN (MAZUĻI – PUTNU GAĻA)
20. FRY – SEAFOOD (MAZUĻI – JŪRAS VELTES)
21. FRY – VEGETABLES (MAZUĻI – DĀRZENĪ)
22. RICE/GRAIN (RĪSĪ/PUTRAIMI)
23. PASTA/RAVIOLI (MAKARONI/RAVIOLI)
24. HOMEMADE BREAD (MĀJAS GATAVOTU MAIZE)

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autouzsilde) līdž 12 stundām
Iepriekšēja autouzsilšanas atslēgšana līdž 12 stundām
Ēdienu uzsilšana līdž 12 stundām
Starta atlikšana līdž 24 stundām

Komplektācija

| | |
|---|--------|
| Multikatlis ar ieliekamu kausu | 1 gab. |
| Noņemams iekšējais vāks | 1 gab. |
| Konteineris tvaicēšanai | 1 gab. |
| Siets vārīšanai karstos taukos/eļļā | 1 gab. |
| Mērglāze | 1 gab. |
| Kausiņš | 1 gab. |
| Palakana karote | 1 gab. |
| Grāmata "100 receptes" | 1 gab. |
| Lietošanas instrukcija | 1 gab. |
| Servisa grāmatīņa | 1 gab. |
| Elektropadeves vads | 1 gab. |
| Iepakojums | 1 gab. |

i *Ražotājiem ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datus savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām.*

Multikatla uzbūve A1

1. Ierīces korpus
2. Rokturis pārnēsāšanai.
3. Ierīces vāks.
4. Noņemams iekšējais vāks.
5. Kaus.
6. Noņemams tvaika vārsts.
7. Displeja vadības panelis.
8. Kausiņš.
9. Plakana karote.
10. Konteineris tvaicēšanai.
11. Mērglāze
12. Siets vārīšanai eļļā.
13. Elektropadeves vads.

Vadības panelis A2

1. Poga "Cancel/Reheat" – sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; ēdiena gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; uzstādītā parametru atcelšana.
2. Poga "Time Delay / Cooking time" – gatavošanas laika/ atlikta starta laika iestatīšanas režīma ieslēgšana; skaņas signālu atslēgšana.
3. Displejs.
4. Poga "Start" – izvēlētais gatavošanas programmas ieslēgšana; auto-uzsildes funkcijas iepriekšēja atslēgšana.
5. Poga "Temperature" – programmas "MULTICOOK" temperatūras iestatīšanas režīma ieslēgšana.
6. Poga "Menu" – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās.

7. Poga "Product selection" – produkta veida izvēlēšanās automātiskajās programmās "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
8. Poga "Hour/–" – stundu vērtības izvēle pulksteņa, gatavošanas laika, atlikta starta laika iestatīšanas režīmos; pāreja uz pašreizējā laika iestatīšanas režīmu; temperatūras vērtības samazināšana programmā "MULTICOOK".
9. Poga "Minute/+ " – minūšu vērtības izvēle pulksteņa, gatavošanas laika, atlikta starta laika iestatīšanas režīmos; pāreja uz pašreizējā laika iestatīšanas režīmu; temperatūras vērtības palielināšana programmā "MULTICOOK".

Displeja uzbūve A3

1. Automātisko ēdiena gatavošanas programmu indikator.
2. Pašreizējā laika talmeris / indikators / atlikta starta laika indikators.
3. Atlikta starta laika iestatīšanas režīma indikators.
4. ēdiena sildīšanas funkcijas darbības indikators.
5. Autozsilšanas funkcijas darbības indikators (Keep warm).
6. Programmu "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY" produkta veidu indikatori.
7. Programmas "MULTICOOK" temperatūras rādījuma indikators.
8. Skaņas signālu ieslēgšanas/ atslēgšanas indikators.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no komplektējošās detaļas no kārbas, atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm. Uzlīmi ar sērijas numuru, brīdinājumu uzlīmi, kā arī uzlīmes ar norādījumiem atstājiet pielīmētās! Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu. Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

i *Uzmanību! Aizliegts lietot ierīci ar jebkuriem bojājumiem.*

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms ekspluatācijas uzskaites

Novietojiet ierīci uz cietas līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošās 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 ārējais redzamais iekšējais multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Gaidīšanas režīms

Pēc noklusējuma pie elektrotīkla pieslēgta ierīce atrodas gaidīšanas režīmā: displejā ir redzams pašreizējais laiks 24 stundu formātā, automātiskās ēdiena gatavošanas programmas indikators, programmu "STEAM/COOK"; "STEW" un "FRY" produkta veida indikators, skaņas signāla ieslēgšanas/ atslēgšanas indikators. Ja iestatīt izvēlētais gatavošanas programmas parametrs, minūtes laikā netiek nospiesta neviena poga, ierīce atgriežas gaidīšanas režīmā, turklāt visi iepriekš uzstādītie iestatījumi tiek atcelti.

Energoekonomiskā atmiņa

Multikatlis REDMOND RMC-280E ir aprīkots ar energoekonomisku atmiņu. Ja elektropadeve tiek izslēgta (līdž 2 stundām ēdiena gatavošanas režīmā vai atlikta starta funkcijas darbības režīmā) visi jūsu uzstādītie iestatījumi tiek saglabāti. Ierīce atgriežas pie tā savas darbības posma, kura laikā tā tika pārtraukta.

i *Uzmanību! Ja ēdiena gatavošanas procesa turpināšana nav vēlama, nospiediet un turiet nospiestu pogu "Cancel/Reheat". Ierīce pāries gaidīšanas režīmā.*

Skaņas signālu ieslēgšana/atslēgšana

Multikatlā REDMOND RMC-280E ir paredzēta iespēja ieslēgt/ atslēgt skaņas signālus. Lai atslēgtu skaņas gaidīšanas režīmā, nospiediet un turiet nospiestu pogu "Time Delay / Cooking time" (tai atkal ieslēgtu skaņu, atkārtoti nospiediet un turiet nospiestu pogu "Time Delay / Cooking time").

Pulksteņa iestatīšana

Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla. Nospiediet un turiet nospiestu pogu "Hour/–". Pašreizējā laika indikators displejā migros. Spiežiet uz pogas "Hour/–", iestatiet stundas, spiežiet uz pogas "Minute/+ " – minūtes. Lai ātri nomainītu lielumus, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Pēc tam, kad tiks sasniegts maksimālais lielums, laika iestatīšanas sāksies no diapazona sākuma.

Pēc pašreizējā laika iestatīšanas nospiediet nevienu pogu vismaz dažas sekundes. Iestatītais laika lielums tiks saglabāts.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlā REDMOND RMC-280E ir paredzēta iespēja mainīt ēdiena gatavošanas laiku, kas pēc noklusējuma ir uzstādīts katrai programmai. Uzstādāmā laika iestatījuma solis un iespējams diapazons ir atkarīgs no izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas.

Lai izmainītu ēdiena gatavošanas laiku:

1. Izvēlieties automātisko ēdiena gatavošanas programmu, nospiežot pogu "Menu". Atkārtoti spiediet uz pogas, līdz displejā būs redzams vajadzīgās gatavošanas programmas indikators. Katrai programmai displejā būs redzams savs gatavošanas laiks, kas uzstādīts pēc noklusējuma. Tāpat programmu var izvēlēties, spiežot pogas "Hour/–" un "Minute/+".
2. Nospiediet pogu "Time Delay / Cooking time", lai pārietu uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu. Poga "Start" indikators, kā arī pēc noklusējuma uzstādītā laika indikators un programmas indikators displejā migros.
3. Nospiežot pogu "Hour/–" iestatiet stundas, nospiežot pogu "Minute/+ " – minūtes. Lai ātri nomainītu lielumus, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Pēc tam, kad tiks sasniegts maksimālais lielums, laika iestatīšanas sāksies no diapazona sākuma.
4. Lai atceltu uzstādītos iestatījumus, nospiediet un turiet nospiestu pogu "Cancel/Reheat", pēc tam ēdiena gatavošanas programma ir jāizvēlas no jauna.

i *Iestatot ēdiena gatavošanas laiku manūālā (ar roku), ņemiet vērā iespējamo laika diapazonu un iestatīšanas soli, kas ir paredzēti jūsu izvēlētajai gatavošanas programmai, atbilstoši ēdiena gatavošanas programmu apkoņojai tabulai.*
Programmu grupā "STEAM/COOK" atpakaļejošā laika atskaitē sākas tikai pēc tam, kad ūdens kausā ir sācis vārīties un kausā ir sasniegts pietiekams tvaiku blīvums; programma "PASTA/RAVIOLI" – pēc tam, kad ūdens kausā ir uzvārījies, produkti ir ielikti un atkārtoti nospiesta poga "Start". Pārējās gatavošanas programmas iestatītā laika atskaitē sākas uzreiz pēc pogas "Start" nospiešanas.

Programmas starta atlikšana

Funkcija "Atliktais start" sniedz iespēju uzstādīt laiku, kad jābūt gatavam izvēlētajam ēdienam. Atlikta ēdiena gatavošanas process var uz ilgu laiku (līdz 24 stundām). Atlikta starta atlikšanas laika iestatīšanas solis ir 5 minūtes garš.

1. Pēc automātiskās programmas un ēdiena gatavošanas laika izvēlēšanās jūs varat iestatīt atlikta starta laiku, atkārtoti nospiežot pogu "Time Delay / Cooking time". Displejā būs redzams atlikta starta laika iesta-

tīšanas režīma indikators un tuvākais laiks, kad ēdiens varētu būt gatavs (tiek noteikts pēc noklusējuma). Laika rādījuma indikators mirgос.

2. Nospiežot pogu "Hour/–", iestatiet atlikāt starta laika stundu rādījumu, nospiežot pogu "Minute/+–" – minūšu rādījumu. Lai ātri nomainītu lielumus, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Pēc tam, kad tiks sasniegti maksimālais lielumus, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.
3. Lai atceltu uzstādītus iestatījumus, nospiediet un turiet nospiestu pogu "Cancel/Reheat", pēc tam ēdiena gatavošanas programma ir jāizvēlas no jauna.

i *Nāv ieteicams izmantot atlikāt starta funkciju, ja ēdiena receptē kā sastāvdaļas ir lietoti produkti, kas ātri bojājas (olas, sviags piens, gaļa, siers utt.). Programmā "FRY"; "PASTA/RAVIOLI" funkcijā "Atliktais starts" nav pieejama.*

Gatavo ēdiniu temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)
 Autouzsilde ieslēdzas automātiski uzreiz pēc programmas darbības beigšanās un var saglabāt gatavā ēdiena temperatūru 60-80°C robežās 12 stundas ilgi. Autouzsilde režimā pogas "Start" indikators nodzisis, bet pogas "Cancel/Reheat" indikators degs. Displejā sāksies funkcijas darbības laika tiešā atskaite.

Iepirkēšja autouzsilde izslēgšana

Multitaktā REDMOND RMC-280E ir paredzēta iespēja autouzsilde funkciju atslēgt iepriekš - uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas ieslēgšanās. Lai to izdarītu, pēc gatavošanas programmas starta nospiediet un turiet nospiestu pogu "Start", līdz pogas "Cancel/Reheat" indikators nodzisis. Lai no jauna ieslēgtu autouzsilde, nospiediet un turiet nospiestu pogu "Start" vēlreiz, līdz iedegies pogas "Cancel/Reheat" indikators.

Ēdienu sildīšana

Multitaktu REDMOND RMC-280E var izmantot aukstu ēdiniu uzsilšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārliciet gatavu ēdiniu kausā, kausu ievietojiet multitakta korpusā. Pārlicinieties, ka kausi blīvi saskaras ar sildāmelementu.
2. Aizveriet vāku līdz atskan klikšķis, pieslēdziet multitaktu pie elektrotīkla.
3. Nospiediet un turiet nospiestu pogu "Cancel/Reheat", iedegies pogas indikators, ieslēgsies ēdiena sildīšanas funkcija. Displejā būs redzama šīs funkcijas darbības laika tiešā atskaite. Šajā režīmā.
4. Ierīce ēdiniu uzsilēs līdz 60-80°C. Šī temperatūra var tikt uzturēta 12 stundu laikā. Nepieciešamības gadījumā sildīšanu var atslēgt, nospiežot pogu "Cancel/Reheat" (pogas indikators nodzisis).

💡 *Neskatoties uz to, ka multitaktis REDMOND RMC-280E var saglabāt produktu uzsilētā stāvoklī 12 stundas ilgi, nāv ieteicams atstāt ēdiniu uzsilētā ilgāk par 2-3 stundām, ja dzirziet tos var izraisīt tā garšu kvalitātes izmaiņas.*

Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet kausā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas būtu vienmērīgi izkārtotas kausā un lai tās atrastos ne augstāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet kausu ierīces korpusā, nedaudz to pagrieziēt, pārlicinieties, ka tas cieši saskaras ar sildāmelementu. Aizveriet multitakta vāku, līdz atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
3. Izvēlieties vajadzīgo ēdiena gatavošanas programmu, spiežot pogu "Menu" vairākas reizes, līdz displejā būs redzams izvēlētais programmas indikators. Tāpat programmu var izvēlēties, nospiežot pogas "Hour/–" un "Minute/+–". Pogas "Start" un programmas indikatori mirgос, displejā būs redzami gatavošanas laika iestatīšanas režīma indikators un pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks.

Jā ir izvēlēta programma "MULTICOOK", displejā būs redzami gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīma indikators un pēc noklusējuma uzstādītā gatavošanas temperatūra.

4. Spiežot pogu "Product selection", izvēlieties produkta veidu. Atbilstošs programmas indikators mirgос, displejā būs redzams pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks. Produkta veida izvēlē ir pieejama programmas "STEAM/COOK", "STEW"; "FRY". Ja esat izvēlējies citas programmas, šo punktu izlaižiet.
5. Iestatiet nepieciešamo ēdiena gatavošanas laiku.
6. Ja ir izvēlēta programma "MULTICOOK", nospiediet pogu "Temperature" un iestatiet gatavošanas temperatūru. Temperatūras lieluma indikators mirgос. Nospiežot pogu "Hour/–" samaziniet temperatūras lielumu, nospiežot pogu "Minute/+–" – palieliniet. Lai ātri nomainītu lielumus, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Pēc tam, kad tiks sasniegti maksimālais lielumus, laika iestatīšanas sāksies no diapazona sākuma.
7. Nepieciešamības gadījumā iestatiet programmu atlikāt starta laiku.
8. Nospiediet pogu "Start". Sāksies ēdiena gatavošanas programmas izpildīšana. Displejā būs redzams laiks, kas palicis līdz programmas darbības beigām, un gatavošanas procesa indikators.
9. Pēc gatavošanas programmas beigām atskanēs signāls, nodzisis tās indikators. Atkarībā no iestatītajiem ierīce pāries autouzsilde režīmā (iedegies pogas "Cancel/Reheat" indikators) vai gaidīšanas režīmā.
10. Lai jebkāru gatavošanas darbības posmā pārtrauktu procesu vai atceltu ievadīto programmu, nospiediet pogu "Cancel/Reheat".

Programma "MULTICOOK"

Programma "MULTICOOK" ir paredzēta tam, lai gatavotu jebkurus ēdinius ar lietotāja uzstādītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas diapazons ir no 2 minūtēm līdz 15 stundām garš ar 1 minūti ilgū iestatīšanas soli. Temperatūras iestatīšanas diapazons šajā programmā ir 35–170° ar 5°C lielu iestatīšanas soli.

i *UZMANĪBU! Drošības apsvērumu dēļ ēdiena gatavošana temperatūrā, kas augstāka par 140°C, gatavošanas laiks nedrīkst pārsniegt 2 stundas.*

Jūs ērtībai gadījums, kad ēdiens tiek gatavots temperatūrā, kas nepārsniedz 80°C, autouzsilde funkcija pēc noklusējuma būs atslēgta. Nepieciešamības gadījumā to var ieslēgt manuāli, nospiežot pogu "Start" uzreiz pēc gatavošanas programmas pabeigšanas (iedegies pogas "Cancel/Reheat" indikators).

Programma "STEAM/COOK"

Programma "STEAM/COOK" tiek ieteikta dažādu produktu pagatavošanai tvaikos, kā arī vārīšanai. Gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida (FISH – 25 minūtes, MEAT – 40 minūtes, CHICKEN – 35 minūtes, SEAFOOD – 20 minūtes, VEGETABLES – 30 minūtes). Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgū iestatīšanas soli.

Tvaicējot dārzeņus:

- Ielejiet kausā 600–1000 ml ūdens. Ielieciet kausā tvaicēšanai paredzēto konteineri.
- Nomēriēt un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi izlieciet tos tvaicēšanai paredzētajā konteinerī.
- Sekojiet sadaļas "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secības" 2.-10. punktam.

Vārot dārzeņus un citus produktus, sekotiet sadaļas "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secības" 1.-10. punktam. Programmā "STEAM/COOK" atpakaļejošā laika atskaitē sāksies tikai pēc tam, kad sāks vārtīties ūdens un kausā tiks sasniegti pietiekams tvaiku blīvums.

Programma "SOUP/BEANS"

Programma "SOUP/BEANS" tiek ieteikts dažādu pirmo ēdienu pagatavošanai, pakšaugu vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 1 stunda. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgū iestatīšanas soli.

📖 *Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.*

Programma "STEW"

Programma "STEW" tiek ieteikta dažādu produktu - dārzeņu, gaļas, putna gaļas, jūras produktu - sautīšanai. Gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida (FISH – 30 minūtes, MEAT – 1 stunda, CHICKEN – 45 minūtes, SEAFOOD – 25 minūtes, VEGETABLES – 40 minūtes). Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgū iestatīšanas soli.

📖 *Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.*

Programma "OATMEAL"

Programma "OATMEAL" tiek ieteikta piena biežputru gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 20 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgū iestatīšanas soli.

Ieteikumi piena biežputru gatavošanai multitaktā

Programma "OATMEAL" paredzēta biežputru vārīšanai no pastērēta piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena izvaiķošanu un tecēšanu pāri maļam vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikts:

- rūpīgi noskatot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griķus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzirds;
- izestiet pirms gatavošanas multitakta kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši recepšu grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu var tikai proporcijonāli;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramādeni attiecībā 1:1.

📖 *Piena un putrainu īpašības atkarībā no to izcelsmes vietas un ražotāja var atšķirties, kas dzirzē uz ietekmēt gatavošanas rezultātu. Ja programmā "OATMEAL" vēlamais rezultāts nebija iegūts, vērsieties sadaļā "Pagatavošanas padomi". Lai pagatavotu piena biežputru, tāpat var izmantot universālo programmu "MULTICOOK" (optimālā gatavošanas temperatūra ir 95 °C liela).*

Programma "YOGURT / YEAST DOUGH"

Programma "YOGURT / YEAST DOUGH" tiek ieteikta mājas jogurta pagatavošanai un mīklas uzraudzēšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 stundas. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgū iestatīšanas soli. Autouzsilde funkcija šajā programmā nav pieejama.

📖 *Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.*

Programma "PAELLA/RISOTTO"

Programma "PAELLA/RISOTTO" tiek ieteikta dažādu ploveru gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 40 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.

Programma "BAKE"

Programma "BAKE" tiek ieteikta biskvītu, saņemumu, rauga un kārtainās mīklas pirāgu cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 50 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtem līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Autouzsilides darba laiks programmā "BAKE" ir 4 stundas garš.

Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka šķalinu (zobu bakstāmo). Ja pēc izņemšanas uz tā nav pielīpuši mīklas gabaliņi – biskvīts ir gatavs. Cepto maizi, ir ieteikts atstāgt ēdiena automatiskās uzsilšanas funkciju visos gatavošanas posmos.

Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.

Programma "FRY"

Programma "FRY" tiek ieteikta dažādu produktu – zivju,, gaļas, putna gaļas, jūras produktu, dārzeņu – cepšanai. Gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida (FISH – 15 minūtes, MEAT – 18 minūtes, CHICKEN – 17 minūtes, SEAFOOD – 16 minūtes, VEGETABLES – 20 minūtes). Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtem līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Lai izsargātos no sastāvdaļu piederēšanas, iesakām strikti ievērot receptū grāmatas ieteikumus un periodiski apmaist kāusa saturu. Pirms atkārtotas programmas "FRY" lietošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

Neskatoties uz to, ka autouzsilides funkcija var saglabāt ēdiena temperatūru 12 stundas ilgi, nav ieteicams atstāt ēdiena šajā režīmā ilgstoši, ja ēdiens var sakast.

Iesakām apacept produktus, neverot ciet vāku – tas sniedz iespēju iegūt kraukšķīgu garozīti. Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.

Programma "RICE/GRAIN"

Programma "RICE/GRAIN" tiek ieteikta rīsu, ūdeni vārītu biežputru gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtem līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.

Programma "PASTA/RAVIOLI"

Programma "PASTA/RAVIOLI" tiek ieteikta makaronu, cīsiņu un citu pusfabrikātu vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 2 minūtem līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Atlikta starta funkcija šajā programmā nav pieejama.

Sekojeot sadaļas "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secības" norādījumiem. Kad sāks vārīties ūdens, atskanēs signāls. Uzmaniģ atveriet vāku un ielieciet produktus verdošajā ūdenī, pēc tam aizveriet vāku, nospiediet un turiet vairākas sekundes nospiestu pogu "Start". Pēc tam sāksies ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite.

Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.

Programma "HOMEMADE BREAD"

Programma "HOMEMADE BREAD" tiek ieteikta mājās maizes cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 3 stundas. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtem līdz 4 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Programmā "HOMEMADE BREAD" autouzpilde darbojas 4 stundas.

UZMANĪBU! Cepšanas laikā kauss un produkts sakarsti! Izņemot gatavo maizi no ierīces, izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms mīklas ievajūšanas ir ieteicams miltus izsijāt, lai bagātinātu tos ar skābekli un atbrīvotu tos no nevēlamiem piejaukumiem. Neatveriet multikatla vāku līdz pilnībā nav beidzies cepšanas process! No tā ir atkarīga arī cepamā produkta kvalitāte.

Liekot kausā sastāvdaļas, sekojeit, lai tās visas atrastos zemāk par ½ atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Jāņem vērā, ka pirmās stundas laikā notiek mīklas raudzēšana, un tikai pēc tam sākas pati cepšana. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkrāsotu procesu, iesakām izmantot gatavas maisījumus maizes pagatavošanai.

Ja vēlamais rezultāts nav bijis sasniegts, vērsieties sadaļā "Gatavošanas padomi", kur jūs varēsiet rast atbildes uz saviem jautājumiem un saņemt nepieciešamos ieteikumus.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Maizes cepšana
- Fondi pagatavošana
- Pasterizēšana
- Siera pagatavošana
- Trauku un personīgās higiēnas priekšmetu sterilizācija
- Halvas pagatavošana

IV. IERĪCES TĪRĪŠANA UN GLABĀŠANA

Vispārējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās ierīces lietošanas, kā arī gadījumā, ja ir nepieciešams likvidēt multikatla ēdiena smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām tīru kausu un iekšējo vāku noslaucīt ar 9% etiķa šķīdumu, pēc tam 15 minūšu laikā pavārt multikatla pusi citrona programmā "STEAM/COOK".
- Nav ieteicams atstāt aizvērtu multikatla kausu ar pagatavoto ēdenu vai piepildītu ar ūdeni vairāk kā 2 stundas. Kausu ar gatavo ēdenu un uzglabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā ēdenu uzsilīt multikatlā, izmantojot sildīšanas funkciju.
- Pirms uzskātie ierīces tīrīšanai, pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mīkstu drāniņu un maigus trauku mazgājamos līdzekļus.

AIZLIEGTS ierīces tīrīšanai izmantot raupjas salvetes vai sūkļus (ja vien tas nav speciāli atļauts šajā instrukcijā), abrazīvas pastas. Tāpat nav pieļaujama izmantot jebkuras ķīmiski agresīvas vielas un citas vielas, kas nav iesakāmas lietošanai ar priekšmetiem, kam ir saskarsme ar pārtiku.

AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!

Esiet ļoti rūpīgi, tīrot multikatla gumijas vai silikona detaļas: tā deformācija vai bojājumi var būt par iemesli nepareizi ierīces darbībai.

Izstrādājuma korpusu var tīrīt atkarībā no tā, cik tas ir netīrs. Kaus, iekšējais alumīnija vāks un noņemamais tvauka vārsts jātīra pēc ierīces katras lietošanas reizes. Kondensāts, kas veidojas multikatlā ēdiena gatavošanas procesā, savāciet pēc katras ierīces lietošanas. Darba kameras iekšējās virsmas tīriet nepieciešamības gadījumos.

Korpusa tīrīšana

Izstrādājuma korpusu tīriet ar mīkstu mitru virtuves salveti vai sūkli. Ir pieļaujama delikāta mazgāšanas līdzekļa lietošana. Lai uz korpusa nepaliktu ūdens natecējumi un plankumi, iesakām noslaucīt tā virsmu sausu.

Kausa tīrīšana

Kausu var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mīkstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli, gan mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā (atbilstoši ražotāja rekomendācijām).

Ja kausis ir ļoti netīrs, ielejeit tajā siltu ūdeni un atstājeit uz kādu laiku atmirkt, un jau pēc tam iztīriet to. Lai vēl efektīvāk iemērcētu netīrumus, ar aukstu ūdeni piepildītu kausu (ne augstāk par maksimāli pieļaujamu līmeni) var ielikt multikatlā, aizvērt vāku un ieslēgt sildīšanu uz 30-40 minūtēm. Pirms ielikt kausu multikatla korpusā, obligāti izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.

Ja kausis tiek regulāri ekspluatēts, ir iespējama pilnīga vai daļēja tā iekšējā pretpieauguma pārklājuma krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav kausa defekta pazīme.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

1. Aterviet multikatla vāku.
2. No iekšējās vāka pusēs nospiediet plastmasas fiksatoru, nedaudz pavelciet iekšējo vāku uz savu pusi, lai tas atvienotos no pamatvāka.
3. Noslauciet abu vāku virsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem ūdens strūkļas, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli. Šajā gadījumā nevajadzētu izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
4. Noslauciet abus vākus, līdz tie ir sausi.
5. Ielieciet alumīnija vāku ar izciļņiem apakšējās gropēs, savietojot to ar pamatvāku un nedaudz uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

Noņemamā tvauka vārsta tīrīšana

Tvaika vārstu ieteicams tīrīt pēc katras ierīces lietošanas. Uzmaniģi pavelciet vārstu aiz izciļņa. Pilnībā izjauciet vārstu, pēc tam rūpīgi nomazgājiet to zem tekoša ūdens un nosusiniet, salieciet atpakaļejošā secībā un uzstādieit to atpakaļ.

Kondensāta savākšana

Ēdiena gatavošanas laikā iespējama kondensāta veidošanās. Šajā modelī kondensāts sakrājas speciālā redubumā uz ierīces korpusa apakš kausam. Kondensātu ir viegli savākt ar divlīdņa vai virtuves salvetes palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

Ja tiek strikti ievēroti šīs instrukcijas norādījumi, iespēja, ka darba kameras iekšpusē iekļūs šķidrums, pārtikas vai netīrumu daļiņas – jebkuri svešķermeni - ir ļoti minimāla. Ja tomēr darba kamera ir jūtami netīra, tās virsmas ir jāiztīra, lai izsargātos no ierīces nepareizas darbības vai sabojāšanās.

Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu virsmas, sildāmelementa diska virsmu un centrālā devēja apvalku (atrodas sildāmelementa diska vidū) var notīrīt ar samitrinātu (ne slapju!) sūkli vai salveti. Gadījumos, kad tiek lietots mazgājams līdzeklis, ir ļoti rūpīgi jāsavāc tā atlikumi, lai nepieļautu, ka nākamajā ēdiena gatavošanas reizē parādās nevēlamas smakas.

Ja padziļinājumā ap centrālo termodevēju ir nokļuvuši svešermeņi, tie, nespiežot uz devēja apvalku, ļoti uzmanīgi jāizņem ar pinceti.

Ja ir kļuvusi netīra sildāmelementa diska virsma, ir pieļaujams izmantot vidējās cietības samitrinātu sūkli vai sintētisko suku.

i Ja ierīce tiek regulāri ekspluatēta, ar laiku iespējama pilnīga vai daļēja sildāmelementa diska krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav ierīces bojājuma pazīme un neiespāido tās darbību.

Ierīces uzglabāšana

- Ja ierīce netiek ilgstoši lietota, obligāti atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, ieskaitot sildāmelementa disku, kausam, iekšējam vākam un tvaika vārstam, kondensāta savākšanai domātajam konteinerim ir jābūt tīriem un sausiem.
- Lai uzglabājot ierīci, tā aizņemtu mazāk vietas, var ielikt komplektējošās sastāvdaļas kausā un kausu ielikt multikatlā korpusā.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskas kļūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdinius multikatlos, ir izskatīti iespējamie iemesli un paņēmieni, kā tos novērst.

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

| Iespējamie problēmas iemesli | Novēršanas paņēmieni |
|---|--|
| Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvēruši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta. | Ēdiena gatavošanas laikā nevieriet vājā multikattā vāku bez nepieciešamības. Aizvēriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārlicinieties, ka nekas netraucē ierīces vāku cieši aizvērt, un ka bilvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies. |
| Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta. | Kausu jāieliek ierīces korpusā precīzi un tīzēni, lai tā dibens cieši piegūtu sildāmajam diskam. Pārlicinieties, ka multikattā darba kamerā nav svešermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelements kļūst netīrs. |
| Neveiksmīgi izvēlētas ēdiena sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdienu ar jūsu izvēlēto paņēmieni vai jūsu neesat izvēlējusies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. Sastāvdaļas ir pārāk rupji sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas. | Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcei) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešām varat uzticēties. |
| Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku. | Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei. |
| Jūsu izvēlētais receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikattā. | Obligāti ielejiet kausā ūdeni tādā apjomā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā. |
| Gatavojot ēdienu tvaicējot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaiku bīlvrumu. | Parastās cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārklāj kausa dibenu pilnā kārtā. Vārot eļļā, sekojiet atbilstošās receptes norādījumiem. |
| Ceptot: | Neaizveriet multikattā vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldotie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatitaidina, un jānoķer no tiem ūdens |
| Vārot: buljona izvārīšanās, gatavojot ēdienu no produktiem ar paaugstinātu skābumu. | Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrādāšana pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jācep auknvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajai receptē. |
| Ceptot miltu izstrādājumus (mīkla nav izcepusies): | Lieciet kausā mīklu mazākos apjomos. |
| | Izņemiet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrūziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk ceptot, lieciet kausā mīklu mazākos apjomos. |

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

| | |
|---|--|
| Jūs esat kļūdušies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (apreķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētas receptes ieteikumiem. |
| Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsilšanas režīmā. | Pārāk ilgstoša autoizsildes funkcijas izmantošanas nav vēlama. Ja jūsu multikattā modeļi ir paredzēti šīs funkcijas iepriekšējai atslēgšanai, jūs varat izmantot šo iespēju. |

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTĒK

| | |
|--|---|
| Vārot piena putru, piens iet pāri malām. | Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīgas no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzērāmo ūdeni. |
| Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (sīkli izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēts produkta tips. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētas receptes ieteikumiem. Ilngraudu putraimi, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tīk ilgi, līdz ūdens ir tīrs. |

ĒDIENS PIEDEG

| | |
|---|--|
| Kauss ir bijis slikti tīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepiedeģošais pārklājums. | Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas pārlicinieties, ka kauss ir rūpīgi izmazgāts un nepiedeģošais pārklājums nav bojāts. |
| Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. |
| Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku. | Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiet norādēm receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcei. |
| Ceptot: jūs esat aizmirsuši ieliet kausā eļļu; neesat maisījuši vai par vēlu apgrīzēt gatavojamos produktus. | Parastās cepšanas laikā ielejiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārklāj kausa dibenu pilnā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisā vai jāapgriež pēc noteikta laika. |
| Sautējot: kausā ir pārāk maz mitruma. | Pielejiet kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vājā ierīces vāku |
| Vārot: kausā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas). | Strikti ievērojiet pareizu šķidro un cieto sastāvdaļu attiecību. |
| Ceptot miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsākšanas jūs neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu. | Pirms mīklas ielīkšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienijas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēlams liet kausā). |

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

| | |
|--|--|
| Jūs pārāk bieži esat maisījuši produktu kausā. | Parastās cepšanas laikā maisiet ēdienu ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm. |
| Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku. | Saīsiniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēta šī modeļa ierīcei. |

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

| | |
|---|---|
| Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldatās ogas, krējums utt.). | Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tādus produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālās daudzumos. |
| Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turēts aizvērtā multikattā. | Centieties izņemt cepienu no multikattā uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikattā uz nelielu laiku ar ieslēgtu autoizsildes funkciju. |

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APJOMĀ

| | |
|---|---|
| Olas ar cukuru nav bijušas labi sakultas. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to pīrmatnējās apstrādei, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētās receptes ieteikumiem. |
| Mikla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri. | |
| Milti nav bijuši izsijāti vai mikla ir slikti samīcīta. | |
| Pieļautas kļūdas, pievienojot sastāvdaļas. | |
| Iosu izvēlētā recepte nav piemērota miltu izstrādājumu cepšanai šajā multikatla modelī. | |

i Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausē ir par maz šķidrums, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriet autouzsilēs režīmā

Ēdiena gatavošanas programmu apkopojuma tabula(rūpnīcas uzstādījumi)

| Programma | Lietošanas ieteikumi | Gatavošanas laiks pēc noklusējuma | Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis | Darba parametru asinēšana | Sākta mīļāšana, stundas | Autouzsilēde |
|----------------------|---|--|---|---------------------------|-------------------------|--------------|
| MULTICOOK | Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku | 30 min. | 2 min. – 15 stundas / 1 minūte | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Dažādu produktu gatavošana tvaicējot | FISH: 25 min. MEAT: 40 min. CHICKEN: 35 min. SEAFOOD: 20 min. VEGETABLES: 30 min. | 5 min. – 2 stundas / 5 min. | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Dažādu pirmo ēdienu (biešu zupa, kāpostu zupa utt.) gatavošana; pākšaugu vārīšana | 1 stunda | 10 minūtes – 8 stundas / 5 minūtes | - | 24 | 12 |
| STEW | Dažādu produktu sautēšana | FISH: 30 min. MEAT: 1 stunda CHICKEN: 45 min. SEAFOOD: 25 min. VEGETABLES: 40 min. | 10 minūtes – 12 stundas / 5 minūtes | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Piena biežputru gatavošana | 20 min. | 5 minūtes – 4 stundas / 1 minūte | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Mājas jogurtu gatavošana; mīklas raudzēšana | 8 stundas | 10 minūtes – 12 stundas / 5 minūtes | - | 24 | - |
| PAELLA/ RISOTTO | Dažādu veidu plovu gatavošana | 40 minūtes | 10 minūtes – 2 stundas / 5 minūtes | - | 24 | 12 |
| BAKĒ | Kēksu, biskvītu, sacepumu, dažādu pīrāgu no rauga un kārtainās mīklas cepšana | 50 minūtes | 10 minūtes – 8 stundas / 5 minūtes | - | 24 | 4 |
| FRY | Dažādu produktu cepšana | FISH: 15 min. MEAT: 18 min. CHICKEN: 17 min. SEAFOOD: 16 min. VEGETABLES: 20 min. | 5 minūtes – 2 stundas / 1 minūte | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Rīsu vārīšana, pilngraudu putru gatavošana ūdenī | 30 minūtes | 5 minūtes – 4 stundas / 1 minūte | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Nakaronu vārīšana, ravioli gatavošana | 8 minūtes | 2 minūtes – 1 stunda / 1 minūte | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Mājas maizes cepšana | 3 stundas | 10 minūtes – 4 stundas / 5 minūtes | - | 24 | 4 |

* ja iestatītā temperatūra ir lielāka par 80°C

Ieteicamais laiks dažādu produktu gatavošanai tvaicējot

| Produkts | Svars, g (daudz.) | Ūdens daudzums, ml | Gatavošanas laiks, min. |
|---|----------------------------|--------------------|-------------------------|
| Cūkgaļas/ liellopa fileja (kubiņos1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Aitas gaļas fileja (kubiņos1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Vistas fileja (kubiņos1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Frikādētes/ kotletes | 180 (6 gab.)/ 450 (3 gab.) | 500 | 30/35 |
| Zivis (fileja) | 500 | 500 | 25 |
| Garneles salātiem, izlobītas, vārītas un saldētas | 500 | 500 | 5 |
| Manti/hinkāļi | 4 gab. | 500 | 30 |
| Kartupeļi (kubiņos1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Burkāni (kubiņos1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Bietes (kubiņos1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Dārzeni (svaigi saldēti) | 500 | 500 | 15 |
| Tvaicētas olas | 3 gab. | 500 | 10 |

i Ņāņem vērā, ka tie ir vispārēji ieteikumi. Reālais laiks var atšķirties no ieteiktajiem lielumiem atkarībā no katra konkrētā produkta kvalitātes, kā arī no tā, tieši kā sagatavots produkts jums garšo labāk.

Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā "MULTICOOK"

| Darba temperatūra | Lietošanas ieteikumi* |
|-------------------|--|
| 35°C | Mīklas raudzēšana, etiķa pagatavošana |
| 40°C | Jogurtu gatavošana |
| 45°C | Raudzēšana |
| 50°C | Rūgšana |
| 55°C | Pomādes konfektes |
| 60°C | Zaļās tējas, bērnu uztura ēdienu gatavošana |
| 65°C | Galas vakuuma iepakojumā vārīšana |
| 70°C | Punšā gatavošana |
| 75°C | Baltās tējas gatavošana, pasterizēšana |
| 80°C | Karstvīna gatavošana |
| 85°C | Biezpiena vai ēdienu, kuriem nepieciešama ilgstoša termiskā apstrāde, gatavošana |
| 90°C | Sarkanās tējas gatavošana |
| 95°C | Piena putru gatavošana |
| 100°C | Bezē cepumu vai ievārijuma gatavošana |
| 105°C | Galerta gatavošana |
| 110°C | Sterilizācija |
| 115°C | Cukura sīrupa gatavošana |
| 120°C | Cūkas stīlbiņa gatavošana |
| 125°C | Sautētas gaļas gatavošana |
| 130°C | Sacepuma gatavošana |
| 135°C | Gatavo ēdienu apcepšana, lai izveidotu kraukšķīgu garoziņu |
| 140°C | Zāvēšana |

| Darba temperatūra | Lietošanas ieteikumi* |
|-------------------|-----------------------------------|
| 145°C | Dārzeņu un zivju cepšana folijā |
| 150°C | Gaļas cepšana folijā |
| 155°C | Rauga mīklas izstrādājumu cepšana |
| 160°C | Putna gaļas cepšana |
| 165°C | Steiku cepšana |
| 170°C | Fri kartupeļu gatavošana |

* *Tāpat skatiet kļūtpievienoto receptu grāmatu*

VI. PAPILDAKSESUĀRI

Papildaksesuāri neietilpst multikatla REDMOND RMC-280E piegādājamajā komplektā.

REDMOND RAM-CL1 – knaibles kausam

Tās ir paredzētas, lai ērti un droši izņemtu kausu no multikatla. Tās ir piemērotas jebkuriem multikatlu kausiem, kuru tilpums nav lielāks par 6 l.

REDMOND RAM-G1 – komplekts, kas sastāv no 4 jogurta burciņām ar marķieriem un vākiem

Komplekts ir paredzēts dažādu jogurtu gatavošanai, Burciņām ir datuma marķieri, kas sniedz iespēju kontrolēt derīguma termiņu. Tās var izmantot arī ar citu modeļu multikatliem.

RAM-FB1 – siets vārīšanai taukos/eļļā

To var izmantot, lai gatavotu dažādus produktus stipri sasildītos vai verdošos taukos/eļļā. Tas ir piemērots jebkuriem kausiem, kuru tilpums ir lielāks par 3 litriem. Siets ir izgatavots no nerūsējošā tērauda, rokturītis ir noņemams. Siets ir aprīkots ar āķi, kas paredzēts sieta fiksācijai uz kausa, lai atvieglotu lieko tauku/eļļas nolīšanu pēc gatavošanas beigām. Sietu var lietot ar citu modeļu multikatlos. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Lūdzu, iepazīstieties ar kļūdu apzīmējumiem, kas var parādīties displejā gadījumos, kad ierīces darbībā ir radusies kļūme.

| Kļūdu kodi | Iespējamie bojājumi | Kļūdas novēršana |
|------------|--|---|
| E1-E4 | Sistēmas kļūdas (iespējams, ka ir sabojājies termodevējs). | Neieslēdziet ierīci, kad kausis ir tukšs! |
| E5 | Nostrādājusi automātiskā aizsardzība pret pārkaršanu | Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai 10-15 minūšu laikā atdzist. Pēc tam pieļaujiet kausi ūdenī/buljonu un turpiniet ēdiena gatavošanu. Ja problēma netiek novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā. |

Iespējamie bojājumi un to risināšanas paņēmieni

| Bojājuma veids | Iespējams iemesls | Bojājuma novēršana |
|---------------------------------|--|--|
| Neieslēdzas | Nav strāvas padeves no elektrotīkla. | Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā. |
| Ediens tiek gatavots pārāk ilgi | Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla. | Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā. |
| | Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis | Izņemiet svešķermeni |
| | Kausu multikatla korpusā ir ielikts netīdzeni. | Ietīciet kausu korpusā taisni, bez sašķiebumiem. |
| | Ir netīrs sildāmelements | Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu. |


VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadiem no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījuši nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

 *Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatliek savācībā saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.*


Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.


OHUTUSMEETMED

 *Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.*

- Käesolev elektriseade kujutab endast mitme-funktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.


- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi välimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

 *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal korpus, anum ja metall-detailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teiseldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlit, mitte aga juhtmest.
 - Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.
-  *Pidage meeles: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.*

EST

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisemaid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

 **KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!**

- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (muuhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidelga seotud või psüühilised

kõrvalekaldumised või kellel on ebapiisavad teadmised või kogemused, väljaarvatud juhitudel, kui selliste isikute üle on järelvalve või nendele on läbi viidud nende ohutuse eest vastutava isiku poolt selle seadme kasutamisel juhendamise, jälgima peab lapsi eesmärgiga keelata nendel mängida seadmega, selle koostisosadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldust on lastel ilma täiskasvanute keelatud teha.

- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib

tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

SISUKORD

| | |
|--|-----|
| I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST | 105 |
| II. MULTIKEETJA KASUTUS | 105 |
| III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED | 107 |
| IV. SEAME PUHASTAMINE JA HOIDMINE | 107 |
| V. VALMISTAMISE NÕUANDED | 107 |
| VI. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID | 110 |
| VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST | 110 |
| VIII. GARANTIKOHUSTUSED | 110 |

Tehniline iseloomustus

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Mudel | RMC-280E |
| Võimsus | 800 W |
| Pinge | 220–240 V, 50 Hz |
| Anuma maht | 5 l |
| Anuma kate | kõrbemisvastane keraamiline |
| Vedelkristallekraan | olemas |
| Auru väljumise klapp | eemaldatav |
| Helisignaali väljalülitamine | olemas |

Programmid

1. MULTICOOK
2. STEAM/COOK – FISH (AUR/COOKI – KALA)
3. STEAM/COOK – MEAT (AUR/COOKI – LIHA)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (AUR/COOKI – KANALIHA)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (AUR/COOKI – MEREANNID)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (AUR/COOKI – KÖÖGIVILJAD)
7. SOUP/BEANS (SUPP/AEDUBA)
8. STEW – FISH (HAUTAMINE – KALA)
9. STEW – MEAT (HAUTAMINE – LIHA)
10. STEW – CHICKEN (HAUTAMINE – KANALIHA)
11. STEW – SEAFOOD (HAUTAMINE – MEREANNID)
12. STEW – VEGETABLES (HAUTAMINE – KÖÖGIVILJAD)
13. OATMEAL (KAERAHELBED)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (JOGURT/PÄRMITAINAS)
15. PASTA/RISOTTO
16. BAKE (KÜPSETISED)
17. FRY – FISH (PRAADIMINE – KALA)
18. FRY – MEAT (PRAADIMINE – LIHA)
19. FRY – CHICKEN (PRAADIMINE – KANALIHA)
20. FRY – SEAFOOD (PRAADIMINE – MEREANNID)
21. FRY – VEGETABLES (PRAADIMINE – KÖÖGIVILJAD)
22. RICE/GRAIN (RIIS/TERAVILJ)
23. PASTA/RAVIOLI (PASTA/RAVIOLIOLI)
24. HOMEMADE BREAD (OMATEHTUD LEIB)

Funktsioonid

| | |
|--|-----------|
| Valmistoitide temperatuurilohidamine (autosoojendus) | kuni 12 h |
| Autosoojenduse eelnev väljalülitamine | olemas |
| Toitude soojendamine | kuni 12 h |
| Eelseadistus | kuni 24 h |

Komplektatsioon

| | |
|---|-------|
| Sisse paigutatud anumaga multikeetja..... | 1 tk. |
| Eemaldatav sisekaas..... | 1 tk. |
| Konteiner aarul valmistamiseks..... | 1 tk. |
| Fritüüril praadimise korb..... | 1 tk. |
| Mööteklaas..... | 1 tk. |
| Kopsik..... | 1 tk. |
| Lame lusikas..... | 1 tk. |
| Raamat "100 retsepti"..... | 1 tk. |
| Kasutusjuhend..... | 1 tk. |
| Hoodusraamat..... | 1 tk. |
| Elektritoitujuhe..... | 1 tk. |
| Pakend..... | 1 tk. |

i Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaivamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Multikeetja konstruktsioon A1

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Seadme korpus | 8. Kopsik |
| 2. Ülekandmise käepide | 9. Lame lusikas |
| 3. Seame kaas | 10. Konteiner aarul valmistamiseks |
| 4. Eemaldatav sisekaas | 11. Mööteklaas |
| 5. Anum | 12. Fritüüril praadimise korb |
| 6. Eemaldatav auruklap | 13. Elektritoitujuhe |
| 7. Ekraaniga juhtpaneel | |

Juhtpaneel A2

1. Klahv "Cancel/Reheat" – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetatud parameetrite nullimine.
2. Klahv "Time Delay / Cooking time" – valmistamisaja/eelseadistustaja režiimi sisselülitamine; helisignaale väljalülitamine.
3. Ekraan.
4. Klahv "Start" – valitud valmistamisprogrammi sisselülitamine; autosoojenduse eelnev väljalülitamine.
5. Klahv "Temperature" – valmististemperatuuri seadmisrežiimi sisselülitamine "MULTICOOK" programmis.
6. Klahv "Menu" – automaatselt valmistusprogrammi valik.
7. Klahv "Product selection" – toiduaine valik automaatprogrammides "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
8. Klahv "Hour/-" – kella valik kella seadmise režiimis, valmistamisaja ja eelseadistuse seadmine; ülemineku jookska aja seadmise režiimi; temperatuuritähenduse vähendamise programmis "MULTICOOK".
9. Klahv "Minute/+ " – minutite tähenduse valik kella seadmise režiimis, valmistamisaja ja eelseadistuse seadmine; temperatuuritähenduse suurendamine programmis "MULTICOOK".

Ekraani seadmestus A3

1. Valmistamise automaatprogrammide indikaatorid.
2. Taimer/jookska aja indikaator/eelseadistustaja indikaator.
3. Eelseadistustaja seadmisrežiimi indikaator.
4. Toitude soojendamisefunktsiooni töörežiim.
5. Toitude autosoojenamisefunktsiooni töörežiim (Keep warm).
6. Toiduainete liigi indikaatorid programmides "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY".
7. Temperatuuritähenduse indikaator programmis "MULTICOOK".
8. Helisignaale sisse-/väljalülitamise indikaator

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid. Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-

tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõimalustest. Pühkige seadme korpuse sisepinda. Peske anumad sooja seebiveega. Kui vatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

! Tähelpanu! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS**Enne kasutust**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeetidele, dekoratiivkatetete ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist. Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei oleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskaabri põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Ooterežiim

Vaikimisi elektrivõrku lülitatud seade asub ooterežiimis: ekraanil kajastub jookseväg 24-tunnilises formaadis, valmistamise automaatprogrammide indikaator, toiduaine liigi indikaator programmides "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY", helisignaale sisse-/väljalülitamise indikaator.

Kui valitud programmi parameetrite seadmise käigus ühtki klahvi ei vajutata 1 minuti jooksul, pöördub seade tagasi ooterežiimi, kusjuures kõik vahet teatud seadistused kaovad.

Energiasõltuv mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-280E on energiasõltuv mälu. Elektri ajutise väljalülitamise korral (kuni 2 tundi valmistamisrežiimis või eelseadistuse töö režiimis) säilib kõik teie poolt tehtud seadistused. Seade hakkab tööle sellel etapil, kui toimus katkestus.

i Tähelpanu! Kui valmistamisprotsessi jätkumist ei soovi, vajutage ja hoidke all klahvi "Cancel/Reheat". Seade läheb üle ooterežiimi.

Helisignaale sisse-/väljalülitamine

Multikeetjas REDMOND RMC-280E on ette nähtud helisignaale sisse-/väljalülitamise võimalus. Heli väljalülitamiseks ooterežiimis vajutage ja hoidke all klahvi "Time Delay / Cooking time" (heli sisselülitamiseks vajutage veelkord ja hoidke all klahvi "Time Delay / Cooking time").

Kella häältestamine

Lülitage seade elektrivõrku. Vajutage ja hoidke all klahvi "Hour/-". Jookska aja indikaator hakkab ekraanil vilkuma. Klahvile "Hour/-" vajutades seadke tunnid, klahvile "Minute/+ " vajutades – seadke minutid. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.

Jookska aja seadmise lõppedes ärge vajutage ühtki klahvi mõne sekundi vältel. Seatud ajatähendus säilib.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-280E võib muuta valmistamisaja, mis on vaikimisi seadud igale programmile. Etteantud aja muutmistamm ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist.

Valmistamisaja muutmiseks:

1. Valige valmistamise automaatprogramm, vajutades klahvi "Menu". Vajutage teistkordselt klahvile, kuni ekraanile ilmub vajaliku valmistamisprogrammi indikaator. Iga programmi jaoks kuvatakse ekraanile vaikimisi valmistamise aeg. Samuti võib valida programmi klahvidele

"Hour/-" ja "Minute/+ " vajutades.

2. Vajutage klahvi "Time Delay / Cooking time" üleminekuks valmistamisaja seadmise režiimi. Klahvi "Start" indikaator, samuti vaikimisi seadud ajaindikaator ja programmi indikaator hakkavad ekraanil vilkuma.
3. Klahvile "Hour/-" vajutades seadke tunnid, klahvile "Minute/+ " vajutades – seadke minutid. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.
4. Tehtud seadistuse tühistamiseks vajutage klahvi "Cancel/Reheat", mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogrammi sisetada uuesti.

i Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammi jaoks kooskõlas valmistamisprogrammi koostabega.

Programmid "STEAM/COOK" rühmas algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumad; programm "PASTA/RAVIOLI" – peale vee keemahakkamist anumad; toiduainete paneel ja klahvi "Start" teistkordselt vajutamist. Ülejäänud programmides algab seadud valmistamisaja tagasiarvestus kohe peale "Start" klahvile vajutust.

Eelseadistus

Funktsioon "Eelseadistus" võimaldab seada aja, milleks toit peab valmis olema. Valmistamisprotsessi lõppu võib edasi lükata pikaks ajaks (kuni 24 tunnini). Eelseadistustaja paigaldussamm – 5 minutit.

1. Peale automaatprogrammi ja valmistamisaja valikut võite seada eelseadistustaja, vajutades teist korda klahvile "Time Delay / Cooking time". Ekraanil kajastub eelseadistustaja seadmise režiim ja lähim aeg, milleks toit võib valmis olla (määratakse vaikimisi). Aja indikaator hakkab vilkuma.
2. Klahvile "Hour/-" vajutades seadke tunnid, klahvile "Minute/+ " vajutades – seadke minutid. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.
3. Tehtud seadistuse tühistamiseks vajutage klahvi "Cancel/Reheat", mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogrammi sisetada uuesti.

i Ei soovitata kasutada eelseadistuse režiimi, kui retseptid kasutatakse kiirelt rikevaid toiduaineid (munad, värske piim, liha, juust jm.). Programmides "FRY", "PASTA/RAVIOLI" eelseadistuse funktsioon puudub.

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja hoiab valmistoitote temperatuuri vahemikus 60-80°C 12 tunni vältel. Autosoojendusrežiimis klahvi "Start" indikaator kustub, klahvi "Cancel/Reheat" indikaator jääb põlema. Ekraanil kajastub funktsiooni tööaja otsene tagasiarvestus.

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Multikeetjas REDMOND RMC-280E on võimalus autosoojenduse eelnevalt välja lülitada peale peamise valmistamisprogrammi käivitamist. Selleks vajutage peale starti klahvi "Start" kuni klahvi "Cancel/Reheat" indikaator kustub. Autosoojenduse taasilülitamiseks vajutage klahvi "Start" veelkord, kuni sütib klahvi "Cancel/Reheat" indikaator.

Toitude soojendamise

Multikeetjal REDMOND RMC-280E võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

1. Pange toiduaineid anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduslemendiga.
2. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
3. Vajutage ja hoidke all klahvi "Cancel/Reheat". Sütib klahvi indikaator, lülitub sisse soojendamise funktsioon. Ekraanil kajastub funktsiooni tööaja otsene tagasiarvestus.

EST

- Seade soojendab toitu 60-80°C. Sellist temperatuuri võib hoida 12 tunni vältel. Vajadusel võib soojenduse välja lülitada, vajutades klahvi "Cancel/Reheat" (klahvi indikaator kustub).



Vaatomata sellele, et multikeetja REDMOND RMC-280E võib toitu hoida soojana kuni 12 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui 2-3 tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

- Valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, asetage anumasse. Jälgige, et kõik toiduained oleksid anumasse jaotatud ühtlaselt ja asukis selle sisepeinal olevast maksimaalmärgist allpool.
- Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seade veidi, veenduge, et see liiub tihedalt soojenduselemendiga. Sulgege kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
- Valige valmistamisprogramm, vajutades klahvi "Menu" mitu korda, kuni ekraanile ilmub valitud programmi indikaator. Samuti võib valida programmi klahvidele "Hour/-" ja "Minute/+ " vajutades. Klahvi "Start" ja programmi indikaator hakkab vilkuma, ekraanile ilmub valmistamisaja seadmise režiimi indikaator ja vaikimisi seatud valmistamise aeg.

Valides programmi "MULTICOOK", ilmub ekraanile valmistamise temperatuuri seadmise režiimi indikaator ja vaikimisi seatud valmistamise temperatuur.

- Vajutades klahvi "Product selection" valige toiduaine liik Vastava programmi indikaator hakkab vilkuma, ekraanile ilmub vaikimisi seatud valmistamise aeg. Toiduainete liigi valik on võimalik programmidest "STEAM/COOK", "STEW", "FRY". Teisi programme valides jätkate see punkt vahele.
- Seadke vajalik valmistamise aeg.
- Programmi "MULTICOOK" valimisel vajutage teist korda klahvi "Temperature" ja seadke valmistamise temperatuur. Temperatuuri tähenduse indikaator hakkab vilkuma. Klahvile "Hour/-" vähendage temperatuuri tähendust, klahvile "Minute/+ " vajutades — suurendage. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalse tähenduse saavutamist jätkab aja paigaldamine diapasooni algusest.
- Vajadusel seadistage eelseadistuse aeg.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi "Start". Hakkab tööle valmistamise programm. Ekraanil kajastub aeg, mis on jäänud selle töö lõpuni ja valmistamisprotsessi indikaator.
- Valmistamisprogrammi lõppedes kõlab helisignaal, kustub selle indikaator. Sõltuvalt seadistusest läheb seade üle auto-soojendusrežiimi (põleb klahvi "Cancel/Reheat" indikaator) või ooterežiimi.
- Valmistamisprotsessi katkestamiseks või sisetatud programmi muutmiseks vajutage ja hoidke all klahvi "Cancel/Reheat".

Programm "MULTICOOK"

Programm "MULTICOOK" on mõeldud toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist 15 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Temperatuuri seadmise vahemik programmis moodustab 35–170°C 5°C-muutissammuga.



TÄHELEPANU! Ohutuse eesmärgil ei peaks valmistamisega enam kui 140°C temperatuuri juures ületama 2 tundi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuri alla 80°C, on auto-soojenduse funktsioon vaikimisi välja lülitatud. Vajadusel võib selle sisse lülitada käsitsi klahvile "Start" vajutades peale valmistamisprogrammi käivitumist (süüb klahvi "Cancel/Reheat" indikaator).

Programm "STEAM/COOK"

Programmi "STEAM/COOK" soovatakse erinevate toiduainete valmistamiseks aurul, samuti keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist (FISH – 25 minutit, MEAT – 40 minutit, CHICKEN – 35 minutit, SEAFOOD – 20 minutit, VEGETABLES – 30 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Juurviljade aurul valmistamiseks:

- Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigaldage aurul valmistamise konteiner anumasse.
- Möötko ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse.
- Järgige "Automaatprogrammide kasutamise üldkord" p. 2-10.

Juurviljade ja muude toiduainete keetmisel järgige "Automaatprogrammide kasutamise üldkord" p. 1-10. Programmis "STEAM/COOK" algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anumast.

Programm "SOUP/BEANS"

Programmi "SOUP/BEANS" soovatakse erinevate suppe valmistamiseks, ubade keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "STEW"

Programmi "STEW" soovatakse erinevate toiduainete - kala, liha, linnuliha, mereandide, juurviljade hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist (FISH – 30 minutit, MEAT – 1 tund, CHICKEN – 45 minutit, SEAFOOD – 25 minutit, VEGETABLES – 40 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "OATMEAL"

Programmi "OATMEAL" soovatakse piimaputru valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 20 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Soovitused piimaputru valmistamiseks multikeetjas

Programm "OATMEAL" on mõeldud putru valmistamiseks vähese kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovatakse:

- hoollikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrida multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõõtes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitusetele (suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt);
- täiסיma kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.



Piima ja teravilja omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahet võib end tunda anda valmistamise tulemustel. Kui programmis "OATMEAL" oodatud tulemust ei saavutatud, lugege jagu "Valmistamise nõuanded". Piimaputru valmistamiseks võib samuti kasutada universaalprogrammi "MULTICOOK" (valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C).

Programm "YOGURT / YEAST DOUGH"

Programmi "YOGURT / YEAST DOUGH" soovatakse koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Auto-soojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "PAELLA/RISOTTO"

Programmi "PAELLA/RISOTTO" soovatakse erinevat liiki pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "BAKE"

Programmi "BAKE" soovatakse biskviitide, vormiroogade, pärimi- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 50 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Programmis "BAKE" moodustab auto-soojendusfunktsiooni tööaeg 4 tundi.



Biskviidi valmidus võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgates. Kui väljövõtmisel ei jää selle külge taigen - on biskviit valmis. Leiva valmistamisel soovatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "FRY"

Programmi "FRY" soovatakse erinevate toiduainete - kala, liha, linnuliha, mereandide, juurviljade praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist (FISH – 15 minutit, MEAT – 18 minutit, CHICKEN – 17 minutit, SEAFOOD – 16 minutit, VEGETABLES – 20 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Eelseadistusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Toiduainete kõrbemise vältimiseks soovime järgida retseptiraamatus antud juhiseid ja periooditi segada anuma sisu. Enne programmi "FRY" teistkordset kasutust andke seadmetele täielikult jahtuda.

Vaatomata sellele, et auto-soojendusfunktsioon võib toidu temperatuuri hoida kuni 12 tundi, ei soovitata toitu jätta sellesse režiimi kauaks ajaks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Toiduaineid soovatakse praadida avatud kaanega – see võimaldab saada krõbeda kooriku. Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "RICE/GRAIN"

Programm "RICE/GRAIN" on mõeldud riisi, putru keetmiseks veel. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatükki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "PASTA/RAVIOLI"

Programmi "PASTA/RAVIOLI" soovitatakse makaronide, viinerite ja muude pooltoodete keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussummaga. Eelseadistufunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Järgige peatüki "Automaatprogrammide kasutamine üldkorra" näpunäiteid. Peale vee keemahakkamist kolb signaal. Avage ettevaatlikult kaas ja laske toiduained keevasse vette, seejärel sulgege kaas, vajutage ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi "Start". Algab valmistamisaja tagasiarvestus.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatüki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

Programm "HOMEMADE BREAD"

Programmi "HOMEMADE BREAD" soovitatakse koduse leiva küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga. Programmis "HOMEMADE BREAD" moodustab autosoojendufunktsiooni tööaeg 4 tundi.



TÄHELEPANU! Küpsetamise ajal anum ja toiduained soojenevad! Leiva väljavõtmiseks seadme kasutage pajalappe. Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks. Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.

Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast. Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine. Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.



Kui oodatud tulemust ei saavutatud, vaadake peatüki "Valmistamise nõuanded", kus võite leida vastused enda küsimustele ja saada vajalikke soovitusi.

III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Juustu valmistamine
- Halvaa valmistamine
- Leiva küpsetamine
- Pastöriseerimine
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.

IV. SEAME PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Üldreeglid ja soovitused

- Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu valmistamist, soovitame peale multikeetjas valmistamist hõõruda puhas anum ja sisekaas 9%-lise äädikalahusega, mille järgselt 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis "STEAM/COOK".
- Ei soovitata suletud multikeetjasse jätta valmistoiduga anumad või veega täidetud anumad enam kui 24 tunniks. Valmis toiduga anumad võib hoida külmutuskapis ja vajadusel soojendada toitu multikeetjas, kasutades soojendamise funktsiooni.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepesuvahendeid.



Puhastamisel ON KEELATUD kasutada jämedaid salvrätte ja vamme (kui see pole käesolevas juhendis eraldi kokku lepitud), abrasiivseid pastasid. Samuti on keelatud kasutada mistahes keemilistelt agressiivsetel või muul ainel, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutuva esemete kasutamiseks.

KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla. Olge ettevaatlik multikeetja kummist või silikonist detailide puhastamisel: nende vigastamine või deformeerumine tingib seadme ebaõiget töö.

Toote korpus võib pesta vastavalt vajadusele. Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Multikeetjas toidu valmistamise protsessis tekkinud kondensaate eemaldage peale seadme igakordset kasutust. Soovime kasutada sisepindu puhastage vastavalt vajadusele.

Korpuse puhastamine

Toote korpust puhastage pehme köögirätikuga või vammiga. Võib kasutada delikaatset puhastusvahendit. Võimalike veest tingitud jälgede vältimiseks soovitame selle pind täielikult kuivatada.

Anuma puhastamine

Anumat võib puhastada nii käsitsi, kasutades pehmet vanni või nõudepesuvahendit, kui ka nõudepesumasinas (vastavalt selle valmistaja soovistele).

Tugeva määrdumise korral valage anumasse sooja vett ja jätke mingiks ajaks ligunema, mille järgselt puhastage. Efektivsemaks leotamiseks võib külma veega täidetud anuma (mitte üle lubatud maksimaalse taseme) asetada multikeetjasse, sulgeda kaas ja lülitada soojendus sisse 30-40 minutiks. Kindlasti kuivatage hoolikalt anuma välispidi enne, kui paigaldada see multikeetja korpusesse.



Anuma regulaarse kasutamise korral võib selle sisemine kõrbemisvastane kate täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see anuma defekti tunnuseks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas.
2. Kaane sisemiselt poolt vajutage plastmassist fiksaatorile, tõmmake sisekaas kergelt enda poole, et see tuleks peakaanest lahti.
3. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögirätiku või vammiga. Vajadusel peske eemaldatud kaas veejoo all, kasutades nõudepesu vahendeid. Antud juhul ei ole nõudepesumasinas pesemine lubatud.
4. Kuivatage hoolikalt mõlemad kaaned.
5. Paigutage alumiiniumkaas eenditega alumistesse sseontesse, kohandage see põhikaanega ja vajutage kergelt klõpsatuseni.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklappi soovitatakse puhastada peale igat kasutusorda. Ettevaatlikult tõmmake klappi eendist. Võtke klapp täielikult lahti, seejärel peske seda hoolikalt jooksva vee all ja kuivatage, pange kokku vastupidises järjekorras ja paigutage kohale.

Kondensaadi eemaldamine

Toidu valmistamise ajal võib tekkida kondensaati, mis antud mudelis koguneb spetsiaalsesse õõnsusse seadme korpust anuma ümber. Kondensaati on kerge eemaldada käteräti või köögirätiga.

Töökambri puhastamine

Nimetatud kasutusjuhendi rangel järgimisel on vedeliku, toiduosakeste või prügi sattumine töökambri sisemusse minimaalne. Kui aga oluline määrdumine on ikkagi toimunud, tuleb töökambri pind puhastada seadme mittekohase töö või vigastamise vältimiseks.



Enne multikeetja töökambri puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud!

Kambri külgsuuna, soojendusketta pinda ja tsentraalse termoanduri kesta (paikneb soojendusketta keskel) võib puhastada niiske (mitte märja) vanni või rätikuga. Pesuvahendi kasutamisel hoolikalt eemaldada sellel jäägid soovi- muuta lõhna vältimiseks toitu järgneval valmistamisel.

Võrkehade sattu mis keskse termoanduri ümber olevasse süvendisse eemaldage need ettevaatlikult pintsettiga, vajutamata anduri kestale.

Soojendusketta pinna määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega niisket vanni või sünteetilist harja.



Seadme regulaarsel kasutusel võib soojendusketas täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see seadme vigastus tunnuseks ning see ei mõjuta seadme korralikku tööd.

Seadme hoidmine

- Kui seadet ei kasutata pikema aja vältel, lülitage see kindlasti elektrivõrgust välja. Töökamber, muuhulgas soojendusketas, anum, sisekaas ja auruklapp, kondensaadi konteiner peavad olema puhtad ja kuivad.
- Kompaktses hoidmises võib komplekteerivad osad paigutada anumasse ja paigutada see multikeetja korpusesse.

V. VALMISTAMISE NÕUANDED

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toidu valmistamise korral, vaadeldud võimaliku põhjused ja lahendamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

| Põhjuse võimalikud probleemid | Lahendamise viisid |
|---|---|
| Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge. | Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajaduseta. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedalt sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud. |
| Anum ja soojenduslement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge. | Anuma peab asetama seadme korpusele sirgelt, põhjaga tihedalt soojendusket-tale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojen-duskettal määruda. |
| Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprog-rammi. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tõepoolest usaldada. |
| Koostisained on lõigatud liiga suurte tükkidena, rikutud toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone. | Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile. |
| Seadiste valesti valmistamise aja. | |
| Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multi-keetjas valmistamiseks. | |
| Aurul valmistamisel: anum on liiga vähe teit auru piisava tiheduse tagamiseks. | Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahu. Kaitluse korral kontrollige veetaseme valmistamise protsessis. |
| Praadimisel: | Valasite anumasse liialt palju taimedli. |
| | Liigne vedelik anum. |
| Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel. | Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi. |
| | Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui see on märgitud retseptis. Värskest külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendead vedelik ära nõrutada. |
| Küpsetamisel: (taigen ei küpe-nud läbi): | Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötust: läbipesemist, pruun-tamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi. |
| | Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljasklekapi. |
| | Pange anumasse väiksemas koguses taigent. |
| | Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigent |

TOODE ON ÜLE KEENUD

| | |
|--|---|
| Eksisite toiduaine liigi valikut või valmistamisaja seadmisel (arvu-tamisel). Koostisainete liialt väike suurus. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohan-datud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile. |
| Peale valmistamist seisits valmis too liialt kaua autosoojenduse re-žiimis. | Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võtke seda võimalust kasutada. |

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

| | |
|--|---|
| Piimapudru keetmisel keeb piim välja. | Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastörisee-ritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada. |
| Enne keetmist jäid toiduained tõetamata või olid tõdedelud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahekorra või oli valesti valitud toiduaine tüüp. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohan-datud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötuse viis, sissepa-nemise vahekorra peavad vastama nende soovitusete. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks. |

TOIT KÕRBEB PÕHJA

| | |
|---|---|
| Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt. Anuma kõrbeemisvastane kate on rikutud. | Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbe-misvastane kate ei ole vigastatud. |
|---|---|

| | |
|--|---|
| Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohan-datud) retsepte. |
| Seadiste liialt suure valmistamise aja. | Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi. |
| Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöä-rasite hiija valmistatavaid toiduaineid. | Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimedli – nii, et see kaataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumal olevalid toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata. |
| Hautamisel: anum on ole piisavalt vedelikku. | Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multi-keetja kaant erilise vajaduseta. |
| Keetmisel: anum on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahekorra). | Järgige vedelikku ja kõvade koostisainete õiget vahekorda. |
| Küpsetamisel: ei määrnud anuma sisepinde enne valmistamist võiga. | Enne talgna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võiga või taimed-õliga (ei tasu valada õli anumasse!) |

TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

| | |
|---|--|
| Segasite toiduainet anumasse liialt sageli. | Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant. |
| Seadiste liialt suure valmistamise aja. | Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi. |

KÜPSETIS TULI NISKE

| | |
|--|---|
| Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mah-lased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoore jne.). | Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valada liialt vedelikku sissalavald toiduained või kasutage need võimalusel minimaalsetes kogustes. |
| Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua. | Püüdke küpsetis võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheseks ajaks väljalülitatud autosoojendusega. |

KÜPSETIS EI KERKINUD

| | |
|---|---|
| Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötuse viis, sissepanemise vahekorra peavad vastama nende soovitusete. |
| Taigen seisits liialt kaua kergitusainega. | |
| Jätsite jahu sõbetumata või sõtkusite taigent halvasti. | |
| Koostisainete panekul eksisite. | |
| Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelis. | |

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programides "STEW" ja "SOUP" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitses. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

| Programm | Kasutussoovitused | Vaikimisi valmistamise aeg. | Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm | Võlgumise tēlgpanemeetritele. | Eel-seadistus, h | Autosoojendus, h |
|------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|
| MULTICOOK | Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmisvõimalusega. | 30 min | 2 min - 15 tundi / 1 minut | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Erinevate toiduainete aurul valmistamine. | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min - 2 tundi / 5 minut | + | 24 | 12 |

| Programm | Kasutussoovitused | Valkimise valmistamise aeg | Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm | Võllumise tõhparameetrid | Eelsoojendus, h | Autosoojendus, h |
|----------------------|---|--|--|-----------------------------|-----------------|------------------|
| SOUP/BEANS | Erinevate suppide valmistamine; ubade keetmine. | 1 h | 10 min - 8 tundi / 5 minutit | - | 24 | 12 |
| STEW | Erinevate toiduainete hautamine | FISH: 30 min MEAT: 1 h CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 min - 12 tundi / 5 minutit | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Piimaputru valmistamine | 20 min | 5 min - 4 tundi / 1 minut | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Koduse jogurti valmistamine; taigna kergitus. | 8 h | 10 min - 12 tundi / 5 minut | - | 24 | - |
| PAELLA/ RISOTTO | Erinevat liiki pilaffide valmistamiseks. | 40 min | 10 min - 2 tundi / 5 minut | - | 24 | 12 |
| BAKE | Soovitatakse keeksid, biskviite, vormiroogide, piirmi- või lehttaignast pirukate küpsatamiseks. | 50 min | 10 min - 8 tundi / 5 minutit | - | 24 | 4 |
| FRY | Erinevate toiduainete praadimine | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 min - 2 tundi / 1 minut | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Riisi keetmine, täisteraviljadest putru keetmine veel. | 30 min | 5 min - 4 tundi / 1 minut | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Makaronide keetmine; raviolide valmistamine. | 8 min | 2 min - 1 tund / 1 minut | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Koduse leiva küpsamine | 3 tundi | 10 min - 4 tundi / 5 minutit | - | 24 | 4 |

* seadud temperatuuri korral alates 80°C

Erinevate toiduainete aarul valmistamise soovitatav aeg

| Toiduaine | Kaal, g / kogus | Vee kogus, ml | Valmistamisaeg, min |
|--|---------------------------|---------------|---------------------|
| Sealiha/veisetiha filee (1,5x1,5 kuubikud) | 500 | 500 | 40/40 |
| Lambaliha filee (1,5x1,5 kuubikud) | 500 | 500 | 40 |
| Kanafiilee (1,5x1,5 kuubikud) | 500 | 500 | 35 |
| Frikadellid/kotletid | 180 g (6 tk) / 450 (3 tk) | 500 | 30/35 |
| Kala (filee) | 500 | 500 | 25 |
| Salatikrevetid, puhastatud, keedetud-külmutatud. | 500 | 500 | 5 |
| Mandid/hinkalid | 4 tk. | 500 | 30 |
| Kartul (1,5x1,5 kuubikud). | 500 | 500 | 30 |
| Porgand (1,5x1,5 kuubikud) | 500 | 500 | 30 |
| Peet (1,5x1,5 kuubikud) | 500 | 500 | 40 |
| Värske külmutatud juurviljad | 500 | 500 | 15 |
| Aarul valmistatud muna | 3 tk. | 500 | 10 |

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tabelis osutatud aeg võib erineda soovitatud tähdustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programmis "MULTICOOK"

| Töötemperatuur | Kasutussoovitused* |
|----------------|---|
| 35°C | Taigna kergitamine, äädika valmistamine |
| 40°C | Jogurtite valmistamine |
| 45°C | Juuretis |
| 50°C | Käärimine |
| 55°C | Punati valmistamine |
| 60°C | Rohelise tee, lastetoidu valmistamine |
| 65°C | Vaakumpakendis liha valmistamine |
| 70°C | Punsi valmistamine |
| 75°C | Pastoriseerimine, valge tee valmistamine |
| 80°C | Hõõgeveini valmistamine |
| 85°C | Kohupiima või kestvate valmistamisega nõudvate toitide valmistamine |
| 90°C | Punase tee valmistamine |
| 95°C | Piimaputru valmistamine |
| 100°C | Besee või moosi valmistamine |
| 105°C | Süldi valmistamine |
| 110°C | Steriiliseerimine |
| 115°C | Suhkruslirupi valmistamine |
| 120°C | Koodi valmistamine |
| 125°C | Hautatud liha valmistamine |
| 130°C | Vormiroogade valmistamine |
| 135°C | Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks |
| 140°C | Suitsutamine |
| 145°C | Juurviljade ja kala küpsamine fooliumis |
| 150°C | Liha küpsamine fooliumis |
| 155°C | Pärmitaigast toodete valmistamine |
| 160°C | Linnuliha praadimine |
| 165°C | Steikide praadimine |
| 170°C | Friikartuli valmistamine |

* Samuti vaadake lisatud retseptiraamatut.

EST

VI. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

Täiendavad aksessuaarid ei kuulu multikeetja REDMOND RMC-280E tarnekomplekti.

REDMOND RAM-CL1 – anuma näpitsad

Mõeldud anuma mugavaks ja ohutuks väljavõtmiseks multikeetjast. Sobivad kuni 6 l mahuga multikeetjate mistahes anumatele.

REDMOND RAM-G1 – 4 jogurtipurgist koosnev komplekt märgistusega kaanel

Soovitatakse erinevate jogurtite valmistamiseks. Purkidel on märgitud kuupäevad, mis võimaldavad kontrollida kõlblikkuse aega. Võimalik kasutada teiste multikeetjate mudelitega.

RAM-FB1 – korv fritüüriil praadimiseks

Kasutatakse erinevate toiduainete valmistamiseks tugevasti soojendatud või keevas õlis (fritüüris). Sobib mistahes anumate mahuga alates 3 l. Valmistatud roostevabast terasest, olemas eemaldatav käepide ja haak anumal fikseerimiseks ületligese õli väljavalmise kergendamiseks peale valmistamist. Võimalik kasutada teiste multikeetjate mudelitega. Võib pesta nõudepesumasinas.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÕÖRDUMIST

Tutvuge palun vigade märgistusega, mis võivad ilmuda ekraanile seadme töös esinevate tõrgete korral.

| Vigade koodid | Võimalikud vigastused | Vea kõrvaldamine |
|---------------|--|---|
| E1 – E4 | Süsteemivead (temperatuurianuride vigastused). | Seadet tühja anumaga sisse mitte lülitada! |
| E5 | Hakkas tööle ülesoojenemise kaitsel. | Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda 10-15 minuti vältel, mille järgselt valage anumasse vesi/puujong ja jätkake valmistamist. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse |

Võimalikud vigastused ja nende lahendamise viisid

| Rike | Võimalik põhjus | Rikke kõrvaldamine |
|-------------------------|---|--|
| Ei lülitu sisse | Elektrivõrgus puudub toide | Kontrollige elektrivõrgu pinget |
| Toit valmib liialt kaua | Elektrivõrgus oleva toite katkestused. | Kontrollige elektrivõrgu pinget |
| | Anuma ja soojenduselemendi vahete on sattunud kõrvaline ese | Eemaldage kõrvaline ese |
| | Anum on multikeetjasse paigaldatud viitu | Asetage anum sirgelt, ilma viidakateta |
| | Soojenduselement on määratud | Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement. |

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmete antakse 2-aastane garantiid alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantiid jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõiget kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaskes aastat.


Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.



Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmile. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.


Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE


 *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.*

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).

- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necoresponderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.


 *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

 *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconec-

tat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

 *ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul ne-

admiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

CONȚINUT

| | |
|--|-----|
| I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE..... | 113 |
| II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI | 113 |
| III. CARACTERISTICI SUPLIMENTARE | 115 |
| IV. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI | 115 |
| V. SFATURI LA PREPARARE..... | 116 |
| VI. ACCESORII SUPLIMENTARE | 118 |
| VII. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICIU..... | 118 |
| VIII. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE | 118 |

Caracteristici Tehnice

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Model | RMC-280E |
| Putere | 800 Wt |
| Tensiune | 220-240 V, 50 Hz |
| Capacitate | 5 l |
| Acoperirea bolului | antiaderentă de ceramică |
| Afișaj LCD | există |
| Supapă de aburi | detașabilă |
| Dezactivarea semnalelor sonore | există |

Programele

- MULTICOOK (MULTI-BUCĂTAR)
- STEAM/COOK – MEAT (PE ABURI – PEȘTE)
- STEAM/COOK – MEAT (PE ABURI – CARNE)
- STEAM/COOK – CHICKEN (PE ABURI – PASĂRE)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (PE ABURI – FRUCTE DE MARE)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (PE ABURI – LEGUME)
- SOUP/BEANS (SUPĂ/PĂȘTĂIOASE)
- STEW – FISH (ÎNĂBUȘIRE – PEȘTE)
- STEW – MEAT (ÎNĂBUȘIRE – CARNE)
- STEW – CHICKEN (ÎNĂBUȘIRE – PASĂRE)
- STEW – SEAFOOD (ÎNĂBUȘIRE – FRUCTE DE MARE)
- STEW – VEGETABLES (ÎNĂBUȘIRE – LEGUME)
- OATMEAL (TERCI CU LAPTE)
- YOGURT/YEAUST DOUGH (AURT/ALLUAT DOSPIT)
- PAELLA/RISOTTO (Paella/risoto)
- BAKE (COACERE)
- FRY – FISH (PRĂJIRE – PEȘTE)
- FRY – MEAT (PRĂJIRE – CARNE)
- FRY – CHICKEN (PRĂJIRE – PASĂRE)
- FRY – SEAFOOD (PRĂJIRE – FRUCTE DE MARE)
- FRY – VEGETABLES (PRĂJIRE – LEGUME)
- RICE/GRAIN (OREZ/CEREALIE)
- PASTA/RAVIOLI (PASTA/RAVIOLI)
- HOMEMADE BREAD (pâine de casă)

Funcții

| | |
|---|----------------|
| Menținerea temperaturii bucatelor gata preparate (autoîncălzirea) | până la 12 ore |
| Pre-dezactivarea autoîncălzirii | există |
| Încălzirea bucatelor | până la 12 ore |
| Aminarea startului | până la 24 ore |

Equipament

| | |
|--|--------|
| Multifiberătorul cu bolul instalat în interior | 1 buc. |
| Capac interior detașabil | 1 buc. |
| Recipient pentru prepararea pe aburi | 1 buc. |
| Coș pentru prăjit în friteuză | 1 buc. |
| Pahar gradat | 1 buc. |
| Căuș | 1 buc. |
| Lingură plată | 1 buc. |
| Cartea „100 de rețete” | 1 buc. |
| Manual de utilizare | 1 buc. |
| Carte de servicii | 1 buc. |
| Cablu de alimentare electrică | 1 buc. |
| Ambalaj | 1 buc. |

i Producătorul își asumă dreptul de a face modificări de design, completare, precum și în caracteristici tehnice în cadrul perfecționării produsului său fără o notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Dispozitivul multifiberătorului A1

- Corpul aparatului.
- Miner pentru transportare.
- Capacul aparatului.
- Capac interior detașabil.
- Bol.
- Supapă de abur detașabilă.
- Panoul de conducere cu afișaj.
- Căuș.
- Lingură plată.
- Recipient pentru prepararea pe aburi.
- Pahar gradat.
- Coș pentru prăjit în friteuze.
- Cablul de alimentare electrică.

Panoul de conducere A2

- Butonul „Cancel/Reheat” („Anulare/Încălzire”) – activarea/dezactivarea funcției de încălzire; Întreruperea programului de preparare; resetarea parametrilor setați.
- Butonul „Time Delay/Cooking time” („Pornire Întârziată/Timp de preparare”) – activarea regimului de setare a timpului de preparare/a timpului startului amînat; dezactivarea semnalelor sonore.
- Afișaj.
- Butonul „Start” („Start”) – includerea programului selectat pentru preparare; pre-dezactivarea funcției autoîncălzirii.
- Butonul „Temperature” („Temperatură”) – includerea regimului setării temperaturii de preparare în programul „MULTICOOK”.
- Butonul „Menu” („Meniu”) – selectarea programului automat de preparare.
- Butonul „Product selection” („Selectarea produselor”) – alegerea tipului de produs în programele automate „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”.
- Butonul „Hour/” („Ora/”) – alegerea valorii orelor în regimurile de stabilire a ceasornicului, setarea timpului de preparare și aminarea startului; trecerea în regimul de instalare a timpului curent; reducerea valorii de temperatură în programul „MULTICOOK”.
- Butonul „Minute/+” – alegerea valorii minutelor în regimurile setării ceasornicului, setării timpului de preparare și aminarea startului; creșterea valorii de temperatură în programul „MULTICOOK”.

Dispozitivul afișajului A3

- Indicatorii programelor automate de preparare.
- Timer/indicatorul timpului curent/indicatorul timpului de aminare a startului.
- Indicatorul regimului setării timpului startului amînat.
- Indicatorul de activitate a funcției de încălzire a bucatelor.
- Indicatorul de activitate a funcției autoîncălzirii (Keep warm).
- Indicatorii tipurilor de produse în programele „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”.
- Indicatorul valorii de temperatură în programul „MULTICOOK”.
- Indicatorul activării/dezactivării semnalelor sonore.

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

Scoateți cu grijă produsul și accesoriu din cutie. Eliminați toate materialele de ambalaj. Neapărat păstrați la loc autocolantele de avertizare, autocolantele-indice și plăcuța cu numărul de serie a produsului pe carcasă! Lipsa numărului de serie și pe produs în mod automat privează garanția de întretinere. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Clătiți bolul cu apă caldă și săpun. Bine uscați-l. La prima utilizare este posibil să apară un miros străin, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul.



Atenție! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI**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.

Regimul de așteptare

Aparatul conectat la o priză electrică se află implicit în regim de așteptare: pe afișaj se afișează ora curentă în format de 24 de ore, indicatorul programelor automate de preparare, indicatorii tipurilor de produse în programele „STEAM/COOK”, „STEW” și „FRY”, indicatorul activării/dezactivării semnalelor sonore. Dacă la setarea parametrilor programului selectat în decurs de un minut nici un buton n-a fost apăsat, aparatul revine în regimul de așteptare, în acest caz toate setările făcute anterior se resetează.

Memorie non-volatilă

Multifiberătorul REDMOND RMC-280E dispune de memorie non-volatilă. La întrerupere temporară de curent electric (pînă la 2 ore în regimul de preparare sau în regimul de activitate a funcției de aminare a startului) toate setările efectuate de Dv. vor fi menținute. Aparatul va reveni în funcție la stadiul, la care ea a fost întreruptă.

Atenție! În cazul în care continuarea procesului de preparare nu este dorit, apăsați și mențineți apăsat butonul „Cancel/Reheat”. Aparatul va trece în regimul de așteptare.

Activarea/dezactivarea semnalelor sonore

În multifiberătorul REDMOND RMC-280E e prevăzută posibilitatea de a activa/dezactiva semnalele sonore. Pentru a dezactiva sunetul în regimul de așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul „Time Delay/Cooking time” (pentru a activa sunetul, apăsați repetat și mențineți apăsat butonul „Time Delay/Cooking time”).

Configurarea ceasornicului

Conectați aparatul la rețeaua electrică. Apăsați și mențineți apăsat butonul „Hour/”. Indicatorul timpului curent pe afișaj va clipi. Prin apăsare pe butonul „Hour/” setați valoarea orelor, prin apăsări pe butonul „Minute/+” – valoarea minutelor. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul coresponzător. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.

După terminarea instalării timpului curent nu apăsați nici un buton timp de cîteva secunde. Valoarea stabilită a timpului se va păstra.

Setarea timpului de preparare

În multifiberătorul REDMOND RMC-280E e prevăzută posibilitatea de a modifica timpul de preparare, instalat în mod implicit pentru fiecare program. Pasul de schimbare și intervalul posibil a timpului stabilit depinde de program selectat pentru preparare.

Pentru a schimba timpul de preparare:

- Selectați programul automat pentru preparare, apășînd butonul „Menu”. Apăsați repetat butonul pînă cînd pe afișaj va apărea indicatorul programul dorit de preparare. Pentru fiecare program pe afișaj va fi afișat timpul de preparare implicit. De asemenea, se poate alege programul apășînd butoanele „Hour/” și „Minute/+”.

2. Apăsăți butonul „Time Delay/Cooking time” pentru a trece în regimul de setare a timpului de preparare. Indicatorul butonului „Start”, precum și indicatorul timpului, setat în mod implicit și indicatorul programului vor clipi pe afișaj.
3. Apăsând butoanele „Hour/-” setați valoarea orei, apăsând butonul „Minute/+” – valoarea minutelor. Pentru schimbările rapide a valorii, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului.
4. Pentru anularea setărilor făcute apăsați și mențineți apăsat butonul „Cancel/Reheat”, după care este necesar de a alege programul de preparare din nou.

i La instalarea manuală a timpului de preparare țineți cont de intervalul posibil de timp și pasul de instalare, prevăzut de programul de preparare ales, în conformitate cu tabelul recapitulativ al programelor de preparare.

În grupul de programe „STEAM/COOK” număratoarea inversă începe după fierberea apei și obținerea suficientă a densității de aburi în bol; în programul „PASTA/RAVIOLI” – după fierberea apei în bol, adăugarea produselor și apăsarea repetată pe butonul „Start”. În celelalte programe număratoarea timpului instalat de preparare începe imediat după apăsarea butonului „Start”.

Aminarea startului programului

Funcția „Amanarea startului” permite să specificați momentul, în care bucatele trebuie să fie gata. Procesul de preparare poate fi amint pe o perioadă lungă de timp (până la 24 ore). Pasul de instalare a timpului amint – 5 minute.

1. După selectarea programului automat și a timpului de preparare puteți seta timpul de aminare a startului, apăsând repetat pe butonul „Time Delay/Cooking time”. Pe afișaj apare indicatorul regimului de instalare a timpului startului întrerizat și timpul apropiat, la care bucatele pot fi gata preparate (se determină în mod implicit). Indicatorul valorii timpului va lumina intermitent.
2. Apăsând butonul „Hour/-” setați valoarea timpului aminării startului, apăsând pe butonul „Minute/+” – valoarea minutelor. Pentru o schimbare rapidă a valorilor, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului.
3. Pentru anularea setărilor făcute apăsați și mențineți apăsat butonul „Cancel/Reheat”, după care este necesar de a alege un program de preparare din nou.

i Nu se recomandă să utilizați funcția startului amint, dacă în rețeta ca ingrediente sunt folosite produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânzeturi etc.). În cadrul programelor „FRY”, „PASTA/RAVIOLI” funcția aminării startului nu este disponibilă.

Funcția de menținere a temperaturii bucatelor preparate (autoîncălzirea)

Autoîncălzirea se activează în mod automat imediat după finalizarea programului de preparare și menține temperatura bucatelor gata preparate în intervalul 60-80°C timp de 12 ore. În regimul autoîncălzirii indicatorul butonului „Start” se va stinge, indicatorul butonului „Cancel/Reheat” va arde. Pe afișaj va începe număratoarea directă a timpului de activitate a funcției.

Pre-dezactivarea autoîncălzirii

În multifierbătorul REDMOND RMC-280E și prevăzută posibilitatea de a pre-dezactiva funcția autoîncălzirii după lansarea programului de preparare de bază. Pentru aceasta, după lansarea programului apăsați și mențineți apăsat butonul „Start” până când indicatorul butonului „Cancel/Reheat” nu se va stinge. Pentru a activa din nou autoîncălzirea, apăsați și mențineți apăsat butonul „Start” încă o dată, până când indicatorul butonului „Cancel/Reheat” nu se va aprinde.

Încălzirea bucatelor

Multifierbătorul REDMOND RMC-280E poate fi utilizat pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți ingredientele în bol, instalați-l în carcasa aparatului. Asigurați-vă că el este în strîns contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul până la clic, conectați aparatul la o priză electrică.
3. Apăsăți și mențineți apăsat butonul „Cancel/Reheat”. Se va aprinde indicatorul butonului, va porni funcția încălzirii. Pe afișaj va apărea număratoarea directă a timpului de activitate a funcției.
4. Aparatul va încălzi bucatele până la 60-80°C. Această temperatură se va menține timp de 12 ore. La necesitate încălzirea poate fi dezactivată prin apăsarea butonului „Cancel/Reheat” (indicatorul butonului se va stinge).



Necândind la aceea că multifierbătorul REDMOND RMC-280E poate păstra produsul fierbinte până la 12 ore, nu se recomandă de lăsat bucatele la încălzit mai mult de 2-3 ore, deoarece acest lucru uneori poate duce la o schimbare a calităților gustative.

Ordinea generală de utilizare a programelor automate

1. Pregătiți ingredientele în conformitate cu rețeta, puneți-le în bol. Asigurați-vă că toate ingredientele au fost distribuite uniform în bol și se află mai jos de scara maximă marcată pe suprafața lui interioară.
2. Introduceți bolul în corpul aparatului, un pic roțiți-l, asigurați-vă că el este în strîns contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul până la clic. Conectați aparatul la o priză electrică.
3. Selectați programul de preparare, apăsând butonul „Menu” de câteva ori, până când pe afișaj va apărea indicatorul programului selectat. De asemenea, se poate alege un program apăsând butoanele „Hour/-” și „Minute/+”. Indicatorul butonului „Start” și indicatorul programului vor clipi, pe afișaj vor apărea indicatorul regimului de instalare a timpului de preparare și timpul de preparare, instalat în mod implicit.

Dacă este selectat programul „MULTICOOK”, pe afișaj apare indicatorul regimului de instalare a temperaturii de preparare și temperatura de preparare, instalată în mod implicit.

4. Apăsând butonul „Product selection” selectați tipul de produs. Indicatorul programului corespunzător va clipi, pe afișaj va apărea timpul de preparare, instalat în mod implicit. Alegerea tipului de produs este disponibilă în programele „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”. Alegând alte programe, acest punct îl treceți.
5. Setări timpul necesar de preparare.
6. Dacă este selectat programul „MULTICOOK”, apăsați butonul „Temperature” și setați temperatura de preparare. Indicatorul valorii temperaturii va clipi. Apăsând butonul „Hour/-” micșorați valoarea temperaturii, apăsați butonul „Minute/+” – măriți. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului.
7. La necesitate, setați timpul de aminare a startului programului.
8. Apăsăți și mențineți apăsat câteva secunde butonul „Start”. Va începe punerea în aplicare a programului de preparare. Pe afișaj se va afișa timpul rămas până la finalizarea activității sale și indicatorul procesului de preparare.
9. La sfârșitul programului va suna un semnal, se va stinge indicatorul lui. În funcție de setări aparatul va intra în regimul autoîncălzirii (va arde indicatorul butonului „Cancel/Reheat”) sau în regimul de așteptare.
10. Pentru a întrerupe procesul de preparare sau de anulare a programului setat, apăsați și mențineți apăsat butonul „Cancel/Reheat”.

Programul „MULTICOOK”

Programul „MULTICOOK” este conceput pentru a pregăti bucate în parametrii de temperatură și timp de preparare selectate de către utilizator. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Intervalul setării timpului de preparare – de la 2 min până la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut. Intervalul setării temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul de modificare de 5°C.



ATENȚIE! Din motive de securitate la o temperatură stabilită mai mare de 140°C timpul de preparare nu trebuie să depășească 2 ore.

Pentru confortul dvs., în caz de preparare a bucatelor la temperatură de până la 80°C, funcția autoîncălzirii în mod implicit va fi dezactivată. La necesitate o puteți activa manual prin apăsarea butonului „Start” după lansarea programului de preparare (se va aprinde indicatorul butonului „Cancel/Reheat”).

Programul „STEAM/COOK”

Programul „STEAM/COOK” se recomandă pentru prepararea diferitelor produse pe aburi, precum și timp de preparare fierbere. Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs (FISH – 25 minute, MEAT – 40 minute, CHICKEN – 35 minute, SEAFOOD – 20 minute, VEGETABLES – 30 minute). Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute.

La prepararea legumelor pe aburi:

- Turnați în bol 600-1000 ml de apă. Așezați recipientul pentru prepararea pe aburi în bol.
- Măsurați și pregătiți alimentele conform rețetei, uniform puneți-le în recipientul pentru preparare pe aburi.
- Urmați pp. 2-10. Ordinea generală de utilizare a programelor automate.

La fierberea legumelor și altor produse urmați pp. 1-10. Ordinea generală de utilizare a programelor automate. În programul „STEAM/COOK” număratoarea inversă începe după fierberea apei și la obținerea densității suficiente de aburi în bol.

Programul „SOUP/BEANS”

Programul „SOUP/BEANS” se recomandă pentru prepararea diferitelor supe, pentru fierberea pâstăioaselor. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 1 oră. E posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Sfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „STEW”

Programul „STEW” se recomandă pentru înăbușirea diferitelor produse – a peștelui, cărnii, cărnii de pasăre, fructelor de mare, legumelor. Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs (FISH – 30 minute, MEAT – 1 oră, CHICKEN – 45 minute, SEAFOOD – 25 minute, VEGETABLES – 40 minute). Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Sfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „OATMEAL”

Programul „OATMEAL” se recomandă pentru prepararea terciurilor cu lapte. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 20 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.

Recomandări pentru prepararea terciurilor cu lapte în multifierbător

Programul „OATMEAL” este destinat pentru prepararea terciurilor cu lapte pasteurizat de mică grăsime. Pentru a evita scăderea prin fierbere a laptelui și a obține rezultatul dorit, se recomandă:

1. spălați bine toate cerealele întregre (orezul, hrișca, mei etc.), până când apa devine limpede;
2. ungeți bolul multifierbătorului înainte de preparare cu unt;
3. strict respectați proporțiile, măsurând ingredientele conform recomandărilor din cartea de rețete, micșorați sau măriți cantitatea de ingrediente numai proporțional;
4. la utilizarea laptelui integral de-l diluați cu apă potabilă în proporție de 1:1.



Proprietățile laptelui și cerealelor, în funcție de locul de origine și de producător, diferă, ceea ce, uneori, influențează la rezultatele de preparare. Dacă rezultatul dorit în programul „OATMEAL” nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”. La prepararea terciurilor cu lapte, de asemenea, puteți beneficia de programul universal „MULTICOOK” (temperatura optimă de preparare este de 95°C).

Programul „YOGURT/YEAST DOUGH”

Programul „YOGURT/YEAST DOUGH” se recomandă pentru prepararea iaurtului de casă și dospirea aluatului. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 8 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. Funcția autoîncălzirii în acest program nu este disponibilă.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „PAELLA/RISOTTO”

Programul „PAELLA/RISOTTO” se recomandă pentru prepararea diferitelor tipuri de pilaf. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 40 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute la 2 ore cu pasul de 5 minute.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „BAKE”

Programul „BAKE” se recomandă pentru coacerea biscuiților, caserotei, plăcintelor din aluat dospit și foios. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 50 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute. În cadrul programului „BAKE” timpul de funcționare a autoîncălzirii constituie 4 ore.



Dacă doriți să verificați dacă biscuiții sunt gata copti înfișbeți în el un băț de lemn (scobitoare). Dacă-l scoateți și pe el nu rămân bucăți de aluat lipit – biscuitul e gata. La coacerea pâinii se recomandă să dezactivați funcția încălzirii automate la toate etapele de preparare.

În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „FRY”

Programul „FRY” se recomandă pentru prajirea diferitelor produse – pește, carne, carne de pasăre, fructe de mare, legume. Timpul de preparare implicat depinde de tipul de produs (FISH – 15 minute, MEAT – 18 minute, CHICKEN – 17 minute, SEAFOOD – 16 minute, VEGETABLES – 20 minute). Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. Funcția amânării startului în acest program nu este disponibilă.



Pentru a evita arderea ingredientelor recomandăm să urmați instrucțiunile din cartea de bucate și periodic de amestecat conținutul bolului. Înainte de a re-utiliza programul „FRY” lăsați aparatul să se răcească complet.

Necând la faptul, că funcția autoîncălzirii poate să mențină temperatura bucatelor timp de 12 ore, nu se recomandă de lăsat bucatele gata preparate în acest regim mult timp, deoarece acest lucru poate duce la uscarea produsului.

Se recomandă de prăji produsele cu capacul deschis – acest lucru va permite să obțineți crustă crocantă. În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „RICE/GRAIN”

Programul „RICE/GRAIN” se recomandă pentru fierberea orezului, terciurilor pe apă. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „PASTA/RAVIOLI”

Programul „PASTA/RAVIOLI” se recomandă pentru fierberea pastei, cîrnăcioarelor și a altor semifabricate. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 8 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu intervalul de 1 minut. Funcția amânării startului în acest program nu este disponibilă.

Urmați instrucțiunile din secțiunea „Ordinea generală de utilizare a programelor automate”. După fierberea apei va suna un semnal. Deschideți cu atenție capacul și puneți produsele în apă clocotită, apoi închideți capacul, apăsați și mențineți apăsat cteva secunde butonul „Start”. După aceasta va începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

Programul „HOMEMADE BREAD”

Programul „HOMEMADE BREAD” este recomandat pentru a coace pâine de casă. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 3 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute. În cadrul programului „HOMEMADE BREAD” timpul de funcționare a autoîncălzirii constituie 4 ore.



ATENȚIE! În timpul coacerii castronul și produsul se încălzesc! Folosiți mănuși de bucătărie în timpul de extracție a pâinii gata coapte din aparat.

Înainte de a folosi făina, se recomandă ca ea să fie cernută pentru a fi saturată cu oxigen și de a elimina impuritățile. Nu deschideți capacul multifierbătorului până la terminarea procesului de coacere! De acest lucru depinde calitatea produsului copt.

La punerea ingredientelor asigurați-vă că toate acestea se află sub marca 1/2 de la suprafața interioară a bolului. Țineți cont de faptul că în prima oră de funcționare a programului ore loc dospirea aluatului, iar apoi – coacerea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de preparare, vă recomandăm să utilizați amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.



În cazul în care rezultatul scontat nu a fost atins, consultați „Șfaturi la preparare”, unde puteți găsi răspunsuri la întrebări și puteți obține recomandările necesare.

III. CARACTERISTICI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Prepararea fondue
- Prepararea brânzeturilor
- Prepararea halvaeli
- Coacerea pâinei
- Pasteurizare
- Sterilizarea vaseleii și a obiectelor de igienă personală

IV. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a aparatului, precum și pentru a elimina mirosul de alimente din multifierbător după preparare se recomandă de șters bolul și capacul interior deja curate cu o soluție de oțet de 9%, după care de fierț în el timp de 15 minute o jumătate de lămâie în programul „STEAM/COOK”;
- Nu trebuie de lăsat în multifierbătorul închis bolul cu bucatele preparate sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Bolul cu bucate poate fi păstrat la frigider și la necesitate de încălzit bucatele în multifierbător, folosind funcția încălzirii;
- Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la priză și este complet răcit. Pentru curățarea folosiți o cârpă moale și detergent delicat de vase.



SE INTERZICE utilizarea la curățarea aparatului a șervețelor sau bureților brute (în cazul în care acest lucru nu este în mod special prevăzut în acest ghid), paste abrazive. De asemenea, este inadmisibilă utilizarea oricăror substanțe chimice agresive sau altor substanțe, ce nu sînt recomandate pentru aplicare cu obiectele, care contactează cu alimentele.

SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pune sub jet de apă! Fiți atenți la curățarea pieselor multifierbătorului din cauciu sau silicon: deteriorarea sau deformarea lor poate duce la funcționarea incorrectă a aparatului.

Carcasa aparatului poate fi curățată în dependență de gradul de contaminare. Bolul, capacul interior detașabil din aluminiu, supapa de aburi trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Condensul produs în procesul de preparare în multifierbător elimină-l după fiecare utilizare a aparatului. Suprafețele interne a camerei de lucru de curățat după necesitate.

Curățarea carcasei

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă de bucătărie moale umedă sau cu un burete. Se poate de aplicat detergent delicat de curățare. Pentru a evita eventualele pete de apă și scurgeri pe carcasă vă recomandăm să ștergeți suprafața lui până la uscat.

Curățarea bolului

Bolul poate fi curățat manual, folosind un burete moale și detergent de vase, cit și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările de producător).

ROU

La o poluare puternică umpleți bolul cu apă caldă și lasați un timp să se înmoaie, după ce l-1 puteți curăța. Pentru o înmuiere mai efectivă, bolul umplut cu apă rece (nu mai mult de nivelul maxim admisibil) se poate instala în multifierbător, de închis capacul și de inclus încălzirea pe un timp de 30-40 minute. Ștergeți numaidecât suprafața exterioră a bolului pînă la uscat, înainte de a-l instala în carcasa multifierbătorului.

i *La o exploatare regulată a bolului, e posibilă o modificare completă sau parțială a culorii sale interne a acoperirii antiaderente. În sine, aceasta nu este un semn de defect al bolului.*

Curățarea capacului interior din aluminiu

1. Deschideți capacul multifierbătorului.
2. Pe partea interioară a capacului apăsați pe captura din plastic, trageți ușor capacul interior spre sine, ca să se desprindă de la cel de bază.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu o cârpă de bucătărie umedă sau un burete. La necesitate spălați capacul eliminat sub jet de apă, folosind detergent de vase. De a folosi mașina de spălat vase în acest caz nu se recomandă.
4. Ștergeți ambele capace pînă la uscat.
5. Introduceți lamelele capacului din aluminiu în fantele de jos, aliniați-l cu capacul de bază și ușor apăsați pînă la clic.

Curățarea supapei detașabile de aburi

Supapa de aburi se recomandă de curățat după fiecare utilizare a aparatului. Trageți supapa de margine. Complet demontați supapa, apoi spălați-o bine sub jet de apă și uscați-o, adunați-o în secvență inversă și introduceți-o la loc.

Eliminarea condensului

Pe parcursul de preparare a bucatelor este posibilă formarea condensului, care în acest model se acumulează în cavitatea specială de pe carcasa aparatului în jurul bolului. Condensul se șterge ușor cu ajutorul unui prosop sau serveteț de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor acestui ghid, probabilitatea de a nimeri lichid, particule de alimente sau de moloz în interiorul camerei de lucru a aparatului este minim. Dacă poluarea semnificativă totuși a avut loc, trebuie să curățați suprafața camerei de lucru, pentru a evita funcționarea necorectă sau defectarea aparatului.

i *Înainte de a curăța camera de lucru a multifierbătorului, asigurați-vă că el este deconectat de la priză electrică și s-a răcit complet!*

Părțile laterale ale camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și înveltoarea elementului termosensibil central (situat în mijlocul discului de încălzire) se poate curăța cu un burete umed (nu ud) sau o cârpă. În caz de aplicare a detergenților e nevoie cu atenție de a elimina resturile lor, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea unor corpuri străine în aprofundarea din jurul elementului termosensibil ușor îndepărtați-le cu penseta, fără să apăsați pe înveltoarea senzorului.

La poluarea suprafeței discului de încălzire se acceptă de a folosi un burete umed de rigiditate medie sau periută sintetică.

i *La exploatarea cu regularitate a aparatului cu timpul e posibilă modificarea completă sau parțială a culorii discului de încălzire. În sine, aceasta nu este un semn de defect a aparatului și nu influențează la funcționarea lui corectă.*

Depozitarea aparatului

- În cazul în care aparatul nu este folosit un timp îndelungat, neapărat deconectați-l de la priză electrică. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bolul, capacul interior și supapa de aburi, trebuie să fie curate și uscate.
- Pentru o depozitare mai compactă se poate de pus piese în bol și de localizat în corpul multifierbătorului.

V. SFATURI LA PREPARARE

Erri la preparare și modul de remediere a acestora

În tabelul de mai jos sunt colectate greșelile tipice, săvârșite la prepararea bucatelor în multifierbător, sunt prevăzute cauzele posibile și soluțiile.

BUCATELE NU S-AU PREPARAT PÎNĂ LA SFÎRȘIT

| Cauze posibile a problemei | Modalități de rezolvare |
|--|--|
| Ați uitat să închideți capacul aparatului sau l-ați închis nu bine, prin urmare, temperatura de preparare nu a fost suficient de mare. | În timpul de preparare nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate. Închideți capacul pînă la clic. Asigurați-vă că nimic nu împiedică la închiderea capacului aparatului și cauciucul de etanșare nu este diformat. |
| Bolul și elementul de încălzire nu sînt în contact, prin urmare, temperatura de preparare nu a fost suficient de mare. | Bolul trebuie să fie instalat în corpul aparatului exact, bine lipit cu fundul la discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a multifierbătorului nu există obiecte străine. Nu lasați impurități pe discul de încălzire. |
| Selecția nereușită a ingredientelor bucatelor. Ingredientele date nu sunt potrivite pentru prepararea după metoda aleasă de dvs. sau ați selectat incorect programul de preparare. | E de dorit de folosit (adaptate pentru acest model de aparat) rețete deacum controlate. Folosiți rețete, în care puteți avea încredere într-adevăr. Selectarea de ingrediente, modul de feliere a lor, proporțiile de marcaj, alegerea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă rețetei selectate. |
| Ați instalat greșit (nu ați calculat) timpul de preparare. | Turnați în bol apă neapărat în volum recomandat de rețetă. Dacă aveți îndoiele, verificați nivelul apei în timpul preparării. |
| Varianta de rețetă ce ați ales-o nu este potrivită pentru preparare în acest multifierbător. | La prăjire obișnuită este suficient ca uleiul să acopere partea de jos a bolului cu un strat subțire. La prăjire în frituzez urmați instrucțiunile corespunzătoare de bază. |
| La pregătirea pe aburi: în bol e prea puțin apă, pentru a permite o densitate de aburi suficientă. | La prăjire nu închideți capacul multifierbătorului, dacă acest lucru nu este scis în rețetă. Produsele proaspăt-congelate înainte de prăjire neapărat dezghețați-le și scurgeți-le de apă. |
| Ați turnat în bol prea mult ulei. | Unele produse necesită o procesare specială înainte de a fi preparate: spălarea, prăjirea etc. Uрмаți recomandările din rețetă. |
| Exces de umiditate în bol. | Puneți în bol aluat într-o măsură mai mică. |
| La fierbere: scăderea prin fierbere a supei la prepararea produselor cu aciditate ridicată. | Scoateți produsul din bol, întorceți-l și din nou puneți-l în bol, după ce continuați prepararea pînă la coacere. În viitor puneți în bol aluat într-o măsură mai mică. |
| În procesul de dospire aluatul s-a lipit de capacul interior și a blocat supapa de eliberare a aburilor. | |
| La coacere (aluatului nu s-a copt): | |
| Ați pus în bol prea mult aluat. | |

PRODUSUL S-A RĂȘFIERT

| | |
|--|---|
| Ați făcut o greșală în alegerea tipului de produs sau la instalarea (calculară) timpului de preparare. Dimensiunile ingredientelor sunt prea mici. | Consultați rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Selectarea ingredientelor, modulul de feliere a lor, selectarea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă recomandărilor ei. |
| După preparare, bucatele prea mult timp au stat în funcția autoîncălzirii. | Utilizarea prelungită a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă la modelul dvs. a multifierbătorului e prevăzută pre-dezactivarea acestei funcții, o puteți utiliza. |

SCĂDEREA PRIN FIERBERE A PRODUSULUI

| | |
|--|--|
| La fierberea terciului cu lapte, laptele scade prin fierbere | Calitatea și proprietățile laptelei pot depinde de locul și condițiile de producere. Vă recomandăm să utilizați numai lapte ultrapasterizată cu grosimea pînă la 2,5%. La necesitate de-l diluați cu apă potabilă. |
| Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau au fost tratate greșit (rau spălate s.a.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect selectat tipul de produs. | Consultați rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Selectarea ingredientelor, modulul de feliere a lor, selectarea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă recomandărilor ei. Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare clătiți pînă la apă curată. |

BUCATELE SE PRIND DE VAS

| | |
|---|--|
| <p>Bolul a fost rău curățat înainte de prepararea bucatelor. Acoperirea antiaderentă a bolului este deteriorată.</p> | <p>Înainte de a începe procesul de preparare, asigurați-vă că bolul este bine spălat și acoperirea antiaderentă nu este deteriorată.</p> |
| <p>Volumul total de produs e mai puțin decât este recomandat în rețetă.</p> | <p>Consultați rețeta verificată (adaptată pentru acest model de aparat).</p> |
| <p>Ați instalat prea mult timp de preparare.</p> | <p>Reduceți timpul de preparare sau urmați instrucțiunile de prescripție din rețetă, adaptată pentru acest model de aparat.</p> |
| <p>La prăjire: ați uitat să turnați în bol ulei; nu ați amestecat sau tirziu ați întors produsele în procesul de preparare.</p> | <p>La prăjirea obișnuită turnați în bol un pic de ulei vegetal, în așa fel încât acesta să acopere fundul bolului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în bol ar trebui să fie periodic amestecate sau să fie întoarse la un anumit timp.</p> |
| <p>La înăbușire: în bol e insuficientă umiditate.</p> | <p>Adăugați în bol mai mult lichid. În timpul de preparare nu deschideți capacul multiferbătorului fără necesitate.</p> |
| <p>La fierbere: în bol e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor).</p> | <p>Respectați raportul corect de lichid și de ingrediente.</p> |
| <p>La coacere: n-ați uns suprafața interioară a bolului cu unt înainte de preparare.</p> | <p>Înainte de a introduce aluatul ungeți fundul și peretii bolului cu unt sau ulei vegetal (a nu se turna ulei în bol).</p> |

PRODUSUL A PIERTUT FORMA-FELIERE

| | |
|--|---|
| <p>Prea des ați amestecat produsul în bol.</p> | <p>La prăjirea obișnuită produsele se amestecă nu mai des decât o dată la 5-7 minute.</p> |
| <p>Ați instalat prea mult timp de preparare.</p> | <p>Reduceți timpul de preparare sau urmați instrucțiunile de prescripție din rețetă, adaptată pentru acest model de aparat.</p> |

PRODUSE DE PATISERIE SUNT UMEDE

| | |
|---|---|
| <p>Au fost folosite ingrediente nepotrivite, care dau exces de umiditate (legume sau fructe sucuente, fructe congelate, smântână etc.).</p> | <p>Alegeți ingredientele conform cu rețeta de coacere. Alegeți la coacere ingrediente cu conținut mai mic de umiditate sau folosiți-le, eventual, în cantități minime.</p> |
| <p>Ați ținut produsul de patiserie finit închis în multiferbător.</p> | <p>Scoateți produsele de patiserie din multiferbător imediat după preparare. La necesitate puteți lăsa produsul în multiferbător pe termen scurt cu funcția autoîncălzirii lansată.</p> |

PRODUSELE DE PATISERIE NU S-AU RIDICAT

| | |
|--|--|
| <p>Ouale cu zahăr au fost rău zăbătute.</p> | <p>Consultați rețeta verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Selectarea ingredientelor, modulul de feliere a lor, selectarea programului și a timpului de preparare trebuie să corespundă recomandărilor ei.</p> |
| <p>Aluatul a stat mult timp cu praf de copt.</p> | |
| <p>Nu ați cernut făina sau rău ați amestecat aluatul.</p> | |
| <p>Ați comis greșeli în alegerea ingredientelor.</p> | |
| <p>Rețeta aleasă nu se potrivește pentru copt în acest model al multiferbătorului.</p> | |

i Într-o serie de modele ale multiferbătorului REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” la un deficit de lichid în bol declanșează sistemul de protecție la supraîncălzire a aparatului. În acest caz, programul de preparare se oprește și multiferbătorul intră în regimul autoîncălzirii.

Tabel recapitulativ al programelor de preparare (setări din fabrica)

| Programul | Recomandări pentru utilizare | Timpul de preparare implicit | Intervalul timpului de preparare / Pasul de instalare | Legea la parametrii de funcționare | Aminarea startului | Autoîncălzirea, ore |
|-----------|--|------------------------------|---|------------------------------------|--------------------|---------------------|
| MULTICOOK | Preparare a diferitelor feluri de bucate cu posibilitatea de a seta temperatura și timpul de preparare | 30 min | 2 min – 15 ore/1 minută | - | 24 | 12* |

| Programul | Recomandări pentru utilizare | Timpul de preparare implicit | Intervalul timpului de preparare / Pasul de instalare | Legea la parametrii de funcționare | Aminarea startului | Autoîncălzirea, ore |
|--------------------|---|---|---|------------------------------------|--------------------|---------------------|
| STEAM/COOK | Preparare diferitelor produse pe aburi | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 ore/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Prepararea diferitelor feluri întii de mincare (supă, ciorbă etc); prepararea pâslăioaselor | 1 oră | 10 minute – 8 ore/5 minute | - | 24 | 12 |
| STEW | Înăbusirea diferitelor produse | FISH: 30 min MEAT: 1 oră CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minute – 12 ore/5 minute | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Preparare terciurilor cu lapte | 20 min | 5 minute – 4 ore/1 minută | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Preparare iaurtului de casă; dospirea aluatului | 8 ore | 10 minute – 12 ore/5 minute | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Prepararea diferitelor tipuri de pilaf | 40 minute | 10 minute – 2 ore/5 minute | - | 24 | 12 |
| BAKE | Coacerea prăjiturilor, biscuiților, caserolei, diferitelor plăcinte din aluat dospit și foios | 50 minute | 10 minute – 8 ore/5 minute | - | 24 | 4 |
| FRY | Prăjirea diferitelor produse | FISH: 15 minute MEAT: 18 minute CHICKEN: 17 minute SEAFOOD: 16 minute VEGETABLES: 20 minute | 5 minute – 2 ore/1 minută | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Fierberea orezului, preparare terciurilor din cereale integrale pe apă | 30 minute | 5 minute – 4 ore/1 minută | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Fierberea pastei; preparare ravioliilor | 8 minute | 2 minute – 1 oră/1 minută | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Coacerea pînii de casă | 3 ore | 10 minute – 4 ore/5 minute | - | 24 | 4 |

* atunci cînd este stabilită o temperatură de 80°C

Timpul recomandat de preparare a diverselor produse pe abur

| Produsul | Greutate, g/cantitate | Cantitatea de apă, ml | Timpul de preparare, min |
|--|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| File de porc/vită (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| File de oale (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| File de pasăre (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Chifteluțe/pîrjale | 180 (6 buc.) / 450 (3 buc.) | 500 | 30/35 |
| Pește (file) | 500 | 500 | 25 |
| Creveți pentru salate, curățați, fierți -congețați | 500 | 500 | 5 |

ROU

| Produsul | Greutate, g/cantitate | Cantitatea de apă, ml | Timpul de preparare, min |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| Coțunași | 4 buc. | 500 | 30 |
| Cartofi (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Morcovi (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Sfeclă (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Legume (proaspăt congelate) | 500 | 500 | 15 |
| Ouă | 3 buc | 500 | 10 |

i Ar trebui de ținut cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să difere de valorile recomandate în funcție de calitatea unui produs specific, precum și de preferințele personale.

Recomandări privind utilizarea regimurilor de temperatură în programul „MULTICOOK”

| Temperatura de lucru | Recomandări de utilizare* |
|----------------------|---|
| 35°C | Dospirea aluatului, prepararea oțetului |
| 40°C | Prepararea iaurturilor |
| 45°C | Plămădeala |
| 50°C | Fermentația |
| 55°C | Preparare dulciurilor |
| 60°C | Prepararea ceaiului verde, alimentelor pentru copii |
| 65°C | Prepararea cârnii ambalată în vacuum |
| 70°C | Prepararea pușgului |
| 75°C | Pasteurizare, preparare ceaiului alb |
| 80°C | Prepararea vinului fiert |
| 85°C | Prepararea brânzei de vaci sau felurilor de mâncare, care necesită o perioadă îndelungată de fierbere |
| 90°C | Prepararea ceaiului roșu |
| 95°C | Preparare terciurilor cu lapte |
| 100°C | Preparare bezelei sau dulceței |
| 105°C | Preparare răciturilor |
| 110°C | Sterilizarea |
| 115°C | Preparare siropului din zahăr |
| 120°C | Prepararea șoldurilor de porc |
| 125°C | Prepararea fripturii de carne |
| 130°C | Preparare caderelei |
| 135°C | Prăjirea bucatelor gata preparate pentru a le conferi crustă crocantă |
| 140°C | Afumare |
| 145°C | Coacerea legumelor și peștii în folie de aluminiu |
| 150°C | Coacerea cârnii în folie de aluminiu |
| 155°C | Prăjirea produselor din aluat dospit |
| 160°C | Prăjirea cârnii de pasăre |
| 165°C | Prăjirea fetițelor de carne |
| 170°C | Prepararea cartofilor în friteuză |

* Vedeți, de asemenea, cartea de rețete anexată.

VI. ACCESORII SUPLIMENTARE

Accesorii suplimentare, care nu sunt incluse în completarea multifierătorului REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – clești pentru bol

Destinați pentru a extragere convenabil și în condiții de siguranță a bolului din multifierător. Se potrivește la orice bol pentru multifierătoare cu capacitatea de pină la 6 l.

REDMOND RAM-G1 – un set de 4 borcane pentru iaurt cu markere pe capace

Este destinat pentru prepararea a diferitelor iaurturi. Bâncile au markerii datei, ce permit controlul termenului de valabilitate. Este posibilă utilizarea lor cu multifierătoare de alte modele.

RAM-FB1 – coș pentru prăjit în friteuză

Se folosește la prepararea diferitelor produse în ulei foarte fierbinte sau în fierbere (în friteuză). Se potrivește la orice bol cu capacitatea de 3 L. Este fabricat din oțel inoxidabil, are mîner detașabil și carlig pentru fixarea pe bol pentru a facilita drenarea excesului de ulei după preparare. Este posibilă utilizarea cu multifierătoare de alte modele. Poate fi spălat în mașina de spălat vase.

VII. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Rugăm să luați cunoștință de erorile, care pot apărea pe afișaj în caz de eșec în funcționarea aparatului.

| Mesaj de eroare | Defectele eventuale | Remedierea |
|-----------------|--|---|
| E1 – E4 | Erori de sistemă (este posibilă defectarea senzorilor de temperatură). | Nu includeți aparatul cu bolul desert! |
| E5 | A declanșat protecția împotriva supraîncălzirii. | Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați să se răcească timp de 10-15 minute, după care adăugați în bol apă/supă și continuați prepararea. Dacă problema persistă, contactați un centru de service. |

Eventualele defecte și căile de rezolvare a lor

| Defectul | Cauza posibilă | Rezolvarea defectului |
|--------------------------------------|--|---|
| Nu se include | Lipsește alimentarea de la priză electrică | Verificați tensiunea de alimentare |
| | Întreruperi în alimentarea electrică | Verificați tensiunea de alimentare |
| Bucatele se pregătesc prea mult timp | Între castron și elementul de încălzire a nimerit un obiect străin | Îndepărtați obiectul străin |
| | Bolul în multifierător este instalat asimetric | Instalați bolul corect, fără distorsiuni |
| | Elementul de încălzire este poluat | Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați să se răcească. Curățați elementul de încălzire. |

VIII. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Acest produs beneficiază de o garanție pe termen de 2 ani de la data achiziției. Pe parcursul perioadei de garanție, producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defect din fabrică, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul în care produsul este folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, acoperiri antiaderente, compactoare etc.).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).


Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-lea – anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției. Acest termen este valabil cu condiția, ca exploatarea produsului se efectuează în strictă conformitate cu prezenta instrucțiune și cerințele tehnice înaintate.

i Ambajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Aveți grijă de mediul înconjurător: nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiul de uz casnic.


Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használoi útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA


 *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*

- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétféle házakban, szállodai szobákban, boltok mellék-helyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).

- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábel-tűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földelés-sel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áram-ütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

 *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

 **Figyelembe vegyen:** a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jóállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megromlásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

 **TILOS** készülék házát vízbe

vagy vízszugár alá helyezni!

- Az adott készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket is) akik fizikai, idegrendszeri vagy pszichés megbetegedésben szenvednek, vagy akinek nincs megfelelő tapasztalata a készülék használatához, kivéve azon eseteket, amikor az ilyen személyek felügyelet alatt használják a készüléket vagy megfelelő, a felsorolt személyekkel kapcsolatos utasítást kapnak az érték felelősséget viselő személyektől. Felügyelni kell a gyermekeket, hogy ne játszanak a készülékkel, a tartozékokkal és a csomagolással. A készülék tisztítása és karbantartása gyermekek által csak felnőttek felügyelete mellett végezhető.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási

és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és nagyon kárához vezethet.

TARTALOM

| | |
|--|-----|
| I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT..... | 121 |
| II. A MULTICOOKING HASZNÁLATA..... | 121 |
| III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK..... | 123 |
| IV. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA..... | 123 |
| V. ÉTELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK..... | 124 |
| VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK..... | 126 |
| VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA..... | 126 |
| VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK..... | 126 |

Műszaki jellemzők

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Tipus..... | RMC-280E |
| Teljesítmény..... | 800 W |
| Feszültség..... | 220 – 240 V, 50 Hz |
| Az edény térfogata..... | 5 l |
| Az edény bevonata..... | tapadásgátló bevonat |
| LCD kijelző..... | van |
| Gőzleeresztő széllep..... | levezethető |
| Hangjelzések kikapcsolása..... | van |

Programok

1. MULTICOOK (MULTI-SZAKÁCS)
2. STEAM/COOK – FISH (GŐZ/SZAKÁCS – HAL)
3. STEAM/COOK – MEAT (GŐZ/SZAKÁCS – HÚS)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (GŐZ/SZAKÁCS – BAROMFI)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (GŐZ/SZAKÁCS – TENGER GYÜMÖLCSEI)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (GŐZ/SZAKÁCS – ZÖLDSEGEK)
7. SOUP/BEANS (LEVES/BAB)
8. STEW – FISH (LASSÚ TÜZÖN – HAL)
9. STEW – MEAT (LASSÚ TÜZÖN – HÚS)
10. STEW – CHICKEN (LASSÚ TÜZÖN – BAROMFI)
11. STEW – SEAFOOD (LASSÚ TÜZÖN – TENGER GYÜMÖLCSEI)
12. STEW – VEGETABLES (LASSÚ TÜZÖN – ZÖLDSEGEK)
13. OATMEAL (ZABPEHELY)
14. YOGURT/YEAST DOUGH (JÓGHURT/ÉLESZTŐS TÉSZA)
15. PAELLA/RISOTTO ()
16. BAKE (SÜTŐJÜK)
17. FRY – FISH (MEGSÜTJÜK – HAL)
18. FRY – MEAT (MEGSÜTJÜK – HÚS)
19. FRY – CHICKEN (MEGSÜTJÜK – BAROMFI)
20. FRY – SEAFOOD (MEGSÜTJÜK – TENGER GYÜMÖLCSEI)
21. FRY – VEGETABLES (MEGSÜTJÜK – ZÖLDSEGEK)
22. RICE/GRAIN (RIZS/GABONASZÁLLÍTÓ)
23. PASTA/RAVIOLI
24. HOMEMADE BREAD (HÁZI KENYERET)

Üzemződik

| | |
|---|-------------------|
| Készlet meleg tartás (automatikus melegítés)..... | 12 órán keresztül |
| Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása..... | van |
| Ételmelegítés..... | 12 órán keresztül |
| Startidő késleltetés..... | 24 órán keresztül |

Felszereltség

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Multicooking beszerelt edénnyel..... | 1 db. |
| Levehető belső fedél..... | 1 db. |
| Konténer pároláshoz..... | 1 db. |
| Sütőkosár olajsütéshez..... | 1 db. |
| Mérőpohár..... | 1 db. |
| Merőkanál..... | 1 db. |
| Lapos kanát..... | 1 db. |
| „100 recept” szakácskönyv..... | 1 db. |
| Használati utasítás..... | 1 db. |
| Szervizkönyv..... | 1 db. |
| Hálózati elektromos kábel..... | 1 db. |
| Csomagolás..... | 1 db. |

i A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A multicooking szerkezete A1

1. A készülék burkolata.
2. Hordozófogantyú
3. Készülékfedele.
4. Levehető belső fedél
5. Edény.
6. Leszerelhető gőzleeresztő szepel.
7. Kezelőpanel kijelzővel.
8. Merőkanál.
9. Lapos kanál.
10. Konténer pároláshoz.
11. Mérőpohár
12. Sütőkosár olajsütéshez.
13. Hálózati elektromos kábel.

Kezelőpanel A2

1. „Cancel/Reheat” gomb – melegítés funkció bekapcsolás/kikapcsolás; főzési program megzakítás; a beirt paraméterek törlése.
2. „Time Delay / Cooking time” gomb – főzési idő beállítás /startidő késleltetés üzemmód bekapcsolása; hangjelzések kikapcsolása.
3. Kijelző.
4. „Start” gomb – kiválasztott ételkészítési program bekapcsolása; automatikus melegítés üzemmód előzetes kikapcsolása.
5. „Temperature” gomb – főzési hőmérséklet beállítás üzemmód bekapcsolása „MULTICOOK” programban.
6. „Menu” gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása.
7. „Product selection” gomb – élelmiszer megnevezés kiválasztása „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY” programokban.
8. „Hour/-” gomb – óraérték kiválasztása óra beállítás üzemmódban, főzési idő és késleltetett startidő beállítása; átkapcsolás aktuális idő beállítás üzemmódban; hőmérséklet érték csökkentése „MULTICOOK” programban.
9. „Hour/+” gomb – perccétek kiválasztása óra beállítás üzemmódban, főzési idő és késleltetett startidő beállítása; hőmérséklet érték növelése „MULTICOOK” programban.

Kijelző szerkezete A3

1. Automatikus főzési program indikátorok.
2. Időzítő / aktuális idő indikátor / startidő késleltetés indikátor.
3. Késleltetett startidő beállítás üzemmód indikátor.
4. Ételmelegítés funkció indikátor.
5. Automatikus melegítés (Keep warm) funkció indikátor.
6. Étel megnevezés indikátor „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY” programokban.
7. Hőmérséklet érték indikátor „MULTICOOK” programban.
8. Hangjelzések bekapcsolás/kikapcsolás indikátorok.

I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolságra lépjen az összes csomagolót anyagot. Úgyeljen arra, hogy helyén maradjanak a figyelmeztető címkék, az útmutató matricák és a sorozatszámot tartalmazó címke a készülék burkolatán! A sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások automatikus megszűnését jelenti. Nedves törölközővel törölje meg a készülék burkolatát. Az edényt meleg, szappanos vízzel mossa ki. Alaposan szárítsa ki. Első használat alkalmával idegen szagokat érezhetünk, ami nincs összefüggésben a készülék meghibásodásával. Ebben az esetben újra tisztítsa meg a készüléket.

! *Figyelem! Bármely meghibásodás esetén a készülék használatát tilos.*

II. A MULTICOOKING HASZNÁLATA

Használat előtt

Helyezze a készüléket merev, sima, vízszintes felületre úgy, a gőzszepelből kilépő gőz, ne érintkezzen a tapétával, dekoratív burkolattal, elektromos készülékekkel és más tárgyakkal, vagy olyan anyagokkal, melyek magas nedvességtartalom és hőmérséklet következtében megérhülnének.

Ételkészítés előtt, győződjön meg arról, hogy a multicooking bejelző és látható részei sérülésmentesek, nincsenek megtörve, valamint hibától mentesek. A fűtőelem és edény közötti részben kerülni kell idegen tárgy bekerülését.

Készenléti üzemmód

Alapértelmezetten a hálózatra kapcsolt készülék készenléti üzemmódban van: a kijelzőn megjelenik az aktuális idő 24 óras formátumban, az automatikus főzési programok indikátora, az ételmelegítés indikátor a „STEAM/COOK”, „STEW” és „FRY” programokban, hangjelzések bekapcsolás/kikapcsolás indikátora. Ha kiválasztott program paraméterei beállítások egy percen belül nem lesz egy gomb sem megnyomva, a készülék készenléti üzemmódba áll vissza és az addig elvégzett beállítások visszaállnak.

Energia független memória

A REDMOND RMC-280E multicooking, energia független memóriával rendelkezik. Ideiglenes áramszünet esetén (2 órán keresztül főzési üzemmódban vagy startidő késleltetés üzemmódban) az összes, addig elvégzett beállítás megmarad. A készülék abból az állapotból áll vissza, amelynél az ételkészítés megszakadt.

i *Figyelem! Ha főzési folyamat folytatása nem ajánlott, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot. A készülék készenléti üzemmódba áll.*

Hangjelzések bekapcsolása/kikapcsolása

A REDMOND RMC-280E multicooking –ban lehetőség van a hangjelzések bekapcsolására/kikapcsolására. A hangjelzések kikapcsolásához készenléti üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva a „Time Delay / Cooking time” gombot (a hangjelzés bekapcsolásához újra nyomja meg és tartsa lenyomva a „Time Delay / Cooking time” gombot).

Óra-beállítás

Kapcsolja a készüléket a hálózatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Hour/-” gombot. A kijelzőn az aktuális idő indikátora villogni fog. A „Hour/-” gombot nyomkodva, állítsa be az óraértéket, a „Hour/+” gombot nyomkodva – a perccéteket. Az értékek gyors módosításához tartsa lenyomva a megfelelő gombot. A maximális értéket elérve, az időbeállítás újra kezdődik.

Az aktuális időérték beállítása után, néhány másodpercig nem nyomjon meg semmilyen gombot. A beirt időérték el lesz mentve.

A főzési idő beállítása

AREDMOND RMC-280E multicooking –ban lehetőség van a főzési időmódosítására, alapértelmezetten minden programhoz. A módosításlépés és a lehetséges időtartomány a választott főzési programtól függ.

A főzési idő módosításához:

1. A menü gombot megnyomva, válassza ki az automatikus főzési programot. Ismétlenül nyomja a gombot addig, amíg meg nem jelenik a szükséges program indikátora. Minden programhoz a kijelzőn alapértelmezett főzési idő jelenik meg. A programot a „Hour/-” és „Hour/+” gombok megnyomásával is ki lehet választani
2. A főzési időbeállítás üzemmódba való áttéréshez, nyomja meg a „Time Delay / Cooking time” gombot. A kijelzőn a „Start” gomb indikátora, valamint az alapértelmezetten beállított időindikátor és a program indikátora villogni fog.
3. A „Hour/-” gomb ismételt megnyomásával állítsa be az óraértéket, a „Minute/+” gomb ismételt megnyomásával – a perccéteket. Az értékek gyors módosításához tartsa lenyomva a megfelelő gombot. A maximális értéket elérve, az időbeállítás újra kezdődik.
4. Az elvégzett beállítások törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot, miután a főzési programot újra kell választani.

i *Főzési idő kézi beállítása esetén, vegye figyelembe az Ön által kiválasztott főzési program összefoglaló táblázat szerinti lehetséges időtartományt és módosításlépést.*

A „STEAM/COOK” programokban a visszazámlálás a víz forrása és elegendő mennyiségű gőz képződése után kezdődik; „PASTA/RAVIOLI” programban – a víz forrása, az adott termék behelyezése és a „Start” gomb ismételt megnyomása után. A többi programban a beállított főzési idő visszazámlálása azonnal, a „Start” gomb megnyomása után kezdődik.

Program startidő késleltetés

„Startidő késleltetés” funkció lehetővé teszi azon idő beállítását, amikor az étel kész kell, hogy legyen. A főzési folyamat indítását késleltetni lehet (24 órán keresztül). A startidő késleltetés lépmódosítása – 5 perccel.

1. Az automatikus program és főzési idő beállítása után, Ön be tudja állítani a startidő késleltetés funkciót, ehhez ismétlenül nyomja meg a „Time Delay / Cooking time” gombot. A kijelzőn időbeállítás indikátor jelenik meg és az idő mely alatt az étel el tud készülni (alapértelmezetten van megállapítva). Az időérték indikátor villogni fog.
2. A „Hour/-” gombot nyomva, állítsa be a késleltetett startidő óraértéket, a „Minute/+” gombot nyomva – a perccéteket. Az értékek gyors módosításához tartsa lenyomva a megfelelő gombot. A maximális értéket elérve, az időbeállítás újra kezdődik.
3. Az elvégzett beállítások törléséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot, miután a főzési programot újra kell választani.

i *Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció alkalmazása, ha a recept program romló termékeket tartalmaz (tojás, friss tej, hús, sajt és más). „FRY”, „PASTA/RAVIOLI” programokban a startidő késleltetés funkció nem elérhető.*

Készlet meleg tartási funkció (automatikus melegítés)

Az automatikus melegítés önnyomkodás nélkül bekapcsol azonnal, a főzési program befejezte után, és tartja a készletet hőmérsékletét 60–80°C fokon 12 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmódban a „Start” gomb indikátora kiátszik, a „Cancel/Reheat” gomb indikátora világít. A kijelzőn a funkció adott idő visszazámlálása lesz megjelenítve.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

A REDMOND RMC-280E multicooking –ban lehetőség van a főzési program bekapcsolása után, az automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolá-

sára. Ehhez a program indítása után nyomja meg és tartsa lenyomva a „Start” gombot addig, amíg a „Cancel/Reheat” indikátor kialszik. Az automatikus melegítés bekapcsolásához, nyomja meg újra és tartsa lenyomva a „Start” gombot addig, amíg a „Cancel/Reheat” indikátor kigyullad.

Ételek melegítése

A REDMOND RMC-280E multicookingot hideg ételek melegítésére is lehet használni. Ehhez:

- Rakja az ételt az edénybe, helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtélemmel.
- Zárja le a fedelet kattanásig, csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot. Kigyullad a gomb indikátora, bekapcsol a melegítés funkció. A kijelzőn megjelenik az idő visszaszámlálása.
- A készülék 60–80°C fokra melegíti az ételt. Az adott hőmérsékletet 12 órán keresztül tartja. Szükség esetén a melegítés funkciót a „Cancel/Reheat” gomb megnyomásával ki lehet kapcsolni (a gomb indikátora kialszik).



Eltekintve attól, hogy a REDMOND RMC-280E multicooking 12 órán keresztül melegítve tudja tartani az ételt, nem ajánlott az ételt 2-3 óránál hosszabb ideig ebben az üzemmódban tartani, ugyanis esetenként a termékek íze változósághoz vezethet.

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál

- Készítse elő a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve a folyadékokat is, az edény belsejébe felül érkező hő hatására el kell legyen forrítva.
- Helyezze az edényt a készülékbe, kissé fordítsa el, győződjön meg, hogy szorosan hozzárak a fűtőtesthez. Zárja le a fedelet kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Válassza ki a megfelelő főzési programot a „Menu” gombot nyomkodva addig, amíg kijelzőn nem jelenik a kiválasztott program indikátora. A programot a „Hour/-” és „Minute/+” megnyomásával is ki lehet választani. A „Start” gomb és a program indikátora villogni fog, a kijelzőn a főzési idő beállítás indikátora és az alapértelmezett főzési idő jelenik meg.

Ha a „MULTICOOK” program van kiválasztva, a kijelzőn a főzési hőmérséklet beállításai üzemmód és az alapértelmezett beállított főzési hőmérséklet indikátora jelenik meg.

- A „Product selection” gombot nyomva válassza ki az ételismiszt. A megfelelő alprogram indikátora villogni fog, a kijelzőn az alapértelmezett beállított főzési idő jelenik meg. Az ételismiszt kiválasztási funkció csak a „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY” programokban működik. Más programokat választva, mellőzve ezt a pontot.
- Állítsa be a szükséges főzési időt.
- Ha a „MULTICOOK” program van kiválasztva, nyomja meg a „Temperature” gombot és állítsa be a főzési hőmérsékletet. A hőmérséklet indikátora villogni fog. A „Hour/-” gombot nyomkodva, csökkentse a hőmérsékletet, a „Minute/+” gombot nyomkodva, növelje a hőmérsékletet. Az értékek gyors módosításához tartsa lenyomva a megfelelő gombot. A maximális értéket elérve, az időbeállítás újra kezdődik.
- Szükség esetén állítsa be a program startidő késleltetését.
- Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start” gombot. Beindul a főzési program. A kijelzőn a program befejeztéig fennmarad az idő és a főzési folyamat indikátorai megjelenése.
- A program lejárakor hangjelzést hallunk, kialszik az indikátor. A beállításoktól függően, a készülék átáll automatikus melegítés üzemmódba (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora) vagy készenléti állapotba.
- A főzési folyamat leállításához vagy a beállított program töröléséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot.

„MULTICOOK” program

A „MULTICOOK” program, a felhasználó által előre beállított hőmérséklet és idő paraméterekkel történő ételkészítésre használható. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 30 perc. Az időbeállítás tartományja 2-től 15 perc, 1 perces módosítási skálával. A program hőmérséklettartományja 35-170°C fok 5°C-os módosítási skálával.



FIGYELEM! A biztonságos használat érdekében, 140°C foknál, magasabb hőmérsékletnél, a főzési idő nem haladhatja meg a 2 órát.

Az Ön kényelme érdekében, 80°C foknál alacsonyabb főzési hőmérséklet esetén, az automatikus melegítés funkció alapértelmezetten ki lesz kapcsolva. Szükség esetén a funkciót a „Start” gomb megnyomásával a főzési program indítása után (kigyullad a „Cancel/Reheat” gomb indikátora), manuálisan be lehet kapcsolni.

„STEAM/COOK” program

A „STEAM/COOK” program, különböző ételismiszerek párolására, valamint főzésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő a választott ételismiszertől függ (FISH – 25 perc, MEAT – 40 perc, CHICKEN – 35 perc, SEAFOOD – 20 perc, VEGETABLES – 30 perc). Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.

Párolt zöldségek készítésekor:

- Töltsön az edénybe 600–1000 ml vizet. Helyezze az edénybe párolókonténer.
- Mérje ki és készítse elő a zöldségeket a receptben leírtak szerint, egyenesen helyezze el a hozzávalókat a párolókonténerben.
- Késsze az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” pont 2–10 alpontját.

Zöldségek és ételismiszerek főzésénél, kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” pont 1–10 alpontját. A „STEAM/COOK” programban a visszaszámlálás a víz forrása után és elegendő mennyiségű gőz képződése után kezdődik.

„SOUP/BEANS” program

A „SOUP/BEANS” program javasolt első fogások, babfélék készítéséhez. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban 1 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.



Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„STEW” program

A „STEW” program javasolt különböző ételismiszerek párolásához – hal, hús, baromfi, tenger gyümölcsei, zöldségek. Az alapértelmezett főzési idő a választott ételismiszertől függ (FISH – 30 perc, MEAT – 1 óra, CHICKEN – 45 perc, SEAFOOD – 25 perc, VEGETABLES – 40 perc). Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.



Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„OATMEAL” program

Az „OATMEAL” program javasolt tejalapú kásák készítéséhez. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban 20 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával.

Tejes kásák készítésével kapcsolatos javaslatok

Az „OATMEAL” program rendeltetésre tejalapú kásák készítése alacsony zsírtartalmú tej felhasználásával. Ahhoz, hogy a tej ne fusson ki és szükséges eredményt érjünk el, ajánlott:

- a felhasználó gabonát alaposan mossuk meg (rizs, hajdina, köles és más) addig, amíg a víz tisztá nem lesz;
- ételkészítés előtt kenjük ki vajjal a multicooking edénye belsejét;
- szigorúan tartuk be az arányokat, a receptkönyvben leírtak szerint mérjük ki a szükséges mennyiséget, csökkenteni vagy növelni a hozzávalók mennyiségét csak arányosan lehet;
- teljes tej használata esetén, hígítani csak 1:1 arányban lehet.



A tej és a gabonafélék tulajdonságai, származási helyüktől és teremtől függően, különbözhetnek, ami esetenként kihatással lehet a főzés eredményére. Abban az esetben, ha a várt eredmény az „OATMEAL” programban nem lett elérve, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez. A tejalapú kásák készítéséhez használhatjuk az univerzális „MULTICOOK” programot is (a főzés optimális hőmérséklete 95°C fok).

„YOGURT / YEAST DOUGH” program

A „YOGURT / YEAST DOUGH” program javasolt házi joghurt készítésére, valamint tészta kelesztésére. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 8 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. Az automatikus melegítés funkció az adott programban nem elérhető.



Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„PAELLA/RISOTTO” program

A „PAELLA/RISOTTO” program javasolt különböző pilafok készítésére. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 40 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.



Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„BAKE” program

A „BAKE” program javasolt piskóták, felfújtak, piték készítésére élesztős és leveles tésztából. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 50 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. A „BAKE” programban az automatikus melegítés funkció működésének ideje 4 óra.



A piskóták elkészítési feltételekét a pálcica (fogpiszkáló) segítségével tudja ellenőrizni. Ha kivételként nem ragad rá tészta, a piskóta elkészült. Kenyerítésnél, ajánlott az automatikus melegítés funkciót a kenyérsütési folyamat teljes idejére kikapcsolni.

Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„FRY” program

A „FRY” program javasolt különböző ételismiszerek sütésére – hal, hús, baromfi, tenger gyümölcsei, zöldségek. Az alapértelmezett főzési idő a választott ételismiszertől függ (FISH – 15 perc, MEAT – 18 perc, CHICKEN – 17 perc, SEAFOOD – 16 perc, VEGETABLES – 20 perc). Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával. Az adott programban a startidő késleltetés funkció nem elérhető.




A hozzávalók odaégetése elkerülése érdekében, ajánlott betartani a receptkönyv utasításait és időközönként a hozzávalókat az edényben megkeverni. A „FRY” program ismételt használat előtt, hagyjuk a készüléket teljesen kihűlni.

Eltekintve attól, hogy az automatikus melegítés funkció 12 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt, nem ajánlott az ételt hosszabb időre ebben az üzemmódban tartani, mivel az étel túlszáradását idézheti elő.

Ajánlott az élelmiszereket nyitott fedőnél sütni – ez az ételt ropogósabb teszi. Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„RICE/GRAIN” program


A „RICE/RAVIOLI” program javasolt rizs és vizalapú kásk főzésére. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával.

 Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

„PASTA/RAVIOLI” program


A „PASTA/RAVIOLI” program javasolt tészta, virsli és más félkész termék főzésére. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 8 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 2 perctől 1 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával. Az adott programban a startidő késleltetés funkció nem elérhető.

Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet utasításait. A víz forrásakor hangjelzés hallható. Óvatosan nyissa ki a fedelet és erressze a hozzávalókat az edénybe, miután zárja le a fedelet, nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start” gombot. Ezután elkezdődik a főzési idő visszaszámlálása.

 Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.


„HOMEMADE BREAD” program

A „HOMEMADE BREAD” program javasolt házi kenyér sütésére. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 3 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 4 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. A „HOMEMADE BREAD” programban az automatikus melegítés funkció 4 órán keresztül működik.

 **FIGYELEM!** Sütéskor az edény és az ételmiszer felmelegszik! Használjon konyhai fogókesztyűt a kész kenyér készülékből való kivételéhez.

Mielőtt a lisztet használná, ajánlatos átszitálni, így jobban telítődik oxigénnel és megtszítul a szennyeződésektől. Ne nyissa ki a multicooking fedelet a folyamat teljes befejeztéig! Ettől a készülő étel minőségéig foghat.

A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy a termék az edény belső falán található 1/2 jelzés alatt legyen. Figyelembe kell venni, hogy a program működésének első óráiban kelesztési folyamat megy végbe, és csak azután indul a sütési folyamat. A sütési idő csökkentése és a folyamat leegyszerűsítése érdekében, ajánlott a kenyérsütéshez kész tészta használatát.

 Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.


III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tésztakelesztés
- Fondú készítés
- Sajt készítés
- Halva készítés
- Kenyér sütés
- Pasztórozés
- Edények és személyes higiéniai tárgyak sterilizálása

IV. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

Általános szabályok és javaslatok

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételkészítés után ajánlott az edény tiszta belsejét és belső fedelét 9-százalékos ecettel áttörölni, miután 15 percen keresztül „STEAM/COOK” programban egy fél citromot főzni.
- Nem ajánlatos készített a multicooking edényében tárolni vagy vizet tárolni az edényben 24 óránál hosszabb ideig. Az edényben hagyott étel hűtőszekrényben lehet tárolni edényvel együtt és szükség esetén a multicookingban az ételmelegítés funkciót használva, fel lehet melegíteni.
- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék le van csatlakoztatva a hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításhoz használjon puha törölkendőt és kímélő mosogatószer.

 **TILOS a készülék tisztításánál durva tisztítószerzők vagy szivacs (ha erre nincs külön utasítás a használati útmutatóban), valamint kopó hatású paszták használata. Hasonlóképpen tilos kémiailag agresszív hatású vagy más, élelmiszerrel érintkező tilos anyagok használata. TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni. Óvatosan tisztítsa a készülék gumi és szilikon alkatrészeit: azok sérülése vagy deformálódása nem kívánt működési zavarokat okozhat.**

A készülék burkolatát szennyeződéskor kell tisztítani. Az edényt, a belső alumínium fedelet és levehető gőzleeresztő szelepet minden főzés után tisztítani kell. Az ételkészítési folyamat következtében képződő kondenzátumot minden főzés után távolítsa el. A munkakamra felületét csak szükség esetén tisztítsa.


A burkolat tisztítása

A készülék burkolatát csak puha nedves törölkendővel vagy szivaccsal tisztítsa. Megengedett kímélő tisztítószert használni. Víz okozta foltok elkerülése érdekében a készülék burkolatát törölni szárazra.

Az edény tisztítása

Az edényt tisztítani lehet kézileg puha szivacsot és kímélő tisztítószert használva, vagy mosogatógépben (a gyártó használati útmutatóját figyelembe véve).

Erős szennyeződésnél töltsé színültig az edény meleg vízzel és hagyja bizonyos ideig ázni, miután végezze el a tisztítást. A hatékonyabb áztatás érdekében, a hideg vízzel töltött edényt (a megengedett szintnél nem több) a multicookingba helyezük, zárjuk le a fedelet és 30-40 percre kapcsoljuk be a melegítés funkciót. Törölje, szárazra az edény felületét mielőtt az edényt a készülékbe helyezné.

 *Az edény folyamatos használata esetén, lehetséges az edény tapadásgátló bevonata részbeni vagy teljes színelváltása. Ez nem jelent meghibásodást.*

A belső alumínium fedél tisztítása

1. Nyissa ki a multicooking fedelet.
2. A fedél belső felületén nyomja meg a műanyag rögzítőt, óvatosan húzza maga felé a belső fedelet addig, amíg el nem vágik a fő fedélről.
3. Törölkendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedelet. Szükség esetén, tisztítószert használva, csapvíz alatt, mossa el a levett fedelet. Adott esetben, mosogatógép használata nem ajánlott.
4. Törölje mindkét fedelet szárazra.
5. Helyezze az alumínium fedél kiálló részeit az also barázdákba, illesse össze a fő fedéllel és óvatosan nyomja meg a rögzítőkattanásig.

A levehető gőzselepet tisztítsa

A gőzselepet ajánlott tisztítani a készülék minden használata után. Óvatosan húzza meg a gőzselepet a kiálló részénél fogva. Szedje szét a szelepet, miután alaposan mossa el folyó csapvíz alatt, majd szárítsa ki, fordított sorrendben szerelje vissza a helyére.

Kondenzátum eltávolítása

Ételkészítési folyamat közben lehetséges kondenzátum képződése, amely az adott típusnál speciális, az edény körül iüregben gyűlik. A kondenzátumot könnyű eltávolítani törölkendő vagy konyhai papírtöröl segítségével.

A munkakamra tisztítása


Az adott használati utasítás szigorú betartása mellett, nedvesség, élelmiszerdarab vagy szennyeződés bekerülése a munkakamrába gyakorlatilag ki van zárva. Abban az esetben, ha mégis szennyeződés került be, üzemzavar vagy meghibásodás elkerülése érdekében, a munkakamra felületeit meg kell tisztítani.

 *Tisztítás előtt, győződjön meg abban, hogy a multicooking le van kapcsolva a hálózatról és teljesen kihűlt!*

A munkakamra oldalsó felületeit, a fűtőkorong felületét és a központi hőérzékelő (a fűtőkorong közepén helyezkedik el) burkolatát meg lehet tisztítani nedves (nem vizes!) szivaccsal vagy törölkendővel. Tisztítószerek használata esetén, nemkívánatos szagok jelenléte elkerülése érdekében a következő ételkészítés alkalmával, a tisztítószert maradókat kellőképpen el kell távolítani.

Abban az esetben, ha idegen tárgy kerül a központi hőérzékelő körüli mélyedésbe, csipesz segítségével távolítsa el a tárgyat, ügyelve hogy a hőérzékelő burkolata meg ne sérüljön.

A fűtőkorong felülete szennyeződése esetén, tisztításhoz használhatunk nedves, közép kemény szivacsot vagy műszálmas keféket.

 *Az készülék folyamatos használata esetén, lehetséges a fűtőkorong részbeni vagy teljes színelváltása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatással a készülék működésére.*

A készülék tárolása

- Ha készülékét folyamatosan hosszú ideig nem használja, feltétlenül kapcsolja le a hálózatról. A munkakamra, belsőburkolat, a fűtőkorongot, edényt, fedelet és gőzselepet tiszta és száraz kell, legyen.
- A kompakt tárolás érdekében, a tartozékokat az edénybe rakhatjuk, az edényt pedig a multicooking belsejébe.

V. ÉTELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

Hibák és a hibaelhárítás módjai

Az alábbi táblázatban azok a jellegzetes hibák vannak feltüntetve, melyekkel a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítás módjai.

AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN

| A hiba lehetséges okai | Hibaelhárítás módja |
|--|---|
| Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légmentesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő. | Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelét kattanásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi sem zavarja a fedél megfelelő lezárását és a belső fedél tömítógyűrűje nem deformálódott. |
| Az edény és a fűtélem nem szorosan érintkeznek egymáshoz, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő. | Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronggal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Akadályozza meg a fűtőkorong elszennyeződését. |
| A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávaló nem felel meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési programot választotta. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felfelve, így meg vannak sérítve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számította ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez. | Ajánlott, már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel. |
| Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elegendő gőz képződéséhez. | Az edénybe csak a receptbe előírt, víz mennyiségét töltsse. Ha kitélekedik, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben. |
| Sütésnél: Az edénybe túl sok növényi olajat töltött. Az edényben túl nagy a páratartalom. | A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használata az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait. Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mielelt termékeket sütés előtt ki kell fagyasztani, valamint le kell önteni róla a vizet. |
| Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú élelmiszerek készítésénél. | Egyes élelmiszereket főzés előtt elő kell készíteni: meg kell mosni, dinsztelni és más. Kövesse az adott recept utasításait. |
| Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen): On túl nagy adag tésztát rakott az edénybe. | Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süsse tovább teljes elkészültségig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. |

AZ ÉLELMISZER TÚFÓTT

| | |
|--|---|
| Őn összetévesztette az élelmiszert kiválasztásánál vagy a főzési idő beállításánál (kiszámításánál). Túl kisméretűek a hozzávalók. | Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel. |
| Főzés után a készlet túl sokáig volt automatikus melegítés üzemmódban. | Az automatikus melegítés üzemmód hosszan tartó használata nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Őn multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód előzetes kikapcsolása, Őn kizsarnakhatja ezt a lehetőséget. |

FŐZÉS KÖZBEN A TERMÉK KIFUTT

| | |
|--|---|
| Tejalapú késék készítésénél kifűt a tej. | A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és körülményeitől függenek. Ajánlatos csak ultrapasztőrölt, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet ivóvízzel hígítani lehet. |
|--|---|

| | |
|---|--|
| A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak előkészítve (nem elege volt megmosva és más). Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki a élelmiszert. | Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel. A gabonafélékét, húst, halat és tenger gyümölcseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapviz alatt. |
|---|--|

AZ ÉTEL ODAÉG

| | |
|--|--|
| Az edényt, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadásgátló bevonata megsérült. | Mielőtt főzni kezdene, bizonyosodjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van mosva, valamint a tapadásgátló bevonat nem sérült. |
| Az élelmiszer mennyisége kevesebb a receptben előírtnál. | Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. |
| Túl magas főzési időt állított be. | Csökkentse a főzési időt vagy a már ellenőrizett, az adott készülékhez adaptált receptet használja. |
| Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt. | Hagyományos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját lejeje be. Ahhoz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy meg kell fordítani. |
| Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony. | Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét. |
| Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek betartva az arányok). | Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat. |
| Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal. | A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületét vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat tölteni az edénybe!) |

AZ ÉLELMISZER ELVESZITETTE VAGDALÁSSAL SZERZETT ALAKJÁT

| | |
|------------------------------------|---|
| Túl gyakran keverte az ételt. | Hagyományos sütésnél az ételt csak 5-7 percenként kell megkeverni. |
| Túl magas főzési időt állított be. | Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait. |

A SÜTEMÉNY NEDVES LETT

| | |
|--|--|
| Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túlérett zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott boglyok, tejföl és más). | Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Igyekezzen olyan élelmiszereket kiválasztani, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, melleszi, vagy legkevésbé mértékben használni. |
| Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban. | Igyekezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kivenni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót. |

A SÜTEMÉNY NEM EMELKEDETT MEG

| | |
|---|---|
| A tojás a cukorral nem kellőképpen lett felverve. | Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel. |
| A sütőporral készült tészta sokáig állt. | |
| Őn nem szította meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyúrta meg a tésztát. | |
| Hibát követett el a hozzávalók összekeverésénél. | |
| A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típusú sütési paramétereinek. | |



A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

| Program | Használati javaslatok | Alapértelmezett főzési idő | Főzési időtartomány/ lépésmódosítás | Üzemi paraméterek állításai | Spártós kék letétele | Automatikus intelligens idő |
|----------------------|--|---|--|--------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| MULTICOOK | Különböző ételek készítése főzési idő-és hőmérséklet beállítási lehetőséggel | 30 perc | 2 perc – 15 óra / 1 perc | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Párolt ételek készítése | FISH: 25 perc MEAT: 40 perc CHICKEN: 35 perc SEAFOOD: 20 perc VEGETABLES: 30 perc | 5 perc – 2 óra / 5 perc | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Első fogások készítése (borscs, uborkaleves és más); babfélék készítése | 1 óra | 10 perc – 8 óra / 5 perc | - | 24 | 12 |
| STEW | Különböző pörköltök készítése | FISH: 30 perc MEAT: 1 óra CHICKEN: 45 perc SEAFOOD: 25 perc VEGETABLES: 40 perc | 10 perc – 12 óra / 5 perc | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Tejalapú kásák készítése | 20 perc | 10 perc – 4 óra / 1 perc | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | Házi joghurt készítése; tészta kelesztése | 8 óra | 10 perc – 12 óra / 5 perc | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Különböző pilafok készítése | 40 perc | 10 perc – 2 óra / 5 perc | - | 24 | 12 |
| BAKE | Kuglófok, piskóták, felfújtak, piték készítése élesztős és leveles tésztából | 50 perc | 10 perc – 2 óra / 5 perc | - | 24 | 4 |
| FRY | Különböző ételismizerek sütése | FISH: 15 perc MEAT: 18 perc CHICKEN: 17 perc SEAFOOD: 16 perc VEGETABLES: 20 perc | 5 perc – 2 óra / 1 perc | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Rizs főzése, vízalapú kásák készítése gabonafélékből | 30 perc | 5 perc – 4 óra / 1 perc | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Tészták főzése; ravioli főzése | 8 perc | 5 perc – 1 óra / 1 perc | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Házi kenyér sütése | 3 óra | 10 perc – 4 óra / 5 perc | - | 24 | 4 |

* 80°C fok és magasabb hőmérséklet beállításakor

Párolt ételek javasolt elkészítési ideje

| Ételismizser | Súly, g / mennyiség | Vizmennyiség, ml | Elkészítési idő, perc |
|---|---------------------------|------------------|-----------------------|
| Sertésfilé/marhafile (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 40 |
| Bárány file (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 40 |
| Baromfi file (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 35 |
| Hüsgombócok/fasírtok | 180 (6 db.) / 450 (3 db.) | 500 | 30/35 |
| Hal (file) | 500 | 500 | 25 |
| Garnélarák salátákhoz, tisztított, főtt-mirelit | 500 | 500 | 5 |

| Ételismizser | Súly, g / mennyiség | Vizmennyiség, ml | Elkészítési idő, perc |
|------------------------------------|---------------------|------------------|-----------------------|
| Mantl/hinkáli | 4 db. | 500 | 30 |
| Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 30 |
| Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 30 |
| Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 40 |
| Mélyfagyasztott zöldségek | 500 | 500 | 15 |
| Párolt tojás | 3 db. | 500 | 10 |

i Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett főzési idő az adott ételismizser minőségétől, valamint az ön ízletésétől függően, eltérhet a javasolt főzési időtől.

Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban.

| Üzemi hőmérséklet | Használati javaslatok* |
|-------------------|--|
| 35°C | Tésztakelesztés, ecet készítése |
| 40°C | Joghurtok készítése |
| 45°C | Kenyékváz |
| 50°C | Erjedés |
| 55°C | Máz készítése |
| 60°C | Zöld tea, gyermekétel készítése |
| 65°C | Vákuum csomagolású hús készítése |
| 70°C | Puncs készítése |
| 75°C | Pasztörzés, fehér tea készítése |
| 80°C | Forrált bor készítése |
| 85°C | Túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése |
| 90°C | Vörös tea készítése |
| 95°C | Tejalapú kásák készítése |
| 100°C | Habcsók vagy dzsem készítése |
| 105°C | Kocsonya készítése |
| 110°C | Sterilizáció |
| 115°C | Cukorszirup készítése |
| 120°C | Csülök készítése |
| 125°C | Pörkölt készítése |
| 130°C | Felfújt készítése |
| 135°C | Készletek ropogóssá sütése |
| 140°C | Füstölés |
| 145°C | Zöldségek és hal sütése fóliában |
| 150°C | Hús sütése fóliában |
| 155°C | Sütemények készítése élesztős tésztából |
| 160°C | Baromfi sütése |
| 165°C | Szeletek sütése |
| 170°C | Hasábburgonya sütése olajban |

* Lásd a mellékelt könyvet is.

VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A kiegészítő tartozékok nem képzik a REDMOND RMC-280E multicooking tartozékát.

REDMOND RAM-CL1 – edényfogó csipesz

Az edény biztonságos kivételére szolgál. Minden típusú 6 l multicooking edény kivételére használható.

REDMOND RAM-G1 – markerekkel ellátott 4 üvegpohárból álló joghurtos szett

Különböző joghurtok készítésére használható. A poharak a fedeleken keltezés markerrel vannak ellátva, melyekkel ellenőrizni lehet az eltartathatósági időt. Használható más típusú multicookingokkal is.

RAM-FB1 – Olajsütéshez használható kosár

Különböző ételek forró olajban való készítésére használható (fritőzben). Minden, 3 l nagyobb tartartalmú edényekhez használható. Rozsdamentes anyagból készült, levehető fogóval és rögzítővel van ellátva a felesleges, sütés után megmaradt olaj kiöntéséhez. Más típusú készülékeknél is használhatók. Mosogatógépben is tisztítható.

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Kérjük, ismerkedjen meg a kijelzőn megjelenő lehetséges hibákkal a készülék meghibásodása esetén.

| Hiba kód | Lehetséges meghibásodások | Hibaelhárítás |
|----------|---|--|
| E1 – E4 | Rendszerhiba (lehetséges a hőérzékelő meghibásodása). | Ne használja a készüléket üres edénnyel! Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várjon 10-15 percet, amíg a készülék teljesen kihűl, majd töltsön az edénybe vizet/levest és folytassa az ételkészítést. |
| E5 | Működésbe lépett a túlmelegedés elteni védelem. | Abban az esetben, ha meghibásodást nem sikerült eltávolítani, forduljon szervizközpontoz. |

Lehetséges meghibásodások és a hibaelhárítás módja

| Meghibásodás | A meghibásodás lehetséges oka | Hibaelhárítás |
|------------------------------|---|--|
| Nem kapcsol be | Nincs elektromos hálózati kapcsolat | Ellenőrizze a hálózati feszültséget |
| Az étel huzamos ideig készül | Hálózati áramkimaradások | Ellenőrizze a hálózati feszültséget |
| | Az edény és a fűtőkorong közé idegen tárgy került | Távolítsa el az idegen tárgyat |
| | Az edény a multicookingba ferdén lett behelyezve | Helyezze be megfelelően az edényt |
| | A fűtőelem elszennyeződött | Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőelemet |

VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. A jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sériült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrízve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék ésfogyőszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.).

A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg)

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámban láthatjuk. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6. és 7. jelt a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelentik.


A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 5 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használata, a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érvényes.



A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrafeldolgozási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kímélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

 *Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.*

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).


- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.



ВНИМАНИЕ! *По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уве-


рете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

 *Помнете: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса

на уреда може да води до сериозни повреждания му.

- Преди почитване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почитване на уреда.

 **ЗАБРАНЕНО** е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!

- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да осъществява

контрол на децата, за да се предотврати използването на изделието, негови принадлежности, както и заводската му опаковка, за игра. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|-----|
| I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА | 129 |
| II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ | 129 |
| III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ | 131 |
| IV. ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА | 132 |
| V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ | 132 |
| VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ | 134 |
| VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР | 135 |
| VIII. ГАРАНЦИЯ | 135 |

Технически характеристики

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Модел | RMC-280E |
| Мощност | 800 W |
| Напрежение | 220-240 V, 50 Hz |
| Обем на чашата | 5 л |
| Покритие на чашата | керамично, незалепващо |
| LCD дисплей | да |
| Клапан за изпускане на парата | подвижен |
| Изключване на звуковите сигнали | да |

Програми

- MULTICOOK (МУЛТИ-ГОТВЕНЕ)
- STEAM/COOK – FISH (ПАРА / ГОТВЕНЕ - РИБА)
- STEAM/COOK – MEAT (ПАРА / ГОТВЕНЕ - МЕСО)
- STEAM/COOK – CHICKEN (ПАРА / ГОТВЕНЕ - ПИЛЕ)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (ПАРА / ГОТВЕНЕ - РИБНИ)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (ПАРА / ГОТВЕНЕ - ЗЕЛЕНЧУЦИ)
- SUPP/BEANS (СУПА / ФАСУЛА)
- STEW – FISH (ЯХНИЯ - РИБА)
- STEW – MEAT (ЯХНИЯ - МЕСО)
- STEW – CHICKEN (ЯХНИЯ - ПИЛЕ)
- STEW – SEAFOOD (ЯХНИЯ - РИБНИ)
- STEW – VEGETABLES (ЯХНИЯ - ЗЕЛЕНЧУЦИ)
- OATMEAL (МЛЯКО КАША)
- YOGURT/YEAST DOUGH (КИСЕЛО МЛЯКО/ТЕСТО С МАЯ)
- PAELLA/RISOTTO (ПАЕЛЯ / РИЗОТО)
- BAKE (ПЕЧЕ)
- FRY – FISH (ЗАПЪРЖВА - РИБА)
- FRY – MEAT (ЗАПЪРЖВА - МЕСО)
- FRY – CHICKEN (ЗАПЪРЖВА - ПИЛЕ)
- FRY – SEAFOOD (ЗАПЪРЖВА - РИБНИ)
- FRY – VEGETABLES (ЗАПЪРЖВА - ЗЕЛЕНЧУЦИ)
- RICE/GRAIN (ОРИЗ / ЗЪРНО)
- PASTA/RAVIOLI (ПАСТА / РАВИОЛИ)
- HOMEMADE BREAD (ДОМАШЕН ХЛЯБ)

Функции

| | |
|---|------------|
| Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгряване)..... | до 12 часа |
| Предварително изключване на автоматичното подгряване..... | да |
| Затопляне на ястия | до 12 часа |
| Отложен старт | до 24 часа |

Комплект

| | |
|---|-------|
| Уред за бавно готвене с поставена вътре чаша..... | 1 бр. |
| Подвижен вътрешен капак | 1 бр. |
| Контейнер за приготвяне на ястия на пара | 1 бр. |
| Кошница за дълбоко пържене | 1 бр. |
| Мерителна чаша | 1 бр. |
| Черпак | 1 бр. |
| Плоска лъжица | 1 бр. |
| Книга „100 рецепти“ | 1 бр. |
| Ръководство за експлоатация | 1 бр. |
| Сервизна книжка | 1 бр. |
| Захранващ кабел | 1 бр. |
| Опаковка | 1 бр. |

i Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектоването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на многофункционалния уред за бавно готвене A1

- Корпус на уреда
- Дръжка за пренасане
- Капак на уреда
- Вътрешен подвижен капак
- Чаша
- Подвижен клапан за изпускане на пара
- Панел за управление с дисплей
- Черпак
- Плоска лъжица
- Контейнер за приготвяне на ястия на пара
- Мерителна чаша
- Кошница за дълбоко пържене
- Захранващ кабел

Панел за управление A2

- Бутон „Cancel/Reheat“ – включване/изключване на функцията подгряване, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на направените настройки.
- Бутон „Time Delay/Cooking time“ – включване на режима за задаване на времето за приготвяне/времето за отлагане на старта; изключване на звуковите сигнали.
- Дисплей.
- Бутон „Start“ – включване на избраната програма за приготвяне; предварително изключване на функцията за автоматично подгряване.
- Бутон „Temperature“ – включване на режима за регулиране на температурата на приготвяне в програмата „MULTICOOK“.
- Бутон „Menu“ – избор на автоматична програма за приготвяне
- Бутон „Product selection“ – избор на вида на продукта в автоматичните програми „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
- Бутон „Hour/–“ – избор на часа в режимите за настройка на часа, регулиране на времето за приготвяне и за отлагане на старта; преминаване в режим на настройка на текущото време; намаляване на стойността на температурата в програмата „MULTICOOK“.
- Бутон „Minute/+“ – избор на минутите в режимите за настройка на часа, регулиране на времето за приготвяне и за отлагане на старта; увеличаване на стойността на температурата в програмата „MULTICOOK“.

Устройство на дисплея A3

- Индикатори на автоматичните програми за приготвяне
- Таймер/индикатор за текущото време/индикатор за времето за отлагане на старта
- Индикатор за режима за регулиране на времето за отлагане на старта
- Индикатор за функцията за затопляне на ястията
- Индикатор за функцията за автоматично подгряване (Keep warm)
- Индикатор за вида на продуктите в програмите „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
- Индикатор за стойността на температурата в програмата „MULTICOOK“
- Индикатор за включване/изключване на звуковите сигнали

I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали. Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели и табелката със серийния номер на izdelieto на корпуса му! Липсата на сериен номер върху izdelieto автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

не. Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Изсушете добре. При първата употреба може да се появи миризма, което не е резултат от неправилната работа на уреда. В такъв случай почистете прибора.



Внимание! Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ**Преди първото пускане**

Поставете уреда на твърда равна хоризонтална повърхност така, че парата, излизаща от клапана за изпускане на пара, да не попада върху тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да се повредят от повишената влажност и температура.

Преди да започнете работа с уреда, уверете се, че външните и вътрешните му видими части нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти. Между чашата и нагревателния елемент не трябва да има чужди предмети.

Режим на готовност

Включеният в електрическата мрежа уред по подразбиране се намира в режим на готовност: на дисплея са показани текущото време в 24-часов формат, индикаторът за автоматични програми за приготвяне, индикаторите за вида на продуктите в програмите „STEAM/COOK“, „STEW“ и „FRY“, индикаторът за включване/изключване на звуковите сигнали. Ако при настройка на параметрите на избраната програма в продължение на една минута не е бил натиснат нито един бутон, уредът се връща в режим на готовност, а всички направени преди това настройки се нулират.

Енергонезависима памет

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E има енергонезависима памет. При временно изключване на захранването (до 2 часа в режим на приготвяне или в режим на функция за отлагане на старта) всички зададени настройки се запазват. Уредът ще се върне към работата на този етап, на който тя е била прекъсната.



Внимание! Ако продължаването на процеса на приготвяне е нежелателно, натиснете и задръжте бутоната „Cancel/Reheat“. Уредът ще премине в режим на готовност.

Включване/изключване на звуковите сигнали

В многофункционалния уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E е предвидена възможност за включване/изключване на звуковите сигнали. За изключване на звука в режим на готовност натиснете и задръжте бутоната „Time Delay/Cooking time“ (за да включите звука, натиснете повторно и задръжте бутоната „Time Delay/Cooking time“).

Настройка на часовника

Включете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и задръжте бутоната „Hour/–“. Индикаторът за текущото време на дисплея ще започне да мига. Като натискате бутоната „Hour/–“, задайте часа, а с натискане на бутоната „Minute/+“ – минутите. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната стойност, задаването на времето ще продължи от началото на диапазона.

След като приключите със задаването на текущото време, в продължение на няколко секунди не натискайте никакви бутони. Зададеното време ще бъде запазено.

Настройка на времето за приготвяне

В многофункционалния уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E е предвидена възможността за изменение на времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма. Стъпката за промяна и възможният диапазон на задаваното време зависят от избраната програма за приготвяне.

За да измените времето за приготвяне:

1. Изберете автоматическа програма за приготвяне, като натиснете бутона „Menu“. Натиснете бутона, докато на дисплея не се появи индикаторът на желаната програма за приготвяне. На дисплея се показва времето за приготвяне по подразбиране за всяка програма. Програмата може да се избере и с натискане на бутоните „Hour/-“ и „Minute/+“.
2. Натиснете бутона „Time Delay/Cooking time“ за преминаване в режим за задаване на времето за приготвяне. На дисплея ще мигат индикаторът на бутона „Start“, както и индикаторът за времето, зададено по подразбиране, и индикаторът на програмата.
3. Като натискате бутона „Hour/-“, задайте часа, а с натискане на бутона „Minute/+“ – минутите. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната стойност, задаването на времето ще продължи от началото на диапазона.
4. За отмяна на направените настройки натиснете и задръжте бутона „Cancel/Reheat“, след което отново изберете програма за приготвяне.

i При ръчно задаване на времето за приготвяне опитайте възможния диапазон на времето и стъпката за задаване, предвидена от избраната от вас програма за приготвяне, в съответствие с общата таблица на програмите за приготвяне.

В групата програми „STEAM/COOK“ обратното отчитане на времето започва след кипването на водата и достигането на достатъчна плътност на парата в чашата; в програмата „PASTA/RAVIOLI“ – след кипването на водата в чашата, следването на продуктите и повторното натискане на бутона „Start“. В останалите програми отчитането на зададеното време за приготвяне започва веднага след натискане на бутона „Start“.

Отлагане на старта на програмата

Функцията „Отложен старт“ дава възможност за задаване на часа, в който трябва да е готово ястието. Процесът на приготвяне може да се отложи за продължително време (до 24 часа). Стъпката за регулиране на времето за отлагане на старта е 5 минути.

1. След избора на автоматична програма и време за приготвяне, можете да зададете времето за отлагане на старта, като натиснете повторно бутона „Time Delay/Cooking time“. На дисплея ще се избора индикаторът на режима за задаване на времето за отлагане на старта и най-малкото време, за което може да бъде приготвено ястието (определя се по подразбиране). Индикаторът със стойността на часа ще мига.
2. Като натискате бутона „Hour/-“, задайте час за отлагане на старта, а с натискане на бутона „Minute/+“ – минутите. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната стойност, задаването на времето ще продължи от началото на диапазона.
3. За отмяна на направените настройки натиснете и задръжте бутона „Cancel/Reheat“, след което отново изберете програма за приготвяне.

i Не се препоръчва използването на функцията за отложен старт, ако в рецептата се използват като съставки бързозамразящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т.н.). В програмите „FRY“, „PASTA/RAVIOLI“ функцията за отлагане на старта е недостъпна.

Функция за поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично поддържане)

Автоматичното поддържане се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и поддържа температурата на готовото ястие в границите на 60-80°C в продължение на 12 часа. В режима за автоматично поддържане индикаторът на бутона „Start“ ще изгасне, а индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“ ще свети. На дисплея ще се отразява пряко отчитане на времето на работа на функцията.

Предварително изключване на автоматичното поддържане

В многофункционалния уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E е предвидена възможността за своевременно изключване на функцията за автоматично поддържане след стартиране на основната програма за приготвяне. За целта, след стартиране на програмата натиснете и задръжте бутона „Start“, докато индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“ не изгасне. За да включите отново автоматичното поддържане, натиснете и задръжте бутона „Start“ още един път, докато индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“ не светне.

Заполняване на ястия

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E може да се използва за затопляне на студени ястия. За целта:

1. Преместете продуктите в чашата и я сложете в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се намира плътно до нагревателния елемент.
2. Затворете капака до щракване, включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и задръжте бутона „Cancel/Reheat“. Светва индикаторът на бутона и се включва функцията за затопляне. На дисплея се отразява пряко отчитане на времето на работа на функцията.
4. Уредът ще затопли ястието до 60 - 80°C. Тази температура може да се поддържа в продължение на 12 часа. При необходимост затоплянето може да се изключи с натискане на бутона „Cancel/Reheat“ (индикаторът на бутона изгасна).

i Въпреки че многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E може да запазва продукта в затоплено състояние до 12 часа, не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от два-три часа, тъй като понижаване това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

Общи процедури при използване на автоматичните програми

1. Подготовете необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Внимавателно всички съставки да бъдат равномерно разпределени в чашата и да се намират под максималното деление на скалата на върхътната и повърхност.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, завъртете я леко и се уверете, че тя се допира плътно до нагревателния елемент. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
3. Изберете програмата за приготвяне, като натискате бутона „Menu“ няколко пъти, докато на дисплея не се избора индикаторът на избраната програма. Програмата може да се избере и с натискане на бутоните „Hour/-“ и „Minute/+“. Индикаторът на бутона „Start“ и индикаторът на програмата ще мигат, на дисплея ще се избора индикаторът на режима за задаване на времето за приготвяне и времето за приготвяне, зададено по подразбиране.

Ако е избрана програмата „MULTICOOK“, на дисплея ще се избора индикаторът на режима за задаване на температурата за приготвяне и температурата за приготвяне, зададена по подразбиране.

4. С натискане на бутона „Product selection“, изберете вида на продукта. Индикаторът на съответната подпрограма започва да мига, на дисплея се изобразява времето за приготвяне, зададено по подразбиране. Изборът на вида на продукта е възможен в програмите „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“. Когато избирате други програми, пропускате този пункт.
5. Задайте необходимото време за приготвяне.
6. Ако е избрана програмата „MULTICOOK“, натиснете бутона „Temperature“ и задайте времето за приготвяне. Индикаторът със стойността на температурата мига. С натискане на бутона „Hour/-“ можете да намалявате стойността на температурата, а с натискане на бутона „Minute/+“ – да я увеличавате. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната стойност, задаването на времето ще продължи от началото на диапазона.
7. При необходимост задайте време за отлагане на старта на програмата.
8. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start“. Ще започне изпълнение на програмата за приготвяне. На дисплея се отразява времето, оставащо до края на работа на програмата, и индикаторът на процеса за приготвяне.
9. След края на програмата ще прозвучи сигнал и индикаторът ѝ ще изгасне. В зависимост от настройките приборът ще мине в режим на автоматично поддържане (свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“) или в режим на готовност.
10. За прекъсване на процеса на приготвяне или отмяна на въведената програма, натиснете и задръжте бутона „Cancel/Reheat“.

Програма „MULTICOOK“

Програмата „MULTICOOK“ е предназначена за приготвяне на ястия по зададени от потребителя параметри на температурата и времето за приготвяне. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 30 минути. Диапазонът за задаване на времето за приготвяне е от 2 минути до 15 часа със стъпка на промяна от 1 минута. Диапазонът за задаване на температурата в програмата е 35–170°C със стъпка на промяна от 5°C.

i **ВНИМАНИЕ!** От гледна точка на безопасността при зададена температура над 140°C времето за приготвяне не трябва да бъде повече от 2 часа.

При приготвяне на ястия при температура до 80°C, за ваше удобство функцията за автоматично поддържане ще бъде изключена по подразбиране. При необходимост тя може да бъде включена ръчно с натискане на бутона „Start“ след стартиране на програмата за приготвяне (светва индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“).

Програма „STEAM/COOK“

Програмата „STEAM/COOK“ се препоръчва за приготвяне на различни продукти на пара, както и за варене. Времето за приготвяне по подразбиране зависи от избрания вид продукт (FISH – 25 минути, MEAT – 40 минути, CHICKEN – 35 минути, SEAFOOD – 20 минути, VEGETABLES – 30 минути). Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.


При приготвяне на зеленчуци на пара:

- Налейте в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в нея контейнера за готвене на пара.
- Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете равномерно в контейнера за готвене на пара.
- Следвайте точки 2-10 от „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

При варене на зеленчуци и други продукти следвайте точки 1-10 от „Общи процедури при използване на автоматичните програми“. В програмата „STEAM/COOK“ обратното отчитане на времето започва след кипването на водата и достигане на достатъчна плътност на парата в чашата.


Програма „SOUP/BEANS“

Програма „SOUP/BEANS“ се препоръчва за приготвяне на различни основни ястия, за варене на бобови култури. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.

Програма „STEW“

Програмата „STEW“ се препоръчва за задушаване на различни продукти – риба, месо, птици, морски дарове, зеленчуци. Времето за приготвяне по подразбиране зависи от избрания вид продукт (FISH – 30 минути, MEAT – 1 час, CHICKEN – 45 минути, SEAFOOD – 25 минути, VEGETABLES – 40 минути). Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.


Програма „OATMEAL“

Програма „OATMEAL“ се препоръчва за приготвяне на млечни каши. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 20 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 1 минута.

Препоръки за приготвяне на млечни каши в многофункционалния уред за бавно готвене


Програмата „OATMEAL“ е предназначена за приготвяне на каши от нискомаслено пасторизирано мляко. За да се избегне кипването на млякото и да се получи необходимият резултат, се препоръчва следното:

- внимателно да се измиват всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т. н.), докато водата не стане чиста;
- преди започване на готвенето чашата на уреда да се намаже с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в книгата с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

 Свойствата на млякото и зърнените храни може да се различават в зависимост от мястото на производство и производителя, което понякога се отразява на резултатите от приготвянето. Ако не е постигнат желаният резултат в програмата „OATMEAL“, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“. За приготвяне на млечна каша можете да използвате също универсалната програма „MULTICOOK“ (оптималната температура за приготвяне е 95°C).


Програма „YOGURT/YEAST DOUGH“

Програмата „YOGURT/YEAST DOUGH“ се препоръчва за приготвяне на домашно кисело мляко и за втасване на тесто. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. Функцията за автоматично подгриване е недостъпна в тази програма.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.


Програма „PAELLA/RISOTTO“

Програмата „PAELLA/RISOTTO“ се препоръчва за приготвяне на различни видове пилеаф. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.

Програма „BAKE“


Програмата „BAKE“ се препоръчва за печене на пандишпани, запечени ястия, пити от тесто с мая и бутер тесто. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 50 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. В програмата „BAKE“ времето за работа на автоматичното подгриване е 4 часа.

 Готовността на пандишпаната можете да проверите, като го боднете с дървена пръчица (келчка за зъби). Ако след като я извадите, по нея няма поленалото тесто – пандишпаната е готова. При приготвянето на хляб се препоръчва изключване на функцията за автоматично подгриване на ястието на всички етапи от приготвянето му.

Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.

Програма „FRY“

Програмата „FRY“ се препоръчва за пържене на различни продукти – риба, месо, птици, морски дарове, зеленчуци. Времето за приготвяне по подразбиране зависи от избрания вид продукт (FISH – 15 минути, MEAT – 18 минути, CHICKEN – 17 минути, SEAFOOD – 16 минути, VEGETABLES – 20 минути). Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.


 За да се избегне загаряне на съставките, препоръчваме да се спазват инструкциите от книгата с рецепти и периодично да се разбърква съдържанието на чашата. Преди да използвате отново програмата „FRY“, оставете уреда да изстине.

Въпреки че функцията за автоматично подгриване позволява температурата на ястието да се поддържа в течение на 12 часа, не се препоръчва да се оставя приотвортено ястие продължително време в този режим, тъй като това може да доведе до изсушаване на продукта.

Препоръчва се продуктите да се пържат при отворен капак – така ще се получи хрупкава коричка. Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.

Програма „RICE/GRAIN“


Програмата „RICE/GRAIN“ се препоръчва за варене на ориз и каши, приготвени с вода. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 1 минута.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.

Програма „PASTA/RAVIOLI“


Програмата „PASTA/RAVIOLI“ се препоръчва за варене на макарони, кренвири и други полуфабрикати. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

Следвайте указанията в раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“. След кипването на водата ще прозвучи сигнал. Внимателно отворете капака и пуснете продуктите в кипщата вода, след което затворете капака, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start“. След това ще започне обратното отчитане на времето за приготвяне.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.


Програма „HOMEMADE BREAD“

Програмата „HOMEMADE BREAD“ се препоръчва за печене на домашен хляб. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. В програмата „HOMEMADE BREAD“ времето за работа на автоматичното подгриване е 4 часа.

 **ВНИМАНИЕ!** По време на печенето чашата и продукта се нагряват! Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате готовия хляб от прибора.

Преди да използвате брашното ви препоръчваме да го просеете за насичане с кислород и отстраняване на примесите. Не отваряйте капака на уреда до самия край на процеса на печене! От това също така зависи качеството на продукта, който печете.

Когато сладите съставките, внимавайте всички те да са под отметката 1/2 от вътрешната страна на чашата. Трябва да имате предвид, че по време на първия час на работа на програмата тестото втасва, а след това следва непосредственото печене. За да се съхрани времето и да се опрости приотвортено се препоръчва използването на готови смеси за приготвяне на хляб.

 Ако не е постигнат очакваният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговор на въпросите си и да получите необходимите препоръки.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на сирене
- Приготвяне на хляба
- Печене на хляб
- Пасторизация
- Стерилизация на съдове и предмети за лична хигиена

IV. ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА

Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на уреда, както и за отстраняване на миризмата на храна от уреда след приготвянето, препоръчваме ви да натъркате чистите чаша и вътрешен капак с 9-процентен разтвор на оцет, след което да обработите в чашата в продължение на 15 минути половин лимон в програма „STEAM/COOK“.
- Не оставяйте за повече от 24 часа чашата с пригответа храна в затворения уред или когато е напълнена с вода. Чашата с готовото ястие може да се пази в хладилника и при необходимост да се стопли храната в уреда, като се използва функцията за стопляне.
- Преди да пристигнете към почистване на изделието, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстинало. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.

STOP **ЗАБРАНЯВА СЕ да се използват за почистване на уреда груби салфетки или гъби (освен ако това не е специално посочено в това ръководство), абразивни пасты. Недопустимо е също така използването на каквито и да било агресивни или други вещества, които не се препоръчват за използване с предмети, влизащи в контакт с храна.**

ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя. Бъдете внимателни при почистване на гумените и силиконовите детайли на многофункционалния уред за бавно готвене: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.

Корпусът на изделието може да се почиства, когато се замърси. Чашата, вътрешния алуминиев капак и подвижния капак за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на прибора. Образуващият се в процеса на приготвяне на храната в уреда кондензат трябва да се отстранява след всяко използване на устройството. Вътрешните повърхности на работната камера трябва да се почистват по необходимост.

Почистване на корпуса

Почиствайте корпуса на изделието с мека влажна салфетка или гъба. Може да се използва и деликатен почистващ препарат. За да се избегнат възможните петна от вода върху корпуса се препоръчва да се избърсва повърхността му до сухо.

Почистване на чашата

Чашата може да се чисти както ръчно, с помощта на мека гъба и средство за миене на съдове, така и в съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на производителя).

При силно замърсяване напълнете чашата с топла вода и я оставете да се накисне за известно време, след което я почиствате. За по-ефективно наkisване на пълната със студена вода чаша (не по-горе от максимално допустимото ниво) можете да я поставите в уреда, да затворите капака и да включите за 30-40 минути затоплянето. Преди да сложите чашата в корпуса на уреда, задължително изтрийте до сухо външната повърхност на чашата.

i **При редовно използване на чашата е възможна пълна или частична промяна на цвета на вътрешното ѝ незалепащо покритие. Само по себе си това не е признак за дефект на чашата.**

Почистване на вътрешния алуминиев капак

1. Отворете капака на уреда.
2. Натиснете пластмасовия фиксатор от вътрешната страна на капака, издърпайте леко вътрешния капак към себе си, така че той да се отдели от основния.
3. Почистете повърхността на двата капака с мека влажна салфетка или гъба. При необходимост измийте сваления капак под водна струя, като използвате препарат за миене на съдове. В този случай не се разрешава използването на съдомиялна машина.
4. Изтрийте до сухо и двата капака.
5. Поставете издърпаните на алуминиевия капак в горните жлебове, напасете го с основния капак и леко натиснете фиксаторите докато щракнат.

Почистване на подвижния капак за изпускане на пара

Препоръчва се клапанът за изпускане на пара да се почиства след всяко използване на уреда. Внимателно издърпайте клапана за изданината. Разглобете клапана напълно, после го измийте под течаща вода и го изсушете. Сглобете го в обратна последователност и го поставете на мястото му.

Отстраняване на кондензата

По време на приготвянето на храната може да се образува кондензат, който в този модел се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата. Кондензатът може лесно да бъде отстранен с кърпа или салфетка.

Почистване на работната камера

Ако се спазват строго указанията в това ръководство, възможността от попадане на течност, частички храна или замърсявания вътре в работната камера на уреда е минимална. Ако все пак се е получило по-съществено замърсяване, повърхността на работната камера трябва да се почисти, за да се избегне неправилната работа или повреда на уреда.

i **Към почистване на работната камера на уреда може да се пристъпи едва след като той е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал!**

Страничните стени на работната камера, повърхността на нагревателния диск и кожата на централния термодатчик (разположен в средата на нагревателния диск) може да се почиства с навлажнена (не мокра!) гъба или със салфетка. Ако използвате препарат за миене, трябва изцяло да премахнете остатъците от него, за да се изключи опасността от поява на нежелателна миризма при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстранете ги внимателно с пинцета, като внимавате да не натискате кожата на датчика.

При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използва навлажнена гъба със средна твърдост или синтетична четка.

i **При редовна експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак на неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.**

Съхранение на прибора

- Ако приборът не се използва продължително време, задължително го изключете от електрическата мрежа. Работната камера, в това число нагревателният диск, вътрешния капак и клапанът за изпускане на пара трябва да бъдат чисти и сухи.
- За компактно съхранение можете да приберете отделните компоненти в чашата и да я сложите в корпуса на уреда.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В дадената по-долу таблица са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в многофункционалните уреди за бавно готвене, разглеждани са възможните причини и начините за отстраняване на проблема.

ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ Е СГОТВИЛО НАПЪЛНО

| Възможни причини за проблема | Начини за решаване |
|--|---|
| Забравили сте да затворите капака на уреда или не сте го затворили пълно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока. | По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост. Затваряйте капака до щракване. Уверете се, че нищо не възпрепятства пълното затваряне на капака на прибора и че уплътнителната гума на вътрешния капак не е деформирана. |
| Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока. | Чашата трябва да бъде сложена равно в корпуса на прибора, като дното ѝ пълно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси. |
| Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подхождат за приготвяне по избора от вас начин или сте избрали грешна програма за приготвяне. | Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите. |
| Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите. | Подобърът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта. |
| Неверно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили верно). | |
| Избраните от вас вариант на рецептата не е подходящ за приготвяне в този многофункционален уред за бавно готвене. | |
| При готвене на пара в чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчно пълнота на парата. | Напийвайте в чашата вода задължително в препоръчания в рецептата обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне. |

| | | |
|--|---|--|
| При пържене: | Сложите сте твърде много олио в чашата. | При обикновено пържене е достатъчно олиото да покрива дъното на чашата на тънък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта. |
| | Прекалено много влага в чашата. | Не затваряйте капака на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително размразете премо-замразените продукти и излейте водата от тях. |
| При варене: изкипяване на бульона при варене на продукти с повишена киселинност. | | Нкои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.н. Следвайте препоръките в избраната от вас рецепта. |
| При печене (тестото не се е изпекло): | В процеса на втасване тестото се е запелило за вътрешния капак и е запушило клапана за изпускане на пара. | Слагайте в чашата по-малко тесто. |
| | Сложите сте твърде много тесто в чашата. | Издадете печивото от чашата, обърнете го и отново го сложете в нея, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата. |

ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ

| | |
|---|--|
| Сгрешили сте при избора на вида продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на съставките | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея. |
| След приготвянето готовото ястие е стояло твърде дълго на автоматично подгряване. | Продължителното използване на функцията за автоматично подгряване е нежелателно. Ако във вашия модел многофункционален уред е предвидено предварително изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност. |

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА

| | |
|---|---|
| При варене на млечна каша млечното изкипява. | Качеството и свойствата на млякото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2,5%. При необходимост млякото може да бъде разрежено с питейна вода. |
| Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измити и т.н.). Не са спазени пропорциите на съставките или е избран неправилен видът на продукта. | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените храни, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода. |

ЯСТИЕТО ЗАГАРА

| | |
|--|---|
| Чашата е била лошо почиствана след предишното приготвяне на храна. Незалепащото покритие на чашата е повредено. | Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалепащото покритие не е повредено. |
| Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата. | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. |
| Задали сте твърде дълго време за приготвяне. | Съхранете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда. |
| При пържене: забравили сте да налеете олио в чашата, не сте бъркали или късно сте обръркали приготвяните продукти. | При обикновено пържене налейте в чашата малко олио – толкова, че да покрие дъното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се разбъркват или обръркат на определено време. |
| При задушаване: в чашата няма достатъчно влага. | Добавяйте в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост. |
| При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са спазени пропорциите на съставките). | Спазвайте правилното съотношение между течните и твърдите съставки. |
| При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето. | Преди поставяне на тестото намажете дъното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!). |

ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ

| | |
|---|--|
| Твърде често сте разбърквали продукта в чашата. | При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути. |
| Задали сте твърде дълго време за приготвяне. | Съхранете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда. |

ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО

| | |
|---|--|
| Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.) | Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества. |
| Държали сте повече от необходимото готовото печиво в затворения уред. | Старайте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгряване. |

ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО

| | |
|--|--|
| Яйцата със захарта не са били разбити добре. | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. |
| Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера. | |
| Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото. | |
| Допунали са грешки при поставянето на съставките. | |
| Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда. | |

i При редица модели на многофункционалните уреди за бавно готвене на REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“, при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и уредът преминава в режим на автоматично подгряване.

BGR

Обща таблица на режимите на приготвяне (фабрични настройки)

| Програма | Препоръки за използване | Време за приготвяне по подразбиране | Диапазон на времето за приготвяне/стъпка на регулиране | Настройка на работните параметри | Оплагане на стартир. час | Автоматично подгряване, час |
|------------|--|--|--|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| MULTICOOK | Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температурата и времето на приготвяне | 30 мин | 2 мин – 15 часа/1 минута | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Приготвяне на различни продукти на пара | FISH: 25 мин MEAT: 40 мин CHICKEN: 35 мин SEAFOOD: 20 мин VEGETABLES: 30 мин | 5 мин – 2 час/5 мин | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Приготвяне на различни първи ястия (бори, разсолник и т.н.), варене на бобови храни | 1 час | 10 минути – 8 часа/5 минути | - | 24 | 12 |
| STEW | Задушаване на различни продукти | FISH: 30 мин MEAT: 1 час CHICKEN: 45 мин SEAFOOD: 25 мин VEGETABLES: 40 мин | 10 минути – 12 часа/5 минути | - | 24 | 12 |

| Програма | Препоръки за използване | Време за приготвяне по подразбиране | Диапазон на времето за приготвяне/стъпка на регулиране | Нястроена на работните параметри | Отлагане на старта, час | Автоматично поддържане, час |
|--------------------|---|--|--|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| OATMEAL | Приготвяне на млечни каши | 20 мин | 5 минути – 4 часа/1 минута | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Приготвяне на домашно кисело мляко, втасване на тесто | 8 часа | 10 минути – 12 часа/5 минути | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Приготвяне на различни видове пилат | 40 минути | 10 минути – 2 часа/5 минути | - | 24 | 12 |
| BAKE | Печене на кексове, пандишани, запечени ястия, различни видове пити от тесто с мая и бутер тесто | 50 минути | 10 минути – 8 часа/5 минути | - | 24 | 4 |
| FRY | Пържене на различни продукти | FISH: 15 мин MEAT: 18 мин CHICKEN: 17 мин SEAFOOD: 16 мин VEGETABLES: 20 мин | 5 минути – 2 часа/1 минута | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Варене на ориз, приготвяне на каши от зърнени храни с вода | 30 минути | 5 минути – 4 часа/1 минута | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Варене на макарони, приготвяне на ravioli | 8 минути | 2 минути – 1 час/1 минута | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Печене на домашен хляб | 3 часа | 10 минути – 4 часа/5 минути | - | 24 | 4 |

* при зададена температура 80°C

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

| Продукт | Тегло, г (кол-во) | Количество вода, ml | Време за приготвяне, мин |
|---|---------------------------|---------------------|--------------------------|
| Филе от свинско/говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 40 |
| Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 40 |
| Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 35 |
| Топчета от месо/кюфлета | 180 (6 бр.) / 450 (3 бр.) | 500 | 30/35 |
| Риба (филе) | 500 | 500 | 25 |
| Скариси за салата, почистени, варени – замразени | 500 | 500 | 5 |
| Пелмени | 4 бр. | 500 | 30 |
| Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 30 |
| Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 30 |
| Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 40 |
| Зеленчуци (пряснозамразени) | 500 | 500 | 15 |
| Яйце | 3 бр. | 500 | 10 |

i *Имайте предвид, че това са общи препоръки. Посоченото в таблицата време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.*

Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“

| Работна температура | Препоръки за използване* |
|---------------------|--|
| 35°C | Втасване на тесто, приготвяне на оцет |
| 40°C | Приготвяне на кисело мляко |
| 45°C | Закавсане |
| 50°C | Ферментация |
| 55°C | Приготвяне на фондан |
| 60°C | Приготвяне на зелен чай, детски храни |
| 65°C | Варене на месо във вакуумна опаковка |
| 70°C | Приготвяне на пуш |
| 75°C | Пастьоризация, приготвяне на бял чай |
| 80°C | Приготвяне на пуш (гревно вино) |
| 85°C | Приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне |
| 90°C | Приготвяне на червен чай |
| 95°C | Приготвяне на млечни каши |
| 100°C | Приготовление на целувки или сладко |
| 105°C | Приготвяне на пача |
| 110°C | Стерилизация |
| 115°C | Приготвяне на захарен сироп |
| 120°C | Приготвяне на бут |
| 125°C | Приготвяне на задушено месо |
| 130°C | Приготвяне на запечени ястия |
| 135°C | Пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка |
| 140°C | Олушване |
| 145°C | Печене на зеленчуци и риба във фолио |
| 150°C | Печене на месо във фолио |
| 155°C | Печене на изделия от тесто с мая |
| 160°C | Печене на птици |
| 165°C | Печене на стекове |
| 170°C | Приготвяне на пържени картофи |

* *Вижте също приложената книга с рецепти.*

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари не влизат в комплекта за доставка на многофункционалния уред за бавно готвене REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – щипци за чаша

Предназначени са за удобно и безопасно изваждане на чашата от уреда. Подходящи са за всякакъв вид чаша за уреди за бавно готвене с обем до 6 литра.

RAM-G1 – комплект от 4 бурканчета за кисело мляко с маркери на капачките

Предназначен е за приготвяне на различни видове кисело мляко. Бурканчетата имат маркери с датата, което позволява да се контролира срока на годност. Възможно е да се използват с уреди за бавно готвене и от други марки.

RAM-FB1 – кошица за дълбоко пържене

Използва се за приготвяне на различни продукти в силно загорято или кипящо олио (дълбоко пържене). Подходяща е за всякакви чаши с обем от 3 литра. Изработена е от нерждаема стомана, има подвижна дръжка и скоба за фиксиране на чашата за изливане на излишното масло след края на приготвянето. Възможно е да се използват с уреди за бавно готвене и от други марки. Може да се мие в съдомиялна машина.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪННИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Запознайте се с обозначението на грешките, които могат да се появят на дисплея в случай на неизправност при работата на уреда.

| Кодове на грешките | Възможни неизправности | Отстраняване на грешката |
|--------------------|---|--|
| E1 – E4 | Системни грешки (възможна е повреда на температурните датчици). | Не включвайте уреда с празна чаша! |
| E5 | Активирана защита от прегряване | Изключете уреда от електрическата мрежа, оставете го 10-15 минути да изстине, след което долейте в чашата вода/бульон и продължете готвенето. Ако проблемът не бъде отстранен, обикнете се към оторизиран сервиз. |

Възможни неизправности и начини за отстраняването им

| Неизправност | Възможна причина | Отстраняване на неизправността |
|-------------------------------|---|--|
| Не се включва | Нама електрическо захранване. | Проверете напрежението на електрическата мрежа. |
| Ястието се готви твърде дълго | Прекъсване в електрическото захранване. | Проверете напрежението на електрическата мрежа. |
| | Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет. | Отстранете чуждия предмет. |
| | Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда. | Поставете чашата изправена, без да е наклонена. |
| | Нагревателният елемент е замърсен. | Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния елемент. |

VIII. ГАРАНЦИЯ

Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията влиза в сила само в случай че датата на покупката е потвърдена с печата на магазина и подписана продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се признава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се разпространява върху естественото износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепащи покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата).


Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак посочват месеца, а 8-ият – годината на производство на уред.

Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 5 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предявените технически изисквания.


i Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се използват в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Проявете грижа за околната среда: не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновените домакински отпадъци.

Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.


MISURE DI SICUREZZA

 *Proizvođač nije odgovoran za ozljede uzrokovane kršenjem sigurnosnih propisa i pravila korištenja uređaja.*

- Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijsko ili drugo korištenje uređaja predstavlja povredu pravila namjenskog korištenja uređaja.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite odgovara li njen napon sa nominalnim naponom napajanja ovog uređaja. (Vidi - tehničke karakteristike ili tvorničku pločicu podataka).
- Koristite produžni kabel koji odgovara jačini uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili pregaranje kabela.
- Uređaj uključujte samo u utičnice koje imaju uzemljenje – ovo je obavezno pravilo u cilju zaštite od električnog udara. Ako koristite produžni kabel, uvjerite se da i on ima uzemljenje.

 **PAŽNJA!** *Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste*

izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.

- Isključite uređaj iz utičnice poslije korištenja, a također za vrijeme čišćenja ili premještanja. Uklonite kabel suhim rukama, držeći za utikač, ne za kabel.
 - Ne provlačite električni kabel između vrata ili u blizini topline. Pazite da se električni kabel ne uvija i uvrće, ne dolazi u kontakt s oštrim predmetima, kutovima i rubovima namještaja.
-  *Zapamtite: slučajno oštećenje kabela za napajanje može uzrokovati kvarove koji ne odgovaraju uvjetima jamstva, a također da uvećaju rizik od strujnog udara. Oštećeni elektrokabel mora biti hitno zamijenjen u servis-centru.*
- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, nemojte ga prekrivati tijekom rada – to može izazvati pregrijavanje i kvar uređaja.
 - Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom prostoru – prodor vlage ili stranih tijela u kućište može izazvati ozbiljne kvarove.
 - Prije čišćenja provjerite je li aparat isključen iz struje i da li se potpuno ohladio. Strogo poštujujte upute za čišćenje aparata.

! **ZABRANJENO** je uranjati kućište aparata u vodu ili ga ostavljati pod mlazom vode!

- Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece, ljudi bez odgovarajućeg znanja i iskustva, a također s ograničenim fizičkim, mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu sigurnost. Ne ostavljajte djecu bez nadzora blizu uređaja dok je uključen.
- Zabranjeno je samostalno popravljavanje uređaja ili mijenjanje njegovog sastava. Sve popravke i održavanje uređaja treba vršiti ovlašteni servis centar. Neprofesionalna popravka može izazvati kvar uređaja, ozljede i oštećenje imovine.

SADRŽAJ

| | |
|---------------------------------------|-----|
| I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA..... | 137 |
| II. RAD MULTI-KUHALE..... | 137 |
| III. DODATNE MOGUĆNOSTI..... | 139 |
| IV. ČIŠĆENJE I ČUVANJE UREĐAJA..... | 139 |
| V. SAVJETI ZA KUHANJE..... | 140 |
| VI. DODATNA OPREMA..... | 142 |
| VII. PRIJE KONTAKTIRANJA SERVISA..... | 142 |
| VIII. GARANCIJA..... | 142 |

Tehničke karakteristike

| | |
|------------------------------------|------------------|
| Model | RMC-280E |
| Snaga..... | 800 vata |
| Napon..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Kapacitet zdjele | 5 l |
| Premaz zdjele | keramička zdjela |
| LCD-displej | postoji |
| Ventil izlaza pare..... | na skidanje |
| Isključivanje zvučnih signala..... | postoji |

Programi

- MULTICOOK (MULTI-KUHANJA)
- STEAM/COOK – FISH (PARA / KUHANJA - RIBA)
- STEAM/COOK – MEAT (PARA / KUHANJA - MESO)
- STEAM/COOK – CHICKEN (PARA / KUHANJA - PILEĆA)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (PARA / KUHANJA - PLODOVI MORA)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (PARA / KUHANJA - POVRĆE)
- SOUP/BEANS (JUHU / GRAH)
- STEW – FISH (PAPRIKAŠ - RIBA)
- STEW – MEAT (PAPRIKAŠ - MESO)
- STEW – CHICKEN (PAPRIKAŠ - PILEĆA)
- STEW – SEAFOOD (PAPRIKAŠ - PLODOVI MORA)
- STEW – VEGETABLES (PAPRIKAŠ - POVRĆE)
- OATMEAL (ZOBENA KAŠA)
- YOGURT/ YEAST DOUGH (YOGURT / KVASCA TIJESTO)
- PAELLA/RISOTTO (PAELLA / RIŽOTO)
- BAKE (PEĆI)
- FRY – FISH (PRŽITI - RIBA)
- FRY – MEAT (PRŽITI - MESO)
- FRY – CHICKEN (PRŽITI - PILEĆA)
- FRY – SEAFOOD (PRŽITI - PLODOVI MORA)
- FRY – VEGETABLES (PRŽITI - POVRĆE)
- RICE/GRAIN (RIŽA / ZRNA)
- PASTA/RAVIOLI (TIJESTININA / RAVIOLI)
- HOMEMADE BREAD (DOMAĆI KRUH)

Funkcije

| | |
|---|------------|
| Održavanje temperature gotovih jela (automatsko podgrijavanje)..... | do 12 sati |
| Preliminarano isključivanje automatskog podgrijavanja..... | postoji |
| Zagrijavanje jela..... | do 12 sati |
| Odgoden početak..... | do 24 sati |

Kompletiranje

| | |
|--|--------|
| Multi-kuhala sa instaliranom unutra zdjelom..... | 1 kom. |
| Unutarnji poklopac na skidanje..... | 1 kom. |
| Posuda za kuhanje na pari..... | 1 kom. |
| Košara za duboko prženje..... | 1 kom. |
| Posuda za mjerenje..... | 1 kom. |
| Crpac..... | 1 kom. |
| Ravna žlica..... | 1 kom. |
| Knjiga „100 recepata“..... | 1 kom. |
| Upute za uporabu..... | 1 kom. |
| Servisna knjiga..... | 1 kom. |
| Vrpca za napajanje..... | 1 kom. |
| Pakiranje..... | 1 kom. |

i *Proizvođač ima pravo da promjeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda tijekom poboljšanja svojih proizvoda bez opomene.*

Uređenje multi-kuhale A1

- Trup uređaja.
- Ručka za nošenje.
- Poklopac uređaja.
- Unutarnji poklopac na skidanje.
- Zdjela.
- Parni ventil na skidanje.

- Kontrolna ploča sa displejom.
- Crpac.
- Ravna žlica.
- Posuda za kuhanje na pari.
- Posuda za mjerenje
- Košara za duboko prženje.
- Vrpca za napajanje.

Kontrolna ploča A2

- Dugme „Cancel/Reheat“-uključivanje/isključivanje podgrijavanja; prekidač rada programa kuhanja; zbacivanje podešenih parametara.
- Dugme „Time Delay/Cooking time“-uključivanje podešavanja vremena kuhanja / vrijeme odgođenog početka; isključivanje zvučnih signala.
- Displej.
- Dugme „Start“-uključivanje odabranog programa kuhanja; preliminarno isključivanje automatskog podgrijavanja.
- Dugme „Temperature“-uključivanje podešavanja temperature kuhanja u programu „MULTICOOK“.
- Dugme „Menu“-izbor automatskih programa kuhanja.
- Dugme „Product selection“-izbor vrste prehrambenog proizvoda u automatskim programima „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
- Dugme „Hour“-izbor količine sata u režimima podešavanja sata, podešavanja vremena kuhanja i odgođenog početka; prijelaz u režim podešavanja trenutnog vremena; smanjenje temperature u programu „MULTICOOK“.
- Dugme „Minute/+“-izbor količine minuta u režimima podešavanja sata, podešavanja vremena kuhanja i odgođenog početka; prijelaz u režim podešavanja trenutnog vremena; povećanje temperature u programu „MULTICOOK“.

Uređenje displeja A3

- Indikatori automatskih programa kuhanja.
- Tajmer / indikator trenutnog vremena / indikator vremena odgođenog početka.
- Indikator podešavanja vremena odgođenog početka.
- Indikator zagrijavanja jela.
- Indikator automatskog podgrijavanja (Keep warm).
- Indikatori vrste prehrambenog proizvoda u programima „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
- Indikator temperature u programu „MULTICOOK“.
- Indikator uključivanja/isključivanja zvučnih signala.

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve pakiranje. Obavezno ostavite oznake upozorenja, naljepnice, naputke i ploču sa serijskim brojem proizvoda na njegovom trupu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski ga prekinuti vaša prava na garanciju. Očistite trup vlažnom krpom. Operite zdjelu toplom vodom. Temeljito osušite. Pri prvom korištenju, moguća pojava neželjnog mirisa, što nije kvar uređaja. U tom slučaju, izvršite čišćenje uređaja.

! *Pažnja! Zabranjeno korištenje uređaja u slučaju bilo kakvih kvarova.*

II. RAD MULTI-KUHALE

Prije početka uporabe

Stavite uređaj na čvrstu ravnu površinu da vruća para koja izlazi iz parnog ventila ne bi došla na pozadinu, dekorativne premaze, električne uređaje i druge predmete ili materijale koje mogu biti oštećene visokom vlažnošću i temperaturom.

Prije kuhanja, uvjerite se da vanjski i vidljivi unutarnji dijelovi multi-kuhale nemaju oštećenja, rascjepa i druge nedostatke. Između zdjele i grijača ne smiju biti strane objekte.

Čekanje

Podrazumeva se da uređaj u režimu čekanja priključen na napajanje: na displeju se pokazuje trenutno vrijeme u 24-satnom formatu, indikator automatskih programa kuhanja, indikator vrste prehranskih proizvoda u programima „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“, indikator uključivanja/isključivanja zvučnih signala. Ako prilikom podešavanja parametara odabranog programa u roku od jednog minuta nije bilo pritisnuto nijedno digme, uređaj se vraća u režim čekanja, a sva ranija podešavanja se skladije.

Energetski nezavisna memorija

Multi-kuhala REDMOND RMC-280E ima energetske nezavisnu memoriju. Kada se privremeno prekida napajanje (do 2 sata u režimu kuhanja ili režimu odgođenog početka), sva podešavanja ostaju na snazi. Uređaj će nastaviti rad u toj fazi u kojoj on bio prekinut.

i *Pažnja! Ako nastavak kuhanja je nepoželjan, pritisnite i držite dugme „Cancel/Reheat“. Uređaj će preći u režim čekanja.*

Uključivanje/isključivanje zvučnih signala

Multi-kuhala Redmond RMC-280E ima mogućnost uključivanja/isključivanja zvučnih signala. Kako biste isključili zvuk, pritisnite i držite dugme „Time Delay/Cooking time“ (kako biste uključili zvuk, ponovo pritisnite i držite dugme „Time Delay/Cooking time“).

Podešavanje sata

Priključite uređaj na napajanje. Pritisnite i držite dugme „Hour/“. Indikator trenutnog vremena na displeju će treptati. Pritisnite dugme „Hour/“ za podešavanje sati, pritisnite dugme „Minute/+“ za podešavanje minuta. Za brzu promjenu sati i minuta pritisnite i držite željeno dugme. Nakon postizanja maksimalne veličine podešavanja vrijeme će biti nastavljeno od početka raspona.

Po završetku podešavanja trenutnog vremena, ne pritisnite nikakve dugmete za nekoliko sekundi. Podeseno vrijeme će biti sačuvano.

Podešavanje vremena kuhanja

U multi-kuhali Redmond RMC-280E je moguće promijeniti vrijeme kuhanja koje se podrazumeva za svaki program. Korak promjene i mogući raspon određenog vremena ovisi o programu kuhanja.

Za promjenu vremena kuhanja:

1. Odaberite automatski program kuhanja pritiskivanjem dugmeta „Menu“. Pritiskivajte dugme sve dok na displeju ne bude pokazan indikator željenog programa kuhanja. Za svaki program na displeju će se pokazati podrazumevano vrijeme kuhanja. Također program može se odabrati pritiskivanjem dugmeta „Hour/“, „Minute/+“.
2. Pritisnite dugme „Time Delay/Cooking time“ da se prebacite u podešavanje vremena kuhanja. Indikator dugmeta „Start“, indikator podrazumevanog vremena, kao i indikator programa će treptati na displeju.
3. Pritisnite dugme „Hour/“ za podešavanje sati, pritisnite dugme „Minute/+“ za podešavanje minuta. Za brzu promjenu sati i minuta pritisnite i držite željeno dugme. Nakon postizanja maksimalne veličine podešavanje vremena će biti nastavljeno od početka raspona.
4. Da bi se otkazala podešavanja, pritisnite i držite dugme „Cancel/Reheat“ i ponovno odaberite program kuhanja.

i *Pri ručnom podešavanju vremena kuhanja, uzimate u obzir mogući vremenski raspon i korak podešavanja podrazumevani odabranim programom kuhanja, u skladu s zaokretnom tabelom programa kuhanja.*

U skupini programa „STEAM/COOK“ povratno odobravanje počinje nakon vrenja vode i dovoljne gustoće pare u zdjeli, u programu „PASTA/RAVIOLI“ – nakon vrenja vode u zdjeli, postavljanja prehranskih proizvoda i ponovnog pritiskivanja dugmeta „Start“. U drugim programima, odobravanje podesenog vremena kuhanja počinje odmah nakon pritiskivanja dugmeta „Start“.

Odgođen početak programa

Odgođen početak omogućuje vam da odredite vrijeme kad jelo mora biti spremno. Kuhanje može se odgoditi za duže vrijeme (do 24 sata). Korak podešavanja vremena odgođenog početka je 5 minuta.

1. Nakon što odaberete automatski program i vrijeme kuhanja možete podesiti vrijeme odgođenog početka ponovnim pritiskivanjem dugmeta „Time Delay/Cooking time“. Na displeju će se pokazati indikator podešavanja vremena odgođenog početka i najkrake vrijeme kad jelo može biti spremno (određuje se podrazumevano). Indikator vremena će treptati.
2. Pritisnite dugme „Hour/“ za podešavanje sata odgođenog početka, pritisnite dugme „Minute/+“ za podešavanje minuta odgođenog početka. Za brzu promjenu sati i minuta pritisnite i držite željeno dugme. Nakon postizanja maksimalne veličine podešavanje vremena će biti nastavljeno od početka raspona.
3. Da bi se otkazala podešavanja, pritisnite i držite dugme „Cancel/Reheat“ i ponovno odaberite program kuhanja.

i *Ne preporučuje se korištenje odgođenog početka, ako recept koristi kao ingredijente lako pokvarljive proizvode (jaja, sjevak mljeko, meso, sir, itd.). Programi „FRY“, „PASTA/RAVIOLI“ nemaju mogućnost odgođenog početka.*

Zadržavanje temperature gotovih jela (automatsko podgrijavanje)

Automatski se aktivira po završetku rada programa kuhanja i zadržava temperaturu gotovog jela od 60-80° C tijekom 12 sati. U automatskom podgrijavanju indikator dugmeta „Start“ će se ugasiti, indikator dugmeta „Cancel/Reheat“ će se upaliti. Displej će izvršiti direkto odbrojavanje vremena.

Preliminarno isključivanje automatskog podgrijavanja

Multi-kuhala REDMOND RMC-280E pruži priliku unaprijednog isključivanja automatskog podgrijavanja nakon početka rada glavnog programa kuhanja. Da biste to učinili, nakon početka rada programa, pritisnite i držite dugme „Start“, dok indikator dugmeta „Cancel/Reheat“ neće se ugasiti. Kako biste ponovo uključili automatsko podgrijavanje, ponovno pritisnite i držite dugme „Start“, dok indikator dugmeta „Cancel/Reheat“ neće se upaliti.

Zagrijavanje jela

Multi-kuhala REDMOND RMC-280E se može koristiti za zagrijavanje hladnih jela. Da biste to učinili:

1. Stavite prehranske proizvode u zdjelu, a zdjelu stavite u trup uređaja. Uvjerite se da je ona u dodiru s grijačem.
2. Zatvorite poklopac od škljocanja, priključite uređaj na napajanje.
3. Pritisnite i držite dugme „Cancel/Reheat“. Upaliće se indikator dugmeta, uključuje se zagrijavanje. Displej će pokazati direktno odbrojavanje vremena.
4. Uređaj će zagrijati jelo na 60-80° C. Ova temperatura će se održavati tijekom 12 sati. Ako je potrebno, zagrijavanje se može isključiti pritiskivanjem dugmeta „Cancel/Reheat“ (indikator dugmeta će se ugasiti).

i *Bez obzira na činjenicu da multi-kuhala REDMOND RMC-280E može zadržati hranu u zagrijanom stanju tijekom 12 sati, ne preporučuje se ostavljati jelo zagrijanim više od 2-3 sata, jer to ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.*

Opći postupci pri korištenju automatskih programa

1. Pripremite ingredijente prema receptu, stavite ih u zdjelu. Uvjerite se su sve ingredijente bile ravnomjerno raspoređene u zdjeli i nalaze se ispod maksimalne oznake na njenom unutarnjoj površini.
2. Stavite zdjelu u trup uređaja, okrenite je malo, uvjerite se da je ona u kontaktu s grijačem. Zatvorite poklopac do škljocanja, priključite uređaj na napajanje.

3. Odaberite program kuhanja pritiskivanjem dugmeta „Menu“ nekoliko puta, dok na displeju se ne pojavi indikator odabranog programa. Također možete odabrati program pritiskivanjem dugmeta „Hour/“ i „Minute/+“. Indikator dugmeta „Start“ i indikator programa će treptati, na displeju će biti pokazan indikator podešavanja vremena kuhanja i podrazumevano vrijeme kuhanja.

Ako je odabran program „MULTICOOK“, na displeju će biti pokazane indikator podešavanja temperature kuhanja i podrazumevana temperatura kuhanja.

4. Pritiskivanjem dugmeta „Product selection“ odaberite vrstu prehranskog proizvoda. Indikator odgovarajućeg potprograma će treptati, na displeju će biti pokazano podrazumevano vrijeme kuhanja. Odabir vrste prehranskog proizvoda je dostupan u programima „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“. Pri odabiru drugih programa, propustite ovu točku.
5. Podesite željeno vrijeme kuhanja.
6. Ako je odabran program „MULTICOOK“, pritisnite dugme „Temperature“ i podesite temperaturu kuhanja. Indikator temperature će treptati. Pritiskivanjem dugmeta „Hour/“ smanjite temperaturu, pritiskivanjem dugmeta „Minute/+“ povećajte temperaturu. Za brzu promjenu pritisnite i držite željeno dugme. Nakon postizanja maksimalne veličine podešavanje vremena će biti nastavljeno od početka raspona.
7. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgođenog početka programa.
8. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme „Start“. Rad programa kuhanja će početi. Displej će pokazati indikator kuhanja i vrijeme preostalo do kraja.
9. Po završetku programa biće zvučni signal, ugasiće se indikator. Ovisno o podešavanjima, uređaj će preći u automatsko podgrijavanje (upaliće se indikator dugmeta „Cancel/Reheat“) ili u režim čekanja.
10. Za prekidanje kuhanja ili otkazanje podesenog programa pritisnite i držite dugme „Cancel/Reheat“.

Program „MULTICOOK“

Program „MULRI-COOK“ preporučuje se za kuhanje po korisnički određenim parametrima temperature i vremena kuhanja. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 30 minuta. Vremenski raspon je od 2 programa do 15 sati, korak podešavanja je 1 minut. Raspon temperature je 35 do 170°C, korak je 5°C.

i *UPOZORENJE! Iz sigurnosnih razloga, pri podesenoj temperaturi većoj od 140° C, vrijeme kuhanja ne smije prelaziti 2 sata. Radi vaše udobnosti, u slučaju kuhanja na temperaturama do 80° C, automatsko podgrijavanje je podrazumevano onemogućeno. Ako je potrebno, ono može se aktivirati ručno pritiskivanjem dugmeta „Početak“ nakon početka rada programa kuhanja (upaliće se indikator dugmeta „Cancel/Reheat“).*

Program „STEAM/COOK“

Program „STEAM/COOK“ preporučuje se za kuhanje različitih prehranskih proizvoda na pari, kao i za kuvanje. Vrijeme kuhanja podrazumevano ovisi o vrsti prehranskog proizvoda (FISH – 25 minuta, MEAT – 40 minuta, CHICKEN – 35 minuta, SEAFOOD – 20 minuta, VEGETABLES – 30 minuta). Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.


Pri pripremi povrća na pari:

- Ulijte u zdjelu 600-1000 ml vode. Stavite posudu za kuhanje na pari u zdjelu.
- Odmjerite i pripremite prehranske proizvode prema receptu, ravnomjerno stavite ih u posudu za kuhanje na pari.
- Slijedite točke 2-10 „Općeg postupka korištenja automatiziranih programa.“

Pri kuhanju povrća i ostalih prehrambenih proizvoda, slijedite točke 1-10 „Općeg postupka korištenja automatiziranih programa.“ U programu „STEAM/COOK“ povratno odbrojavanje počinje nakon vrenja vode i dovoljne gustoće pare u zdjeli.


Program „SOUP/BEANS“

Program „SOUP/BEANS“ preporučuje se za pripremu različitih predjela, kuhane bobice. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 1 sat. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.

Program „STEW“

Program „STEW“ preporučuje se za dinstanje različitih prehrambenih proizvoda – ribe, mesa, perada, plodova mora i povrća. Podrazumevano da vrijeme kuhanje ovisi o vrsti prehrambenog proizvoda (FISH – 30 minuta, MEAT – 1 sat, CHICKEN – 45 minuta, SEAFOOD – 25 minuta, VEGETABLES – 40 minuta). Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.


Program „OATMEAL“

Program „OATMEAL“ preporučuje se za kuhanje mliječnih žitarica. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 20 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 4 sata, korak je 1 minuta.

Preporuke za pripremu mliječnih žitarica u multi-kuhalu

Program „OATMEAL“ preporučuje se kuhanje žitarica od pasteuriziranog mlijeka niske masnoće. Da bi se izbjeglo vrenje mlijeka i bio dobijen željeni rezultat, preporučuje se:

- temeljito oprati sve cijelovite prekrpe (rižu, heljdu, proso, itd.) dok voda ne postane jasnija;
- podmazati zdjelu multi-kuhale maslacem prije kuhanja;
- strogo se pridržavati omjera, mjeriti ingredijente u skladu s preporkama knjige receptata, smanjivati ili povećati količinu ingredijenata samo srazmerno;
- pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga s pitkom vodom u omjeri 1:1.

 Svojstva mlijeka i prekrupa mogu se varirati ovisno o mjestu nastanka i proizvođača, što ponekad utječe na rezultat kuhanja. Ako željeni rezultati u programu „OATMEAL“ nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“. Za mliječno mliječne žitarice također može se koristiti univerzalni program „MULTICOOK“ (optimalna temperatura kuhanja je 95°C).


Program „YOGURT/ YEAST DOUGH“

Program „YOGURT/ YEAST DOUGH“ preporučuje se za pripremu domaćeg jogurta i iskušavanje. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 8 sati. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta. Automatsko podgrijavanje u ovom programu nije dostupno.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.


Program „PAELLA/RISOTTO“

Program „PAELLA/RISOTTO“ preporučuje se za pripremu različitih vrsta pilava. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 40 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.

Program „BAKE“


Program „BAKE“ preporučuje se za pečenje biskvita, musake, kolača od dizanog i lisnatog tijesta tijesta. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 50 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta. U programu „BAKE“ vrijeme automatskog podgrijavanja je 4 sata.

 Spremnost biskvita može se provjeriti putem zabodenja drvenog štapića (čakalice). Ako ste ga izvadili i na njemu nisu ostale komadiće napučenog tijesta – biskvit je spreman. Pri kuhanju kruha, preporučuje se isključiti automatsko podgrijavanje jela u svim fazama pripreme.

Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.

Program „FRY“

Program „FRY“ preporučuje se za kuhanje različitih prehrambenih proizvoda – ribe, mesa, perada, plodova mora i povrća. Podrazumevano da vrijeme kuhanje ovisi o vrsti prehrambenog proizvoda (FISH – 15 minuta, MEAT – 18 minuta, CHICKEN – 17 minuta, SEAFOOD – 16 minuta, VEGETABLES – 20 minuta). Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 2 sata, korak je 1 minuta. Odgođen početak nije dostupan u ovom programu.

 Da bi se izbjeglo spaljivanje ingredijenata, preporučuje se da slijedite upute knjige receptata i povremeno miješate sadržaj u zdjeli. Prije ponovnog korištenja programa „FRY“ ostavite uređaj da se potpuno ohladi.

Bez obzira na činjenicu da je automatsko podgrijavanje može održavati temperaturu jela za 12 sati, ne ostavljajte spremno jelo za duže vrijeme, jer to može dovesti do njegovog isušivanja.

Preporučuje se pržiti hranu s poklopcem radi dobijanja hrskajuće kore.

Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.

Program „RICE/GRAIN“


Program „RICE/GRAIN“ preporučuje se za kuhanje riže, žitarica na vodi. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 30 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 4 sati, korak je 1 minuta.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.

Program „PASTA/RAVIOLI“


Program „PASTA/RAVIOLI“ preporučuje se za kuhanje tjestenine, kobasica i ostalih poluproizvoda. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 8 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak je 1 minuta. Odgođen početak nije dostupan u ovom programu.

Slijedite upute u odeljku „Opći postupak korištenja automatiziranih programa.“ Nakon vrenja vode biće zvučni signal. Pažljivo otvorite poklopac i stavite hranu u kipuću vodu, a zatim zatvorite poklopac, pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme „Start“. Dalje će početi povratno odbrojavanje vremena kuhanja.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.


Program „HOMEMADE BREAD“

Program „HOMEMADE BREAD“ preporučuje se za pečenje domaćeg kruha. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 3 sata. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 4 sata, korak je 5 minuta. U programu „HOMEMADE BREAD“ vrijeme automatskog podgrijavanja je 4 sata.

 **UPOZORENJE!** Tijekom pečenja zdjela i proizvod se griju! Pri ukljanju spremnog kruha iz uređaja, koristite kuhinjske rukavice.

Prije korištenja brašna, preporučuje se prosjati ga za nasićivanje kisikom i ukljanje nečistoća. Ne otvarajte multi-kuhalu pre potpuno zavrtšeta pečenja! O tome također ovisi kvalitet pečeno proizvoda.

Pri postavljanju ingredijenata, uvjerite se da sve ingredijente se nalaze ispod oznake 1/2 na unutarnjoj površini zdjele. Imajte na umu da je tijekom prvog sata rada programa se vrši iskušavanje tijesta, a zatim i pečenje. Da biste uštedjeli vrijeme i pojednostavili kuhanje, preporučuje se koristiti gotove mešavine za pripremu kruha.

 Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak „Savjeti za kuhanje“ u kojem možete pronaći odgovore na svoja pitanja i dobiti preporuke.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI


- Iskušavanje
- Priprema fondri
- Priprema sir
- Priprema halva
- Pečenje kruha
- Pasterizovanje
- Sterilizacija posude i predmeta osobne higijene

HRV

IV. ČIŠĆENJE I ČUVANJE UREĐAJA

Opća pravila i preporuke

- Prije prve uporabe, kao i za uklanjanje neželjnih mirisa nakon kuhanja u multi-kuhalu preporučuje se obrisati čistu zdjelu i unutarnji poklopac otopinom octa od 9 posto, a zatim obraditi u njoj tijekom 15 minuta pola limuna u programu „STEAM/COOK“.
- Ne treba ostavljati u zatvorenoj multi-kuhalu zdjelu s kuhanom hranom ili ispunjenu vodom više od 24 sata. Ako je potrebno, zdjela sa gotovim jelima može se čuvati u frižideru, kao i hrana se podgrijavati u multi-kuhalu pomoću zagrijavanja.
- Prije nego što počnete čišćenje uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite krpu i delikatne deterdžente.

 **ZABRANIENO** korištenje pri čišćenju uređaja grubih krpi ili spužvi (ako to nije izričito navedeno u uputama), abrazivnih pasti. Također je neprihvatljivo koristiti agresivnih ili drugih tvari koje se ne preporučuju za korištenje za predmete koje su u dodiru s prehrambenim proizvodima.

ZABRANIENO uranjati trup u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu! Budite oprezni pri čišćenju gumenih ili silikonskih dijelova multi-kuhale: njihova oštećenja ili deformacije mogu izazvati kvar uređaja.

Trup se može očistiti kad je kontaminiran. Zdjela, unutarnji aluminijski poklopac i parni ventil na skidanje treba čistiti nakon svake uporabe. Kondenzat nastajući tijekom kuhanja u multi-kuhalu uklanjajte nakon svake uporabe. Unutarnje površine komore čistite kada su kontaminirane.

Čišćenje trupa

Čistite ga mekom vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Moguće korištenje delikantnih deterdženta. Da biste izbjegli ogrebotine od vode na trupu preporučuje se obrisati njegovu površinu savim suho.

Čišćenje zdjele

Moguće ručno, mekom spužvom i deterdžentom za pranje posuđa, kao i u stroju za pranje posuđa (u skladu sa preporukama proizvođača).

Ako jako kontaminirana, ispunite zdjelu toplom vodom i ostavite da se upije za neko vrijeme, a zatim izvršite čišćenje. Za učinkovitije ispijanje napunjavajte hladnom vodom zdjelu (bez prelaza dopuštene razine) moguće postaviti u multi-kuhalu, zatvoriti poklopac i upaliti zagrijavanje za 30-40 minuta. Obavezno obrišite vanjsku površinu zdjele savim suho prije stavljanja u trup multi-kuhale.

i Pri redovnom radu zdjele, moguća potpuna ili djelomična promjena boje unutarnjeg premaza koji sprečuje prigrorjevanje. Ovo nije obeležje defekta zdjele.

Čišćenje unutarnjeg aluminijskog poklopca

- Otvorite poklopac multi-kuhale.
- Pritisnite plastičnu kvaku s unutarnje strane poklopca, lagano povucite unutarnji poklopac sebi da se odvoji od glavnog.
- Obrišite površine oba poklopca vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Ako je potrebno, operite uklonjeni poklopac pod tekućom vodom, koristeći deterdžent za pranje posuđa. U ovom slučaju ne treba koristiti stroj za pranje posuđa.
- Osušite oba poklopca.
- Umetnite aluminijski poklopac izbočinama u donje ure, poravnajte ga sa glavnim poklopcem i lagano pritisnite ga do škljocanja.

Čišćenje parnog ventila na skidanju

Parni ventil treba čistiti nakon svake uporabe. Lagano povucite ventil za izbočinu. Potpuno rastavite ventil, a zatim dobro isperite pod tekućom vodom i osušite, sastavite obrnutim redoslijedom i postavite na njegovo mjesto.

Uklanjanje kondenzata

Pri kuhanju, moguće stvaranje kondenzata koji se u ovom modelu sakuplja u posebnoj šupljini na trupu uređaja oko zdjele. Kondenzat se lako uklanja kuhinjskom krpom ili ubrusom.

Čišćenje radne komore

Pri strogom poštovanju uputa ovog priručnika, vjerojatnost unošenja tekućine, čestica prehrambenih proizvoda ili smeća unutar radne komore uređaja je minimalna. Ako značajno kontaminiranije se dogodilo, očistite površinu radne komore kako bi se spriječili pogrešan rad ili kvar uređaja.

i Prije nego što počnete čistiti radnu komoru multi-kuhale, uvjerite se da je ona isključena sa napajanja i potpuno ohlađena!

Bočni zidovi radne komore, površina toplinskog diska i kožuh centralnog senzora (koji se nalazi u sredini toplinskog diska) mogu se čistiti vlažnom (ne mokrom!) spužvom ili krpom. U slučaju korištenja deterdženta je potrebno pažljivo ukloniti njegove ostatke radi sprečavanja pojave neželjenog mirisa tijekom daljeg kuhanja.

Pri unošenju stranih tijela u žlijeb oko centralnog senzora temperature, pažljivo izvadite ih pincomet, bez bilo kakvog pritiska na kožuh senzora.

Tijekom zagrijavanja površine toplinskog diska je dopušteno korištenje vlažne spužve srednje tvrdoće ili sintetičke kiste.

i Pri redovnom korištenju uređaja, tijekom vremena moguća potpuna ili djelomična promjena boje toplinskog diska. Ovo nije kvar uređaja i ne utječe na točnost njegovog rada.

Čuvanje uređaja

- Ako se uređaj ne koristi duže vrijeme, obavezno ga isključite sa napajanja. Radna komora, uključujući i toplinski disk, zdjela, unutarnji poklopac i parni ventil treba da bitu čisti i suhi.
- Za kompaktno čuvanje komponente mogu biti smještene u zdjelu, a zdjela smještena u trup multi-kuhale.

V. SAVJETI ZA KUHANJE

Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica pokazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhali, navodi moguće uzroke i rješenja.

JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

| Mogući uzroci problema | Načina za rješavanje | |
|---|--|--|
| Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka. | Tijekom kuhanja, ne otvarajte multi-kuhalu nepotrebno. Zatvorite poklopac do škljocanja. Uvjerite se da ništa ne ometa tijesno zatvaranje poklopca i sabijajuća guma na unutarnjem poklopcu nije deformirana. | |
| Zdjela i grijač loše kontaktiraju, pa temperatura kuhanja nije dovoljno visoka. | Zdjela mora biti ugrađena u trup ravno, tesno kontaktirajući dnom sa toplinskim diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska. | |
| Loš izbor ingredijenata jela. Ovi ingredijenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingredijenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljanja prehrambenih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izračunali) vrijeme kuhanja. Odabrani recept nije prikladan za kuhanje u ovoj multi-kuhali. | Poželjno je da koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste stvarno sigurni. Odabir ingredijenata, način njihovog rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu. | |
| Pri parenju: u zdjeli je premao vode za dovoljnu gustoću pare. | Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedoumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja. | |
| Pri prženju: | Pri običnom prženju, dovoljno je da uđe tanko pokrivače dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajući recept. | |
| | Nemojte pokrivati multi-kuhalu pri prženju, ako to nije precizirano u receptu. Smrzuta hrana prije prženja mora se istopiti i voda mora se ispuštiti iz nje. | |
| Pri kuvanju: iskapjanje juha pri kuvanju prehrambenih proizvoda s visokom kiseožošću. | Nekim prehrambenim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kuvanja: pranje, prženje u masti, itd. Slijedite odabrani recept. | |
| Pri pečenju (tijesto nije se ispeklo) | Pri iskušavanju, tijesto se zaglavilo na unutarnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Vi ste stavili u zdjelu previše tijesta. | Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri. Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite i vratite ga u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri. |

PROIZVOD SE PRUKUVA

| | |
|---|--|
| Vi ste pogriješili u odabiru vrste prehrambenog proizvoda ili pri podesavanju (obračunu) vremena kuhanja. Premata veličina ingredijenata. | Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama. |
| Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju. | Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako vaš model multi-kuhale dozvoljava preliminarno isključivanje ove funkcije, možete iskoristiti tu mogućnost. |

PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVA

| | |
|--|--|
| Pri kuvanju mliječne žitarice, mlijeko se iskuvava. | Kvaliteta i svojstva mlijeka može ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mlijeko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mlijeko može biti blago razrijeđeno s vodom za piće. |
| Ingredijenti prije kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd.). Prekršene omjere ingredijenata ili pogrešno odabrana vrsta prehrambenog proizvoda. | Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Čelovite prekrume, meso, riba i plodovi treba da budu uvijek dobro oprati čistom vodom. |

JELO PRIGORJEVA

| | |
|---|---|
| Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje. | Prije početka kuhanja, uvjerite se da je zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje. |
| Ukupna količina prehrambenog proizvoda je manja od preporučene u receptu. | Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. |

| | |
|--|--|
| Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja. | Smanjite vrijeme kuhanja ili stijedite recept prilagođen za ovaj model uređaja. |
| Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu. | Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokrije dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli treba je povremeno miješati i okretati. |
| Pri dinstanju: nema dovoljno vlage u zdjeli. | Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja, ne otvarajte multi-kuhalu nepotrebno. |
| Pri kuhanju: u zdjeli premalo tekućine (prekrsene omjere ingredijenata). | Obratite pozornost na omjere tekućih i krutih ingredijenata. |
| Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu zdjele uljem prije kuhanja. | Prije postavljanja tijesta podmazajte dno i zidove s maslacem ili biljnim uljem (ne uivajte ulje u zdjelu). |

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

| | |
|---|---|
| Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli. | Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta. |
| Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja. | Smanjite vrijeme kuhanja ili stijedite recept prilagođen za ovaj model uređaja. |

PECIVO JE VLAŽNO

| | |
|---|--|
| Korišteni neprikladni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, vrhnje, itd). | Odaberite ingredijente prema receptu pečenja. Pokušajte ne uzimati kao ingredijente prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama. |
| Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali. | Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhale na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje. |

PECIVO NIJE SE PODIGLO

| | |
|---|--|
| Jaja s šećerom su bili loše umućeni. | Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. |
| Tijesto dugo stajalo s praškom za pecivo. | |
| Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto. | |
| Greške tijekom postavljanja ingredijenata. | |
| Odabir recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale. | |

i U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima „STEW“ i „SOUP“, pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

Sažeta tabela programa kuhanja (tvorničke postavke)

| Program | Upute za uporabu | Vrijeme kuhanja zadano | Raspored vremena kuhanja/ korak podešavanja | Izlaz na pogonske parametre | Odgodeni početak, sat | Automatsko podgrijavanje sat |
|------------|---|---|--|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| MULTICOOK | Priprema različitih jela, mogućnost podešavanja temperature i vremena kuhanja | 30 minuta | 2 minuta – 15 sati / 1 minut | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Parenje različitih prehrambenih proizvoda | FISH: 25 minuta MEAT: 40 minuta CHICKEN: 35 minuta SEAFOOD: 20 minuta VEGETABLES: 30 minuta | 5 minuta – 2 sata / 5 minuta | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Priprema različitih predjela; kuhanje bobica | 1 sati | 10 minuta – 8 sati / 5 minuta | - | 24 | 12 |

| Program | Upute za uporabu | Vrijeme kuhanja zadano | Raspored vremena kuhanja/ korak podešavanja | Izlaz na pogonske parametre | Odgodeni početak, sat | Automatsko podgrijavanje sat |
|---------------------|--|---|--|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| STEW | Dinstanje različitih prehrambenih proizvoda | FISH: 30 minuta MEAT: 1 sati CHICKEN: 45 minuta SEAFOOD: 25 minuta VEGETABLES: 40 minuta | 10 minuta – 12 sati / 5 minuta | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Priprema mliječne žitarice | 20 minuta | 5 minuta – 4 sata / 1 minut | - | 24 | 12 |
| YOGURT/ YEAST DOUGH | Priprema domaćeg jogurta; iskušavanje | 8 sati | 10 minuta – 12 sati / 5 minuta | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Priprema raznih vrsta pilava | 40 min | 10 minuta – 2 sata / 5 minuta | - | 24 | 12 |
| BAKE | Pečenje keksa, biskvita, musaka, različitih kolača od dizanog i lisnatog tijesta | 50 minuta | 10 minuta – 8 sati / 5 minuta | - | 24 | 4 |
| FRY | Prženje različitih prehrambenih proizvoda | FISH: 15 minuta MEAT: 18 minuta CHICKEN: 17 minuta SEAFOOD: 16 minuta VEGETABLES: 20 minuta | 5 minuta – 2 sata / 1 minut | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Kuhanje riže, priprema žitarice od cjelovitih prekrupa na vodi | 30 minuta | 5 minuta – 4 sata / 1 minut | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Kuhanje tjestenine; priprema ravioli | 8 minuta | 2 minuta – 1 sat / 1 minut | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Pečenje domaćeg kruha | 3 sata | 10 minuta – 4 sata / 5 minuta | - | 24 | 4 |

* pri podesenoj temperaturi od 80° C

Preporučeno vrijeme kuhanja nekoliko različitih prehrambenih proizvoda

| Prehrambeni proizvod | Težina, g / količina | Količina vode, ml | Vrijeme kuhanja, min |
|--|---------------------------|-------------------|----------------------|
| File od svinjskog/govede mesa (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| File od janjetine (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Pileći file (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Mesne okruglice/kottleti | 180 (6 kom.) / 450 (kom.) | 500 | 30/35 |
| Riba (file) | 500 | 500 | 25 |
| Krevete salatne, oguljene, kuvane i smrznute | 500 | 500 | 5 |
| Manti/hinkali | 4 kom. | 500 | 30 |
| Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Repa (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Smrznuto povrće | 500 | 500 | 15 |
| Jaje na pari | 3 kom. | 500 | 10 |

i Imajte na umu da su ove preporuke opće prirode. Navedeno u tabeli može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvalitetu određenog prehrambenog proizvoda, kao i vašim okusnim preferencijama.

Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu „MULTICOOK“

| Radna temperatura | Preporuke o korištenju * |
|-------------------|--|
| 35°C | Iskušavanje tijesta, priprema ocata |
| 40°C | Priprema jogurta |
| 45°C | Kvasac |
| 50°C | Fermentacija |
| 55°C | Priprema meke karamete |
| 60°C | Priprema zelenog čaja, dječje hrane |
| 65°C | Priprema mesa u vakuumskom pakiranju |
| 70°C | Priprema punča |
| 75°C | Pasterizacija, priprema bijelog čaja |
| 80°C | Priprema kuhanog vina |
| 85°C | Priprema svježeg sira ili jeta sa dugim vremenom kuhanja |
| 90°C | Priprema crvenog čaja |
| 95°C | Priprema mliječnih žitarica |
| 100°C | Priprema bjetanaca ili marmelada |
| 105°C | Priprema hladetina |
| 110°C | Sterilizacija |
| 115°C | Priprema šećernog sirupa |
| 120°C | Priprema koljenica |
| 125°C | Priprema gulaša |
| 130°C | Priprema musake |
| 135°C | Prženje gotovih jela radi dobijanja hrskajuće kore |
| 140°C | Dimljenje |
| 145°C | Prženje povrća i ribe u foliji |
| 150°C | Prženje mesa u foliji |
| 155°C | Prženje proizvoda od dizanog tijesta |
| 160°C | Prženje perada |
| 165°C | Prženje odrezaka |
| 170°C | Priprema pomfrita |

* Također pogledajte prateću knjigu recepata.

VI. DODATNA OPREMA

Dodatna oprema nije uključena u isporuku multi-kuhale Redmond RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – klešta za zdjelu

Dizajnirani za jednostavno i sigurno odstranjivanje zdjele iz multi-kuhale. Pogodna su za bilo koju zdjelu za multi-kuhale u volumenu do 6 l.

REDMOND RAM-G1 – set od 4 staklenki za jogurt s oznakama na poklopcima

Dizajniran za pripremu različitih jogurta. Staklenke imaju oznake datuma, što omogućava da pratite rok trajanja. Omogućeno korištenje sa drugim modelima multi-kuhala.

RAM-FB1 – košara za duboko prženje

Koristi se za kuhanje različitih prehrambenih proizvoda u vrlo vrućem ili kipućem ulju (duboko prženje). Pogodna za sve zdjele u volumenu od 3 l. Izrađena je od nehrđajućeg čelika, ima ručku na skidanje i kuk za pričvršćivanje na zdjelu za lakše sljivanje viška ulja nakon kuhanja. Omogućeno korištenje s drugim modelima multi-kuhale. Može se prati u stroju za pranje posuda.

VII. PRIJE KONTAKTIRANJA SERVISA

Molimo Vas pročitajte oznake pogrešaka koje mogu se pokazati na displeju u slučaju kvara na uređaju.

| Sifre pogrešaka | Mogući kvarovi | Ispravljanje |
|-----------------|--|---|
| E1 – E4 | Sistemske pogreške (mogući kvar temperaturnih senzora) | Ne uključujte uređaj s praznom zdjelim! Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi 10-15 minuta, a zatim ulijte u zdjelu vodu/uhu i nastavite kuhanje. |
| E5 | Uključila se zaštita od pregrijavanja | Ako se problem ne riješi, obratite se ovlaštenom servisu. |

Mogući problemi i njihova rješenja

| Greška | Mogući uzrok | Ispravljanje |
|------------------------------|---|--|
| Uređaj ne može da se uključi | Nema napajanja | Provjerite mrežni napon |
| Jelo se priprema predugo | Prekidi u napajanju | Provjerite mrežni napon |
| | Između zdjele i grijača se nalazi strano tijelo | Uklonite strano tijelo |
| | Zdjela krivo stavljena u trup multi-kuhale | Stavite zdjelu ravnomjerno, bez iskrivljavanja |
| | Grijač je kontaminiran | Isključite uređaj, ostavite ga da se ohladi. Očistite grijač |

VIII. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigrorjevanje, brtvila, itd.).

Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).


Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućistu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.

i Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode s kućnim otpadom.

Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne použitie zariadenia značne predĺži dobu jeho používania.

MĂSURI DE SECURITATE

 Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.


- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predĺžovačku, určenú na odobieraný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým

prúdom. V prípade ak používate predĺžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.




POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Buďte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskláňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrický šnúru suchými rukami, pritom pridržievajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického káblu môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.

 *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikryvať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.*

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlhky alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

 **ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!**

- Výrobok nie je určený, aby ho používali deti, osoby bez príslušných znalostí a skúseností, a taktiež osoby s fyzickým, senzorným a mentálnym postihnutím, ak

niesú v dohľadnutí osôb, zodpovedajúcich za ich bezpečnosť. Nenechávajte deti bez dohľadu v blízkosti zapnutého zariadenia.

- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

OBSAH

| | |
|--|-----|
| I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM | 145 |
| II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA | 145 |
| III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI | 147 |
| IV. ČISTENIE A USCHOVANIE ZARIADENIA | 147 |
| V. ODPOŔUČANIA NA PRIPRAVOVANIE POTRAVIN | 148 |
| VI. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO | 150 |
| VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM | 150 |
| VIII. ZÁRUKA | 150 |

Technické parametre

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Model | RMC-280E |
| Príkon | 800 W |
| Napätie | 220–240 V, 50 Hz |
| Objem misy | 5 l |
| Úprava misy | proti pripekaniu, keramická |
| Displej | je k dispozícii, LCD |
| Ventíl na vypúšťenie pary | snímací |
| Vypnutie zvukových signálov | je k dispozícii |

Programy

1. MULTICOOK (MULTI-VARENIE)
2. STEAM/COOK – FISH (PARNÉ VARENIE – RYBY)
3. STEAM/COOK – MEAT (PARNÉ VARENIE – MÄSO)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (PARNÉ VARENIE – KURA)


5. STEAM/COOK – SEAFOOD (PARNÉ VARENIE – MORSKÉ PLODY)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (PARNÉ VARENIE – ZELENINA)
7. SOUP/BEANS (POLIEVKA / FAZUĽA)
8. STEW – FISH (DUŠENÉ – RYBY)
9. STEW – MEAT (DUŠENÉ – MÄSO)
10. STEW – CHICKEN (DUŠENÉ – KURA)
11. STEW – SEAFOOD (DUŠENÉ – MORSKÉ PLODY)
12. STEW – VEGETABLES (DUŠENÉ – ZELENINA)
13. OATMEAL (MLIEKO KAŠE)
14. YOGURT / YEAST DOUGH (JOGURTOVÉ / KYSNUTÉHO CESTA)
15. PAELLA/RISOTTO
16. BAKE (UPIEČŤ)
17. FRY – FISH (POTER– RYBY)
18. FRY – MEAT (POTER– MÄSO)
19. FRY – CHICKEN (POTER– KURA)
20. FRY – SEAFOOD (POTER– MORSKÉ PLODY)
21. FRY – VEGETABLES (POTER– ZELENINA)
22. RICE/GRAIN (RYŽA / ZRNO)
23. PASTA/RAVIOLI (CESTOVINY / RAVIOLI)
24. HOMEMADE BREAD (DOMÁCI CHLIEB)

Funkcie

Udržiavanie teploty hotových jedál (automatické zohriatie)do 12 hodín
 Predčasné vypnutie funkcie automatického zohriatiaje k dispozícii
 Ohrievanie jedáldo 12 hodín
 Odložený štartdo 24 hodín

Zloženie

| | |
|--|------|
| Multifunkčný hrniec s misou, zostavanou dovnútra | 1 ks |
| Snímací vnútorný vrchnák | 1 ks |
| Kontejnér na varenie v pare | 1 ks |
| Kôš na fritovanie | 1 ks |
| Odmerný pohár | 1 ks |
| Naberačka | 1 ks |
| Plochá lyžica | 1 ks |
| Kniha „100 receptov“ | 1 ks |
| Návod na používanie | 1 ks |
| Servisná knižka | 1 ks |
| Prívodná šnúra | 1 ks |
| Obal | 1 ks |

 Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku v rámci zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia o týchto zmenách.

Súprava multifunkčného hrnca A1

1. Kostra prístroja.
2. Rúčka na prenášanie.
3. Vrchnák prístroja.
4. Snímací vnútorný vrchnák.
5. Misa.
6. Snímací parný ventil.
7. Ovládací panel s obrazovkou.
8. Naberačka.
9. Plochá lyžica.
10. Kontejnér na varenie v pare.
11. Odmerný pohár
12. Kôš na fritovanie.
13. Prívodná šnúra.

Ovládací panel A2

1. Tlačidlo „Cancel/Reheat“ – zapnutie/vypnutie funkcie zohriatia, zastavenie programu varenia, vynulovanie zadaných nastavení.


2. Tlačidlo „Time Delay/Cooking time“ – spustenie režimu nastavenia času varenia/času odloženého štartu; vypnutie zvukových signálov.
3. Obrázok.
4. Tlačidlo „Start“ – spustenie zvoleného programu varenia; prebežné vypnutie funkcie automatického zohriatia.
5. Tlačidlo „Temperature“ – zapnutie režimu nastavenia teploty varenia v programe „MULTICOOK“.
6. Tlačidlo „Menu“ – voľba automatického programu varenia.
7. Tlačidlo „Product selection“ – výber druhu potravín v automatických programoch „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
8. Tlačidlo „Hour/-“ – voľba hodinovej hodnoty v režimoch nastavenia hodiniek, nastavenie času varenia a odloženého štartu; prepnutie do režimu nastavenia aktuálneho času; zmenšenie hodnoty teploty v programe „MULTICOOK“.
9. Tlačidlo „Minute/+“ – voľba minútovej hodnoty v režimoch nastavenia hodiniek, nastavenie času varenia a odloženého štartu; zvýšenie hodnoty teploty v programe „MULTICOOK“.

Zloženie displeja A3

1. Indikátory automatických programov varenia.
2. Časový spínač/indikátor aktuálneho času/indikátor časového rozsahu odloženého štartu.
3. Indikátor režimu nastavenia časového rozsahu odloženého štartu.
4. Indikátor spústenia funkcie zohriatia jedla.
5. Indikátor spústenia funkcie automatického zohriatia (Keep warm).
6. Indikátor druhu potravín v programoch „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“.
7. Indikátor hodnoty teploty v programe „MULTICOOK“.
8. Indikátor zapnutia/vypnutia zvukových signálov.

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

Opatrne vyfahňte prístroj a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály. Nechajte na mieste upozorňovacie nalepené etikety, orientačné nálepky a tabuľky s uvedeným sériovým číslom na kostre prístroja! Chýbanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Vás práva záručného servisu. Pretrite kostru zariadenia vlhkou tkaninou. Opláchnite misu teplou mydlinou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť.

 **Pozor!** Používanie zariadenia s hociakými poruchami je zakázané.

II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred začiatkom používania

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektrónické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohli poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred varením sa presvedčte, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nariadením prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.


Čakajúci režim

Predvolenie sa zapnutú do elektrickej siete prístroj nachádza v čakajúcom režime: na obrázku sa zobrazuje aktuálny čas v 24-hodinovom rozsahu indikátor automatických programov varenia, indikátory druhov potravín v programoch „STEAM/COOK“, „STEW“ a „FRY“, indikátor zapnutia/vypnutia zvukových

signálov. V prípade ak počas nastavenia parametrov zvoleného programu v priebehu 1 minúty žiadne tlačidlo nebolo pritisnuté, prístroj sa vracia do čakajúceho režimu, pritom sa všetky predtým zadané nastavenia vynulujú.

Pamäť nezávislá od elektrickej energie

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-280E má pamäť nezávislú od elektrickej energie. V prípade dočasného vypnutia elektriny (až do 2 hodín v režime varenia, resp. v režime zapnutej funkcie odloženého štartu) všetky nastavenia, ktoré ste zadali, sa zachovávajú. Prístroj sa znovu zapne a vráti sa k tomu stavu, v ktorom jeho práca bola prerušená.

 **Pozor!** V prípade ak pokračovanie procesu varenia nieje žiaduce, pritisnite a udržiajte tlačidlo „Cancel/Reheat“. Prístroj sa prepne do čakajúceho režimu.

Zapnutie/vypnutie zvukových signálov

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-280E je predvídaná možnosť zapínať/vypínať zvukové signály. Pre vypnutie zvuku v čakajúcom režime pritisnite a udržiajte tlačidlo „Time Delay/Cooking time“ (pre zapnutie zvuku opätovne pritisnite a udržiajte tlačidlo „Time Delay/Cooking time“).

Nastavenie hodiniek

Napojte zariadenie do elektrickej siete. Pritisnite a udržiajte tlačidlo „Hour/-“. Indikátor aktuálneho času na obrazovke začne miháť. Stlačením tlačidla „Hour/-“ nastavíte hodinovú hodnotu hodiniek, stlačením tlačidla „Minute/+“ nastavíte minútovú hodnotu. Udržiavaním potrebného tlačidla dôjde k zrychlenej zmene hodnôt. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty sa nastavenie času bude pokračovať od začiatku rozsahu hodnôt.


Po ukončení nastavenia aktuálneho času nestláčajte žiadne tlačidlá počas niekoľkých sekúnd. Nastavený čas bude uschovaný.

Nastavenie času varenia

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-280E je predvídaná možnosť zmeny času varenia, ktorý je predvolene nastavený zvlášť pre každý program. Postupnosť zmien a možný rozsah zadávaného času závisí od zvoleného programu varenia.

Ak chcete zmeniť čas varenia, treba:

1. Stlačením tlačidla „Menu“ zvolíte automatický program varenia. Stlačte tlačidlo, až sa na displeji nezobrazí indikátor potrebného programu varenia. Zvlášť pre každý program sa bude zobrazovať predvolený čas varenia. Taktiež si môžete zvolit program stlačením tlačidla „Hour/-“ a „Minute/+“.
2. Stlačením tlačidla „Time Delay/Cooking time“ prejdete do režimu nastavenia času varenia. Indikátor tlačidla „Start“, ako aj indikátor predvoleneho času a indikátor programu budú miháť na displeji.
3. Stlačením tlačidla „Hour/-“ nastavíte hodinovú hodnotu a stlačením tlačidla „Minute/+“ minútovú hodnotu. Udržiavaním potrebného tlačidla dôjde k zrychlenej zmene hodnôt. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty sa nastavenie času bude pokračovať od začiatku rozsahu hodnôt.
4. Pre odvolanie zadaných nastavení pritisnite a udržiajte tlačidlo „Cancel/Reheat“, a potom treba bude znovu zvolit program varenia.


 **V prípade ručného nastavenia času varenia počítajte s možným časovým rozsahom a postupnosťou nastavenia, ktoré sú predvídané pre vybraný Vami program varenia podľa súhrnnej tabuľky programov varenia.**

V skupin programov „STEAM/COOK“ spiatocné odratanie začína po tom, keď voda prichádza do varu a keď sa dosiahne potrebná sytosť pary v mise; v programe „PASTA/RAVIOLI“ spiatocné odratanie začne, keď voda príde do varu, keď do nej dáte potraviny a opätne stlačíte tlačidlo „Start“. V iných programoch odratanie nastaveného času varenia začína hneď po stlačení tlačidla „Start“.

Odloženie štartu programu

Funkcia „Odloženie štart“ umožňuje zadanie času, ku ktorému jedlo musí byť hotové. Odloženie procesu varenia si môžete na dlhší čas (až do 24 hodín). Postupnosť odloženia štartu je 5 minút.

1. Po zvolení automatického programu a času varenia opätovným stlačením tlačidla „Time Delay/Cooking time“ si môžete nastaviť čas odloženého štartu. Na displeji sa zobrazí indikátor režimu nastavenia odloženého štartu a bližší čas, ku ktorému jedlo by malo byť hotové (určuje sa predvolene). Indikátor časovej hodnoty bude miháť.
2. Stlačením tlačidla „Hour/-“ nastavíte si hodinovú hodnotu odloženého štartu a stlačením tlačidla „Minute/+“ minútovú hodnotu. Udržiavaním potrebného tlačidla dôjde k zrychlenej zmene hodnôt. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty sa nastavenie času bude pokračovať od začiatku rozsahu hodnôt.
3. Pre odvolanie zadaných nastavení pritisnite a udržiajte tlačidlo „Cancel/Reheat“, a potom treba bude znovu zvolit program varenia.

 **Neodporučuje sa použitie funkcie odloženého štartu, ak recept obsahuje potraviny rýchlo podliehajúce skaze (vajcia, čerstvé mäso, syr atď.). V programoch „FRY“, „PASTA/RAVIOLI“ funkcia odloženého štartu nie je prístupná.**

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (automatické zohriatie)

Automatické zohriatie sa zapína automaticky po ukončení fungovania programu varenia a udržiava teplotu hotového jedla v rozsahu 60–80°C v priebehu 12 hodín. V režime automatického zohriatia indikátor tlačidla „Start“ zhasne a indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“ bude svietiť. Na displeji sa začne priame odratanie času funkcie.


Predbežné vypnutie funkcie automatického zohriatia

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-280E je predvídaná možnosť vopred vypnúť funkciu automatického zohriatia po spustení zákládného programu varenia. S tým cieľom hneď po nastartovaní programu pritisnite a udržiajte tlačidlo „Start“, až nezhasne indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“. Pre opätovné spustenie funkcie automatického zohriatia stlačte a udržiajte tlačidlo „Start“ ešte raz, pokiaľ sa nerozsvieti indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“.

Zohrievanie jedál

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-280E sa dá používať na zohrievanie chladných jedál. S tým cieľom treba:

1. Premiestniť potraviny do misy a dať ju do kostry zariadenia. Presvedčte sa, že misa tesne prilieha k zohrievaciemu prvku.
2. Prikrývte vrchnák, až nepočujete cvaknutie, pripojte zariadenie k elektrickej sieti.
3. Stlačte a udržiajte tlačidlo „Cancel/Reheat“. Rozsvieti sa indikátor tlačidla a funkcia zohrievania bude spustená. Na displeji sa zobrazí priame odratanie času fungovania funkcie.
4. Zariadenie zohreje jedlo až do 60–80°C. Táto teplota sa bude udržiavať v priebehu 12 hodín. Podľa potreby si funkciu zohrievania môžete vypnúť stlačením tlačidla „Cancel/Reheat“ (indikátor tlačidla zhasne).

 **Nehľadiac na to, že multifunkčný hrniec REDMOND RMC-280E môže udržiavať jedlá v zohriatom stave až do 12 hodín, neodporúča sa nechávať jedlo stáť zohriatym dlhšie ako 2–3 hodiny, pretože by to mohlo mať negatívny vplyv na jeho chuť.**

Všeobecný postup počas použitia automatických programov

1. Pripravte ingrediencie podľa receptu a umiestnite ich do misy. Dávajte pozor na to, aby všetky ingrediencie boli rovnomerne uložené v mise a umiestnené na úrovni pod rýskou, ktorá sa nachádza na vnútornom povrchu.

2. Dajte misu do kostry zariadenia, trochu ju zabočte, presvedčte sa, že misa tesne prilieha k zohrievaciemu prvku. Prikrývte vrchnák, až nečujete cvaknutie, pripojte zariadenie k elektrickej sieti.
3. Niekoľkokrátym stlačením tlačidla „Menu“ zvolíte si program varenia, pokiaľ sa na displeji nezobrazí indikátor zvoleného programu. Program si taktiež môžete zvoliť stlačením tlačidiel „Hour/-“ a „Minute/+“. Indikátor tlačidla „Start“ a indikátor programu budú miháť, na displeji sa zobrazí indikátor režimu nastavenia času varenia a predvolený čas varenia.

V prípade ak bol zvolený program „MULTICOOK“, na displeji sa zobrazí indikátor režimu nastavenia teploty varenia a predvolená teplota varenia.

4. Stlačením tlačidla „Product selection“ vyberete si druh potravín. Indikátor zodpovedajúceho podprogramu budú miháť a na displeji sa objaví predvolený čas varenia. Vyberať druhy potravín sa dá len v programoch „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“. Keď zvolíte iné programy, vychádzajte túto položku.
5. Nastavte si potrebný čas varenia.
6. V prípade zvolenia programu „MULTICOOK“, stlačte tlačidlo „Temperature“ a nastavte teplotu varenia. Indikátor hodnoty teploty začne miháť. Stlačením tlačidla „Hour/-“ zmeníte hodnotu teploty a stlačením tlačidla „Minute/+“ naopak ju zvýšite. Udržiavaním potrebného tlačidla dôjde k zrychlenej zmene hodnoty. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty sa nastavenie času bude pokračovať od začiatku rozsahu hodnôt.
7. V prípade potreby nastavte čas odloženého štartu programu.
8. Stačte a udržiajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Start“. Tým sa spustí aj program varenia. Na displeji sa bude zobrazovať čas, ktorý zostáva do ukončenia tohto programu, ako aj indikátor varenia.
9. Po ukončení realizácie programu zaznie signál a zhasne jeho indikátor. V závislosti od nastavení zariadenie prejde do režimu automatického zohriatia (svieti indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“), respektíve do čakajúceho režimu.
10. Pre zastavenie procesu varenia alebo odvolania zadaného programu stlačte u udržiajte tlačidlo „Cancel/Reheat“.

Program „MULTICOOK“

Program „MULTICOOK“ je určený na prípravu jedál podľa zadaných užívateľom časových a teplotných parametrov varenia. Predvolený čas varenia v tomto programe tvorí 30 minút. Rozsah nastavenia času varenia tvorí od 2 minúty až 15 hodín s postupnosťou hodnotových zmien 1 minúta. Rozpätie nastavenia teploty v tomto programe tvorí 35–170°C s postupnosťou hodnotových zmien 5°C.

i **POZOR!** Pre zabezpečenie bezpečnosti pri nastavení teploty viac ako 140°C čas varenia by nemal byť dlhší ako 2 hodiny.

Pre Vaše pohodlie ak varíte pri nastavení teploty menej ako 80°C, funkcia automatického zohriatia bude predvolene vypnutá. V prípade potreby môžete ju zapnúť ručne stlačením tlačidla „Start“ hneď po naštartovaní programu (rozsvietení sa indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“).

Program „STEAM/COOK“

Program „STEAM/COOK“ sa odporúča pre prípravu rôznych potravín v pare, a taktiež na varenie. Predvolený čas prípravy potravín závisí od vybraného druhu potravín (FISH je 25 minút, MEAT je 40 minút, CHICKEN je 35 minút, SEAFOOD je 20 minút, VEGETABLES je 30 minút). Taktiež je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 5 minút až do 2 hodín s postupnosťou 5 minút.

V prípade prípravy zeleniny v pare:

- Nalejte do misy 600–1000 ml vody. Dajte do misy kontajner na varenie v pare.
- Odmerajte a pripravte potraviny v súlade s receptom, rovnomerne ich rozložte v kontajneri na varenie v pare.
- Postupujte podľa položiek č. 2–10 „Všeobecného postupu počas použitia automatických programov“.

Počas varenia zeleniny a iných potravín postupujte podľa položiek č. 1–10 „Všeobecného postupu počas použitia automatických programov“. V programe „STEAM/COOK“ spiatocne odstránenie začína len keď voda prichádza do varu a keď sa dosiahne potrebná sytosť pary v mise.

Program „SOUP/BEANS“

Program „SOUP/BEANS“ sa odporúča na prípravu rôznych polievok a varenie strukovín. Predvolený čas varenia v tomto programe tvorí 1 hodinu. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 10 minút až do 8 hodín s postupnosťou 5 minút.

i V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „STEW“

Program „STEW“ sa odporúča na dusenie rôznych potravín, ako sú ryby, mäso, hydina, zelenina. Predvolený čas na prípravu potravín závisí od vybraného druhu potravín (FISH je 30 minút, MEAT je 1 hodina, CHICKEN je 45 minút, SEAFOOD je 25 minút, VEGETABLES je 40 minút). Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 10 minút až do 12 hodín s postupnosťou 5 minút.

i V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „OATMEAL“

Program „OATMEAL“ sa odporúča na varenie mliečnych kaší. Predvolený čas na varenie v tomto programe tvorí 20 minút. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 5 minút až do 4 hodín s postupnosťou 1 minúta.

Odporúčania pre prípravu mliečnych kaší v multifunkčnom hrnci

Program „OATMEAL“ je určený na prípravu kaší z pasteurizovaného mlieka s malou tukovosťou. Aby sa mlieko nevyvarilo a boli dosiahnuté žiaduce výsledky, doporučujeme sa pred prípravou vykonať ďalšie opatrenia:

- starostlivo premyvať všetky celozrnné krupy (ryža, pohánka, proso a pod.), až voda nebude čistá;
- pred prípravou natrieť misu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržiavať pomery, odmerávajúce ingrediencie podľa odporúčaní z kuchárskej knihy; znížiť/a zvýšovať počet ingrediencií prísne a veľmi pomere;
- ak používate plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1:1.

i Vlastnosti mlieka a krúp sa v závislosti od ich pôvodu a výrobcu môžu líšiť, čo občas vplyva na výsledky procesu varenia. V prípade ak žiaduci výsledok v programe „OATMEAL“ nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“. Počas prípravy mliečnej kaše taktiež si môžete využiť univerzálny program „MULTICOOK“ (optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše tvorí 95°C).

Program „YOGURT/YEAST DOUGH“

Program „YOGURT/YEAST DOUGH“ sa odporúča na prípravu domácich jogurtov a kynsnetých cesta. Predvolený čas prípravy potravín v tomto programe

tvorí 8 hodín. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 10 minút až do 12 hodín s postupnosťou 5 minút. Funkcia automatického zohriatia v tomto programe nie je prístupná.

i V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „PAELLA/RISOTTO“

Program „PAELLA/RISOTTO“ sa odporúča na prípravu rôznych druhov rizota. Predvolený čas prípravy potravín v tomto programe tvorí 40 minút. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 10 minút až do 2 hodín s postupnosťou 5 minút.

i V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „BAKE“

Program „BAKE“ sa odporúča na vypekanie piskôt a koláčov z kvasnicového a listového cesta. Predvolený čas prípravy potravín v tomto programe tvorí 50 minút. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 10 minút až do 8 hodín s postupnosťou 5 minút. V programe „BAKE“ čas trvania funkcie automatického zohriatia tvorí 4 hodiny.

i Či piskóta je pripravená, môžete si ľahko overiť, keď zostrčíte do nej drevenú tyčinku (šparadlo). Keď ju vytiahnete a na nej nezostane kúsokov nalepeného cesta, to bude znamenať, že piskóta je pripravená. Počas prípravy chleba sa odporúča vypnúť funkciu automatického zohriatia jedlú na všetkých etapách pripravovania.

i V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „FRY“

Program „FRY“ sa odporúča na praženie rôznych potravín, ako sú ryby, mäso, hydina, dary mora, zelenina. Predvolený čas varenia závisí od vybraného druhu potravín (FISH je 15 minút, MEAT je 18 minút, CHICKEN je 17 minút, SEAFOOD je 16 minút, VEGETABLES je 20 minút). Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 5 minút až do 2 hodín s postupnosťou 1 minúta. Funkcia odloženého štartu v tomto programe nie je prístupná.

i Aby nedošlo do pripekania ingrediencií doporučujeme postupovať podľa inštrukcií z knihy receptov a pravidelne miešať obsah misy. Pred opätovným použitím programu „FRY“ nechajte zariadenie úplne ochladnúť.

Nehľadiac na to, že funkcia automatického zohriatia udrží teplotu jedla počas 12 hodín, neodporúča sa nechávať pripravené jedlo v tomto režime dlhšiu dobu, lebo môže dôjsť do presušenia jedla.

Odporúča sa opekať potraviny s otvoreným vrchnákom, vďaka čomu dosiahnete šušťavú tenkú kôru. V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „RICE/GRAIN“


Program „RICE/GRAIN“ sa odporúča na varenie ryže a kaší na vode. Predvolený čas prípravy potravín v tomto programe tvorí 30 minút. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 5 minút až do 4 hodín s postupnosťou 1 minúta.

i V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.

Program „PASTA/RAVIOLI“


Program „PASTA/RAVIOLI“ sa odporúča na varenie cestovín, párkov a iných prefabrikátov. Predvolený čas prípravy potravín v tomto programe tvorí 8 minút. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 2 minút až do 1 hodiny s postupnosťou 1 minúta. Funkcia odloženého štartu v tomto programe nie je prístupná.

Postupujte podľa pokynov z časti „Všeobecný postup počas použitia automatických programov“. Keď voda pride do varu, oznamte signál. Opätne otvorte vrchnák a dajte potraviny do viacej vody, potom prikryjte vrchnákom, stlačte tlačidlo „Start“ a udržujte ho počas niekoľkých sekúnd. Potom sa začne spätočné odratie času varenia.

 *V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.*


Program „HOMEMADE BREAD“

Program „HOMEMADE BREAD“ sa odporúča na vypekanie domáceho chleba. Predvolený čas prípravy potravín v tomto programe tvorí 3 hodiny. Je možnosť ručnej regulácie času varenia v rozsahu od 10 minút až do 4 hodín s postupnosťou 5 minút. V programe „HOMEMADE BREAD“ čas trvania funkcie automatického zohriatia tvorí 4 hodiny.

 **POZOR!** Počas vypekania misa a potraviny sa nahrievajú! Používajte kuchyňské rukavice, keď budete vyťahovať hotový chlieb zo zariadenia.

Pred použitím múky doporučujeme ju presiať, aby sa nasýtila kyslíkom a aby sa odstránili nežiaduce prísady. Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca, až proces vypekania nebude úplne dokončený! To má tiež vplyv na kvalitu vypekaného výrobku.

Počas dávania ingrediencií dajte na to, aby sa o ni boli umiestnení nižšie rysky ½, ktorá sa nachádza na vnútornom povrchu misy. Musíte počítať s tým, že v priebehu prvej hodiny fungovania programu prebieha kysnutie cesta, a len potom bezprostredne sáme vypekanie. Pre skrátenie času a zjednodušenie prípravy potravín doporučujeme Vám používať hotové zmesi na vypekanie chleba.

 *V prípade ak očakávaný výsledok nebol dosiahnutý, pozrite si časť „Odporúčania pri varení“, kde si môžete nájsť odpovede na Vaše otázky a dostať všetky potrebné informácie a odporúčania.*


III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fundue
- Príprava syra
- Príprava chalvy
- Vypekanie chleba
- Pasterizácia
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

IV. ČISTENIE A USCHOVANIE ZARIADENIA

Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím zariadenia a taktiež s cieľom odstránit zápachy potravín v multifunkčnom hrnci sa po varení doporučuje pretrieť čistú misu a vnútorný vrchnák 9-percentným roztokom octa a potom v priebehu 15 minút vyvariť polovicu citróna v programe „STEAM/COOK“.
- Neodporúča sa nechávať misu v zatvorenom zariadení s pripraveným jedlom alebo misu naplnenú vodou dlhšie ako 24 hodín. Misu s hotovým jedlom je možno uschovávať v chladničke a v prípade potreby zohriať jeho v multifunkčnom hrnci, používajúc funkciu zohriatia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Používajte mäkké tkaniny a nebrúsiace prostriedky na umývanie riadu.

 **ZAKAZUJE SA** počas čistenia zariadenia používať hrubé servítky alebo špongie (ak to nebolo špeciálne spomenuté v tejto príručke) a brusné pasty. Rovnako sa neodopúšťa používanie všetkých chemických agresívnych a iných prostriedkov, ktoré sa neodporúčajú na používanie s takými predmetmi, ktoré majú kontakt s potravinami.

ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo dávať ju do vodného prúdu! Buďte opatrní počas čistenia gumových alebo silikónových súčiastok multifunkčného hrnca: ich poškodenie, resp. deformácia môžu spôsobiť nesprávne fungovanie zariadenia.

Kostra zariadenia sa čistí podľa potreby, keď sa znečistí. Misu, vnútorný hliníkový vrchnák a snímací parný ventil treba vyčistiť po každom použití zariadenia. Kondenzát, ktorý sa nazbera počas pripravovania potravín v multifunkčnom zariadení, treba odstrániť po každom použití zariadenia. Vnútorné časti pracovnej komory sa čistia podľa potreby.


Čistenie kostry

Kostru zariadenia treba čistiť mäkkou vlhkou kuchyňskou servítkou alebo špongiou. Dovoluje sa používanie jemných čistiacich prostriedkov. Aby na povrchu kostry nezostali vodné škvrny a stopy doporučuje sa utrieť povrch kostry do sucha.

Čistenie misy

Misu môžete čistiť alebo ručne, alebo mäkkou špongiou s použitím čistiacich prostriedkov na umývanie riadu, alebo v myčke na riad (v závislosti od odporúčani výrobcu zariadenia).

V prípade silného zašpinenia do misy treba naliať teplú vodu a nechať stáť dlhšiu dobu až sa poriadne odmočí, a potom vyčistiť. Aby sa zariadenie čo najefektívnejšie odmočilo, misu s chladnou vodou (ale nie viac maximálne dovolenej úrovne) možno dať do multifunkčného hrnca, prikryť vrchnákom a dať sa nahriať do 30–40 minút. V každom prípade treba pretrieť vonkajší povrch misy do sucha predtým, ako ju namontujete do kostry multifunkčného hrnca.

 *Počas častého a pravidelného používania misy môže dôjsť do úplnej, resp. čiastočnej zmeny farby vnútornej úpravy proti pripekaniu. Nie je to znak defektu misy.*

Čistenie vnútorného hliníkového vrchnáku

1. Otvorte vrchnák multifunkčného hrnca
2. Z vnútornej strany vrchnáku stlačíte plastový fixátor, ľahko potiahnete vnútorný hliníkový vrchnák smerom ku sebe a dole, až sa neodpojí od základného vrchnáku.
3. Pretreite povrch oboch vrchnákov vlhkou kuchyňskou servítkou alebo špongiou. V prípade potreby môžete umyť aj odstránený vrchnák pod vodným prúdom, používajúc prostriedky na umývanie riadu. Používanie myčky na riad nie je žiaduce.
4. Pretreite obidva vrchnáky do sucha.
5. Umiestnite hliníkový vrchnák do dolných drážok, spojte ho so základným vrchnákom a ľahko pritlačíte, pokiaľ nepočujete cvaknutie.

Čistenie snímacieho parného ventilu

Parný ventil sa odporúča čistiť po každom použití zariadenia. Opätne potiahnite ventil za vonkajšiu podložku. Celkom demontujte ventil, rozoberte ho, potom ho starostlivo umyte pod prietokovou vodou a vysušte, zmontujte v spätočnej postupnosti a namontujte naspäť.


SVK

Odstránenie kondenzátu

Počas prípravy potravín môže sa nazbierať kondenzát, ktorý sa v tomto modeli zhromažďuje v špeciálnej dutine na kostre zariadenia vókol misy. Kondenzát sa ľahko odstráni pomocou uteráku alebo kuchynskej servítky.

Čistenie pracovnej komory


Za podmienok prísneho dodržiavania pokynov tejto príručky možnosť preniknutia tekutiny, zostatkov potravín alebo smeti do pracovnej komory je minimálna. V prípade ak dôjde do silného znečistenia povrch pracovnej komory treba vyčistiť, aby sa zabránilo nesprávnej práci alebo poruche zariadenia.

 *Pred čistením pracovnej komory multifunkčného hrnca presvedčte sa, že zariadenie bolo odpojené od elektrickej siete a úplne ochladlo!*

Bočné strany pracovnej komory, povrch výhrevného disku a kryt centrálného teplotného snímača (ktorý je umiestnený v strede výhrevného disku) možno vyčistiť trochu vlhkou (ale nie mokrou!) špongiou alebo servítkou. V prípade ak používate čistiace prostriedok treba dôkladne odstrániť všetky stopy po ňom, aby sa zabránilo vzniku nežiadúcej vlni počas následovného pripravovania potravín.

V prípade preniknutia cudzorodých látok do prehĺbenia vókol centrálného teplotného snímača treba starostlivo ich odstrániť pinzetou, pritom bez nátlaku na kryt snímača.

V prípade znečistenia povrchu výhrevného disku dovoľuje sa používať trochu vlhku a mierne tvrdú špongiu alebo syntetický kefkou.

 *Počas častého a pravidelného používania zariadenia môže dôjsť do úplnej, resp. čiastočnej zmeny farby výhrevného disku. Zmena farby ako taká nie je znakom poruchy zariadenia a nevytvára na správnosť práce.*

Uschovanie zariadenia

- V prípade ak sa dlhšiu dobu zariadenie nepoužíva, treba ho odpojiť od elektrickej siete. Pracovná komora, vrátane výhrevného disku, misa, vnútorný vrchnák a parný ventil musia byť čisté a suché.
- Pre kompaktnéjšie uschovanie zariadenia môžete dať jeho súčiastky do misy a umiestniť ju do kostry multifunkčného hrnca.

V. ODPORÚČANIA NA PRIPRAVOVANIE POTRAVÍN

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V dôležitej tabuľke sú zhromaždené typické chyby, vyskytujúce sa pri pripravovaní potravín a jedál v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby na ich odstránenie.

JEDLO NEBOLO UVARENÉ DO KONCA

| Prípadné príčiny vyskytnutia problému | Spôsob riešenia problému |
|--|---|
| Zabúdli ste prikryť vrchnák zariadenia resp. Zariadenie nebolo tesne prikryté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká. | Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatvárajte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nič nevyrúšuje tesnému zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútornom vrchnáku nie je deformovaná. |
| Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká. | Misu treba umiestniť do kostry zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojim dnom k nahrievacej podložke. Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte na to, aby nedošlo k znečisteniu nahrievacej podložky. |
| Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným Vami spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúsočkami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený Vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci. | Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôbené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu. |
| V prípade varenia v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty paru. | Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia. |
| V prípade praženia: | Naliali ste do misy príliš veľa oleja. |
| | Nadbytočná vlhkosť v mise. |
| V prípade varenia: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou. | Požas jednoduchejšieho praženia je dostatočné, aby maslo prikryvalo dno misy tenkou vrstvou. Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu. Nezatvárajte vrchnák multifunkčného hrnca počas praženia, ak to nie je uvedené v recepte. Načerstvo zamrazené potraviny pred pražením v každom prípade treba rozmraziť a odstrániť z nich vodu. |
| | Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vyprážanie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali. |
| V prípade vypekania (cesto sa neprepeklo): | Požas nakysnutia cesto sa prilepilo na vnútorný vrchnák a zatliko ventil na východ paru. |
| | Uložili ste príliš veľa cesta do misy. |

POTRAVINY BOLI PREVARENÉ

| | |
|--|---|
| Pomylili ste s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé rozmery ingrediencií. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. |
| Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stáť v režime automatického zohriatia. | Dlhšie používanie funkcie automatického zohriatia nie je žiaduce. V prípade ak vo Vášom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť. |

POTRAVINY SA VYVARUJÚ V PRIEBEHU VARENIA

| | |
|---|--|
| Požas varenia mliečnej kaše sa vyvaruje mlieko. | Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúča sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. V prípade potreby mlieko môžete trochu rozriešiť pitnou vodou. |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. Celozrnné krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou. |
|--|--|

JEDLO SA PRIPALUJE

| | |
|---|--|
| Po predchádzajúcim varení misa bola zle vyčistená. Bola poškodená úprava misy proti pripekaniu. | Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či misa je poriadne vymytá a úprava proti pripekaniu nie je poškodená. |
| Celkový objem uložených potravín je menej, ako odporúčaný v recepte. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. |
| Bol nastavený príliš dlhý čas varenia. | Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu zariadenia. |
| Pri vyprážení: zabúdli ste dať do misy maslo; nepremiešali ste resp. neskoro začali s ošatením pripravovaných potravín. | Pri jednoduchom pražení nalejte do misy trochu oleja, aby pokrýval dno misy tenkou vrstvou. Pre rovnomeré vyprážanie potravín v mise treba ich pravidelne miešať alebo otáčať. |
| Pri dusení: v mise nie je dostatočne vlhkosť. | Nalajte do misy viac tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca. |
| Pri varení: v mise je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií). | Dodržavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií. |
| Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením. | Pred uložením cesta treba namastiť dno a steny misy maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievať do misy!). |

POTRAVINY STRATILI SVOJ TVAR, KTORÝ BOL NAREZANÝ

| | |
|--|--|
| Príliš často ste miešali potraviny v mise. | Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5-7 minút. |
| Bol nastavený príliš dlhý čas varenia. | Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu zariadenia. |

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNKÉ

| | |
|--|---|
| Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo vláhy (štrnásť zelenina alebo ovocie, zamrazené bobule, plody, smotana a pod.). | Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, obsahujúce príliš veľa vláhy resp. používajte ich, ak je to možné, v minimálnom množstve. |
| Nechali ste hotové pečenie stáť príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci. | Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stáť v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu a spustiť režim automatického zohriatia. |

PEČENIE NENARASTLO

| | |
|---|---|
| Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. |
| Cesto príliš dlho stálo s kypriacim práškom. | |
| Múka nebola preosiatá resp. cesto bolo zle vymiešané. | Výber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu. |
| Pomylili ste sa pri ukladaní ingrediencií. | |
| Vybraný Vami recept nie je vhodný na vypekanie v tomto modeli multifunkčného hrnca. | |

i V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch „STEW“ a „SOUP“ v prípade nedostatku tekutiny v mise sa zapája ochranný systém proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohriatia.

Súhrnný tabuľka programov varenia (továrnske nastavenia)

| Program | Odporúčania na použitie | Predvolený čas prípravy jedál | Rozsah času prípravovania jedál/postupnosť nastavení | Výstup na pracovné parametre | Odkladanie štartu, hod. | Automatické zabránenie, hod. |
|--------------------|--|--|--|------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| MULTICOOK | Prípravovanie rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času varenia | 30 min | 2 min – 15 hodín/1 minúta | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Prípravovanie rôznych jedál v pare | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 hodiny/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Prípravovanie rôznych polievok (boršč atď.); varenie strukovín | 1 hodina | 10 minút – 8 hodín/5 minút | - | 24 | 12 |
| STEW | Dusenie rôznych potravín | FISH: 30 min MEAT: 1 hodina CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minút – 12 hodín/5 minút | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Príprava mliečnych kaší | 20 min | 5 minút – 4 hodiny/1 minúta | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Príprava domáceho jogurtu; kysnutie cesta | 8 hodín | 10 minút – 12 hodín/5 minút | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Príprava rôznych druhov rizota | 40 minút | 10 minút – 2 hodiny/5 minút | - | 24 | 12 |
| BAKE | Vypiekanie keksov, piškót, rôznych koláčov z kvasnicového a listkového cesta | 50 minút | 10 minút – 8 hodín/5 minút | - | 24 | 4 |
| FRY | Praženie rôznych potravín | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minút – 2 hodiny/1 minúta | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Varenie ryže, príprava kaší na vode z rôznych obilnín a celozrnných krúpkov | 30 minút | 5 minút – 4 hodiny/1 minúta | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Varenie cestovín; príprava ravioli | 8 minút | 2 minúty – 1 hod/1 minúta | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Vypiekanie domáceho chleba | 3 hodiny | 10 minút – 4 hodiny/5 minút | - | 24 | 4 |

* pri nastavenej teplote viac ako 80°C

Odporúčaný čas prípravy rôznych potravín v pare

| Potraviny | Hmotnosť, g/počet | Objem vody, ml | Čas varenia, min |
|---|-------------------------|----------------|------------------|
| Bravčový/hovädzí fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Baraní fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Kurací fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Karbanátek/kotlety | 180 (6 ks) / 450 (3 ks) | 500 | 30/35 |
| Ryba (fileť) | 500 | 500 | 25 |
| Šalátové krevety (očistené, varené a zamrazené) | 500 | 500 | 5 |

| Potraviny | Hmotnosť, g/počet | Objem vody, ml | Čas varenia, min |
|--|-------------------|----------------|------------------|
| Stredoázijské manty/kavkazské chinkali | 4 ks | 500 | 30 |
| Zemiaky (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Mikva (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Cvikla (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Zelenina (čerstvo zamrazené) | 500 | 500 | 15 |
| Vajce v pare | 3 ks | 500 | 10 |

i Treba si uvedomovať, že to sú len všeobecné pokyny. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt, čo závisí od kvality a vlastností konkrétneho potravinárskeho výrobku, ako aj od Vašich chuťových želaní.

Odporúčania pre použitie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“

| Pracovná teplota | Odporúčania pre použitie* |
|------------------|---|
| 35°C | Nalysnutie cesta, príprava octa |
| 40°C | Príprava jogurtov |
| 45°C | Zákvas |
| 50°C | Kvasenie |
| 55°C | Príprava fondánu |
| 60°C | Príprava zeleného čaju, detskej výživy |
| 65°C | Varenie mäsa vo vákuovom balení |
| 70°C | Príprava punču |
| 75°C | Pasterizácia, príprava bieleho čaju |
| 80°C | Príprava vareného vína |
| 85°C | Príprava tvarohu alebo jedál, vyžadujúcich dlhšieho času prípravy |
| 90°C | Príprava červeného čaju |
| 95°C | Príprava mliečnych kaší |
| 100°C | Príprava bezé, džemov |
| 105°C | Príprava huspeniny |
| 110°C | Sterilizácia |
| 115°C | Príprava cukrového sirupu |
| 120°C | Príprava pečeného kolena |
| 125°C | Príprava duseného mäsa |
| 130°C | Príprava tvarohových zapečených koláčov |
| 135°C | Vypraženie hotových jedál pre vytvorenie krehkej kôrky |
| 140°C | Údenie |
| 145°C | Zapekanie zeleniny a ryby vo fólii |
| 150°C | Zapekanie mäsa vo fólii |
| 155°C | Praženie výrobkov z kvasnicového cesta |
| 160°C | Praženie hydínového mäsa |
| 165°C | Praženie steakov |
| 170°C | Príprava zemiakových hranolčekov |

* (viď, taktiež kuchársku knihu).

SVK

VI. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dodatocné príslušenstvo nevchádza do dodávanej súpravy multifunkčného hrnca REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – kliešte na misu

Kliešte sú určené na vhodné a bezpečné vyberanie misy z multifunkčného hrnca. Taktiež môžete ich používať spolu s inými značkami multifunkčných hrncov objemom do 6 l.

REDMOND RAM-G1 – súprava z 4 fľaštičiek na jogurty so špeciálnym označením na vrchnáčkoch

Súprava je určená na prípravu rôznych jogurtov. Na fľaštičkách sú označené dátumy, čo umožňuje kontrolu doby spotreby. Súpravu si môžete používať s inými značkami multifunkčných hrncov.

RAM-FB1 – kôš na fritovanie

Používa sa na prípravu rôznych pokrmov v silne zahriatom, respektívne vriacom oleji (fritéze). Kôš vyhovuje pre rôzne druhy mis s objemom 3 l. Kôš na fritovanie je vyrobený z nerez, má snímateľnú rúčku a háčik na upevnenie na mise, aby sa utiahol proces odlievania zvyšného oleja po príprave. Kôš na fritovanie si môžete používať s inými značkami multifunkčných hrncov. Dá sa umývať v myčke na riad.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Žiadame Vás oboznámiť sa s označováním chýb, ktoré sa môžu objaviť na displeji v prípadoch poruchy počas práce so zariadením.

| Kódy chýb | Pripadné poruchy | Odstránenie chyby |
|-----------|--|--|
| E1 – E4 | Systemové chyby (pripadné opotrebovanie teplotného snímača). | Nezapínajte zariadenie s prázdnu misou Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť počas 10–15 minút, potom nalejte do misy vodu/vývar a pokračujte vo varení. |
| E5 | Zapoi sa ochranný systém proti prehriatiu | V prípade ak po opätovnom zapnutí problém nezmizne, obráťte sa na autorizované servisné centrum. |

Pripadné poruchy a spôsoby na ich odstránenie

| Poruchy | Pripadná príčina | Odstránenie poruchy |
|---------------------------------|---|--|
| Nezapína sa | Chýba napájanie elektrickým prúdom | Skontrolujte napätie v elektrickej sieti. |
| Jedlo sa pripravuje príliš dlho | Neprirodavné napájanie elektrickým prúdom | Skontrolujte napätie v elektrickej sieti. |
| | Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet. | Odstraňte cudzí predmet. |
| | Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovne. | Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení. |
| | Nahrievací prvok je znečistený. | Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok. |


VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho použitia, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teľonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od dátumu jeho výroby (v prípade ak sa tento dátum nedá stanoviť).


Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-ich dymbolov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia.

Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 5 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

 Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.


Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.


BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

 *Výrobce nenesse odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.*

- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenesse odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.

- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

 *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*

- Po použití, při čištění nebo přemístování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchými rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
 - Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostřích předmětů, rohů a okrajů nábytku.
-  *Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

CZE

- Příklad: Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.



JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychologické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, s výjimkou případu, kdy za takovými osobami

je stanoven speciální dohled nebo se provádí jejich školení o použití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřipuštění her s zařízeními, jeho složkami, rovněž s tovarním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.

- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

OBSAH

| | |
|--|-----|
| I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM | 153 |
| II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE | 153 |
| III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI | 155 |
| IV. ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A USKLADNĚNÍ PŘÍSTROJE | 155 |
| V. TYPY NA VAŘENÍ | 156 |
| VI. DODATEČNÁ VYBAVENÍ | 158 |
| VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO | 158 |
| VIII. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY | 158 |

Technické charakteristiky

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Model | RMC-280E |
| Příkon | 800 W |
| Napětí | 220–240 V, 50 Hz |
| Objem misky | 5 l |
| Povrch misky | nepřilnavý keramický |
| LCD displej | je k dispozici |
| Parní ventil | snímatelný |
| Vypnutí zvukových signálů | je k dispozici |

Programy

1. MULTICOOK (ŠÉFKUCHAŘ)
2. STEAM/COOK – FISH (V PÁŘE/VAŘENÍ – RYBA)
3. STEAM/COOK – MEAT (V PÁŘE/VAŘENÍ – MASO)
4. STEAM/COOK – CHICKEN (V PÁŘE/VAŘENÍ – KUŘE)
5. STEAM/COOK – SEAFOOD (V PÁŘE/VAŘENÍ – DARY MOŘE)
6. STEAM/COOK – VEGETABLES (V PÁŘE/VAŘENÍ – POTRAVINY)
7. SOUP/BEANS (POLÉVKA – LUŠTĚNINY)
8. STEW – FISH (DUŠENÍ – RYBA)
9. STEW – MEAT (DUŠENÍ – MASO)
10. STEW – CHICKEN (DUŠENÍ – KUŘE)
11. STEW – SEAFOOD (DUŠENÍ – DARY MOŘE)
12. STEW – VEGETABLES (DUŠENÍ – POTRAVINY)
13. OATMEAL (MLÉČNÁ KAŠE)
14. YOGURT/YEAUST DOUGH (JOGURT – NAKYTNUTÍ TĚSTA)
15. PAELLA/RISOTTO (PAELLA – RIZOTO)
16. BAKE (PEČENÍ)
17. FRY – FISH (SMAŽENÍ – RYBA)
18. FRY – MEAT (SMAŽENÍ – MASO)
19. FRY – CHICKEN (SMAŽENÍ – KUŘE)
20. FRY – SEAFOOD (SMAŽENÍ – DARY MOŘE)
21. FRY – VEGETABLES (SMAŽENÍ – POTRAVINY)
22. RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY)
23. PASTA/RAVIOLI (TĚSTOVINY/RAVIOLI)
24. HOMEMADE BREAD (DOMÁCÍ CHLÉB)

Funkce

| | |
|---|----------------|
| Udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání) | až o 12 hodin |
| Předčasné vypnutí automatického ohřívání | je k dispozici |
| Zahřátí jídla | až o 12 hodin |
| Odložený start | až o 24 hodin |

Komplektace

| | |
|--|-------|
| Multifunkční hrnec s instalovanou dovnitř miskou | 1 ks. |
| Snímatelné vnitřní víko | 1 ks. |
| Nádoba na vaření v páře (paňák) | 1 ks. |
| Fritovací koš | 1 ks. |
| Odměrný pohár | 1 ks. |
| Naběračka | 1 ks. |
| Plochá lžička | 1 ks. |
| Knihna 100 receptů | 1 ks. |
| Návod k použití | 1 ks. |
| Servisní knižka | 1 ks. |
| Napájecí kabel | 1 ks. |
| Obal | 1 ks. |



Výrobce má právo provádět změny designu, komplektace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení multifunkčního hrnce A1

1. Kostra přístroje.
2. Rukojeť pro přenášení přístroje.
3. Víko přístroje.
4. Snímatelné vnitřní víko přístroje.

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 5. Miska. | 10. Nádobna na vaření v páře (paňák). |
| 6. Snímatelný parní ventil. | 11. Odměrný pohár |
| 7. Ovládací panel s displejem. | 12. Fritovací koš. |
| 8. Naběračka. | 13. Napájecí kabel. |
| 9. Plochá lžička. | |

Ovládací panel A2

1. Tlačítko „Cancel/Reheat“ – (Zrušení/Zahřátí) – zapnutí a vypnutí funkce Zahřátí, přerušení programu vaření; zrušení všech zadávaných nastavení.
2. Tlačítko „Time Delay/Cooking time“ (Odložený start/Doba vaření) – zapnutí režimu nastavení doby vaření/času odloženého startu; vypnutí zvukových signálů.
3. Displej.
4. Tlačítko „Start“ – zapnutí zvoleného programu vaření; předčasné vypnutí funkce automatického ohřívání.
5. Tlačítko „Temperature“ (Teplota) – zapnutí režimu nastavení teplotních hodnot pro program vaření „MULTICOOK“ (ŠÉFKUCHAŘ).
6. Tlačítko „Menu“ – zvolení automatického programu vaření.
7. Tlačítko „Product selection“ (Výběr druhu potraviny) – zvolení druhu potraviny v automatických programech „STEAM/COOK“ (V PÁŘE/VARĚNÍ), „STEW“ (DUŠENÍ), „FRY“ (SMAŽENÍ).
8. Tlačítko „Hour/-“ (Hodina/-) – zvolení časových hodnot v režimech nastavení hodin, nastavení časových hodnot a časových hodnot odloženého startu; přechod do režimu nastavení aktuálního času; snížení teplotních hodnot v programu „MULTICOOK“ (ŠÉFKUCHAŘ).
9. Tlačítko „Minute/+“ („Minuta/+“) – zvolení minutových hodnot v režimech nastavení hodin, nastavení časových hodnot doby vaření a odloženého startu; zvýšení teplotních hodnot v programu „MULTICOOK“ (ŠÉFKUCHAŘ).

Složení displeje A3

1. Indikátory automatických programů vaření.
2. Casovácí/Indikátor aktuálního času/Indikátor času odloženého startu.
3. Indikátor režimu nastavení časových hodnot odloženého startu.
4. Indikátor funkce zahřátí jídla.
5. Indikátor funkce automatického ohřívání (Keep warm).
6. Indikátory druhu potraviny v programech „STEAM/COOK“ (V PÁŘE/VARĚNÍ), „STEW“ (DUŠENÍ), „FRY“ (SMAŽENÍ).
7. Indikátor teplotních hodnot v programu „MULTICOOK“ (ŠÉFKUCHAŘ).
8. Indikátor zapnutí/vypnutí zvukových signálů.

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně rozbalte výrobek a vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály. Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu. Očete kostru přístroje vlnkým hadříkem. Opětkaňte 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.

 **Pozor!** Zakazuje se použití přístroje v případě vzniku jakýchkoliv poruch.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním použitím

Umístěte zařízení na tvrdém rovinném plochém a vodorovném povrchu takovým způsobem, aby vycházející z parního ventilu horká pára nepoškodila tapetu, dekorativní nábytek, elektronické přístroje a jiné předměty nebo materiály, které by mohla poškodit zvýšená vlhkost a teplota.


Před začátkem vaření přesvědčte se, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nemají poruchy, odštěpená místa a jiné závady. Mezi miskou a topným tělesem nesmí se nacházet žádné cizí předměty.

Režim spánku (stand-by)

Zapnutí do elektrické sítě přístroj se automaticky nachází v režimu spánku (stand-by) na displeji se zobrazí aktuální čas v 24 hodinovém formátu, indikátor automatických programů vaření, indikátory druhu potraviny v programech „STEAM/COOK“ (V PÁŘE/VARĚNÍ), „STEW“ (DUŠENÍ) a „FRY“ (SMAŽENÍ), indikátor zapnutí/vypnutí zvukových signálů. Pokud při nastavení parametrů zvoleného programu nebylo po dobu 1 minuty stisknuto žádné tlačítko, přístroj se zase přepne do režimu spánku (stand-by), při tom se všechna díve provedená nastavení vynulují.

Energeticky nezávislá paměť

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-280E má energeticky nezávislou paměť. V případě dočasného výpadku proudu (až o 2 hodiny v režimu vaření nebo v režimu odloženého startu) všechna uložena nastavení budou uložena do paměti. Přístroj se vrátí do nastaveného provozu ve fázi, kdy byl provoz přerušen.

 **Pozor!** Pokud nechcete pokračovat v procesu vaření, stiskněte a přidržte tlačítka „Cancel/Reheat“ („Zrušení“/„Zahřátí“). Přístroj se zase přepne do režimu spánku (stand-by).

Zapnutí/vypnutí zvukových signálů

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-280E je k dispozici funkce zapnutí/vypnutí zvukových signálů. Vypnutí zvukový signál v režimu spánku (stand-by) můžete stisknutím a přidržením tlačítka „Time Delay/Cooking time“ (Odložený start/Doba vaření) (zapnutí zvukový signál můžete opětovně stisknutím a přidržením tlačítka „Time Delay/Cooking time“).

Nastavení hodin

Připojte zařízení k elektrické síti. Stiskněte a přidržte tlačítka „Hour/-“ (Hodina/-). Indikátor aktuálního času na displeji bude blikat. Stisknutím tlačítka „Hour/-“ nastavte hodinové hodnoty, stisknutím tlačítka „Minute/+“ („Minuta/+“) – minutové hodnoty. Udržení stlačeným odpovídající tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu.

Po ukončení nastavení aktuálních časových hodnot nestiskujte žádné tlačítka po dobu několika vteřin. Nastavené časové hodnoty budou uloženy do paměti.

Nastavení času vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-280E si můžete samostatně měnit čas vaření, který je automaticky nastaven pro každý program. Postup zadání změny a případný rozsah zadávaného času závisí na vybraném programu vaření.

Změnit dobu vaření můžete takto:

1. Stisknutím tlačítka „MENU“ vyberte automatický program vaření. Opětovně stiskněte tlačítko, až se na displeji zobrazí indikátor žádoucího programu vaření. Na displeji uvidíte automaticky nastavenou délku trvání doby vaření pro každý program. Taký si můžete vybrat program stisknutím tlačítka „Hour/-“ a „Minute/+“.
2. Stisknutím tlačítka „Time delay/Cooking time“ přejdete do režimu nastavení doby vaření. Indikátor tlačítka „Start“ a taky indikátor času odloženého startu a indikátor programu začnou blikat na displeji.
3. Stisknutím tlačítka „Hour/-“ si můžete změnit časové hodnoty, stisknutím tlačítka „Minute/+“ si můžete měnit minutové hodnoty. Udržení stlačeným odpovídající tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu.
4. Zrušit vykonaná nastavení můžete stisknutím a udržením tlačítka „Cancel/Reheat“, poté znovu zadejte celý program vaření.



Při ručním nastavení času vaření je třeba mít na zřeteli případný rozsah nastavení a dodržovat postup nastavení, který je automaticky zadán zvoleným Vámi programem vaření v souladu s tabulkou programů vaření.

V programech „STEAM/COOK“ zpáteční odpodčítávání zadaného času vaření začne pouze po tom, kdy začne vřít voda a vytvoří se dostatečné množství páry v misce; v programu „PASTA/RAVIOLI“ až po tom, kdy začne vřít voda v misce, dodání do ní ingredencií a po opětovném stisknutí tlačítka „Start“. V ostatních programech zpáteční odpodčítávání začne hned po stisknutí tlačítka „Start“.

Odložený start

Funke odloženého startu umožňuje zadávat časový rozsah, po jehož vypršení by jídlo mělo být již hotové. Odložít proces vaření si můžete na delší dobu (až o 24 hodin). Postup nastavení času odloženého startu – 5 minut.

1. Po zvolení automatického programu a doby vaření opětovným stisknutím tlačítka „Time Delay/Cooking time“ a znovu nastavít čas odloženého startu. Na displeji se zobrazí indikátor režimu nastavení časových hodnot odloženého startu a nejbližší čas, kdy už jídlo by mělo být hotové (automatické nastavení). Indikátor časových hodnot bude blikat.
2. Stisknutím tlačítka „Hour/-“ nastavte časové hodnoty času odloženého startu, stisknutím tlačítka „Minute/+“ nastavte minutové hodnoty. Udržení stlačeným odpovídající tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu.
3. Zrušit vykonaná nastavení můžete stisknutím a udržením tlačítka „Cancel/Reheat“, poté znovu zadejte celý program vaření.



Nedoporučuje se používat funke odloženého startu, obsahuje-li recept rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, dýr apod.). V programech „FRY“, „PASTA/RAVIOLI“ funke odloženého startu není k dispozici.

CZE

Funke udržení teploty (Automatické ohřívání)

Automatické ohřívání se zapíná automaticky hned po ukončení programu pro přípravu jídla a může udržovat teplotu hotového jídla v rozptějí 60–80°C po dobu 12 hodin. V režimu automatického ohřívání indikátor tlačítka „Start“ zhasne, indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ se bude svítit. Na displeji se zobrazí přímé odpodčítávání času práce této funkce.

Předčasné vypnutí automatického ohřívání

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-280E je k dispozici možnost předčasného vypnutí funkce automatického ohřívání po spuštění hlavního programu vaření. Za tímto účelem hned po startu programu stiskněte a udržíte tlačítko „Start“ dokud indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ nezhasne. Opětovným stlačením a udržením tlačítka „Start“ si můžete zase zapnout funkci automatického ohřívání, dokud se indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ nezačne svítit.

Ohřívání jídel

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-280E dá se používat k ohřívání studených jídel. K tomuto účelu je třeba:

1. Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do multifunkčního hrnce. Přesvědčte se, že se miska těsně styká s topným tělesem.
2. Přikryjte víkem, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stiskněte a udržíte tlačítko „Cancel/Reheat“. Rozsvítí se indikátor tlačítka, spustí se funke ohřívání. Na displeji se zobrazí přímé odpodčítávání času fungování této funkce.
4. Přístroj ohřeje jídlo až na 60–80°C. Tato teplota se bude udržovat v průběhu 12 hodin. V případě potřeby stisknutím tlačítka „Cancel/Reheat“ můžete vypnout funkci ohřívání (indikátor tlačítka zhasne).



Nehleďte na to, že multifunkční hrnec REDMOND RMC-280E může udržovat potraviny v zahřátém stavu až na 12 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu déle než 2-3 hodiny, protože občas to může způsobit změnu jeho chuťových vlastností.

Všeobecný postup při použití automatických programů

1. Připravte všechny ingredience podle receptu a dejte je do misky. Objeďte o to, aby všechny ingredience byly rovnoměrně rozděleny a nacházely se pod vysokou na vnitřním povrchu misky.
2. Umístěte misku do kostry zařízení, trochu ji otočte. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem. Zavřete víko, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Pro zvolení programu vaření stiskněte několikrát tlačítko „Menu“, až se na displeji objeví indikátor žádanou programu. Zvolit žádoucí program si taky můžete stisknutím tlačítek „Hour/+“ a „Minute/+“. Indikátor tlačítka „Start“ a indikátor programu budou blikat, na displeji se objeví indikátor režimu nastavení časových hodnot doby vaření a doba vaření, nastavená automaticky.

Pokud byl zvolen program „MULTICOOK“, pak se na displeji zobrazí indikátor režimu nastavení teplotních hodnot pro program vaření a automaticky nastavená teplota vaření.

4. Stisknutím tlačítka „Product selection“ (Výběr druhu potravin) vyberete druh potravin. Indikátor oddělení programu bude blikat, na displeji se objeví doba vaření, nastavená automaticky. Výběr druhu potravin je k dispozici v programech „STEAM/COOK“, „STEW“, „FRY“. Pokud jste vybral(a) jiné programy, tento bod neplatí.
5. Nastavte žádanou dobu vaření.
6. Pokud jste vybral(a) program „MULTICOOK“, pak stiskněte tlačítko „Temperature“ a nastavte teplotu vaření. Indikátor teplotních hodnot bude blikat. Stisknutím tlačítka „Hour/+“ si můžete zmenšit teplotní hodnoty, stisknutím tlačítka „Minute/+“ pak zvýšit. Udržením stlačeným odpovídajícího tlačítka dojde k zrychlené změně hodnot. Po dosažení maximální hodnoty nastavení časových hodnot zase začne od začátku rozsahu.
7. V případě nutnosti zadejte čas odloženého startu.
8. Stiskněte a udržte po dobu několika vteřin tlačítko „Start“. Spustí se program vaření. Na displeji se zobrazí čas zpátečního odpočítávání doby fungování programu a indikátor vaření.
9. Ukončení programu Vám oznámí zvukový signál, indikátor programu zhasne. V závislosti na nastavení se dále zařízení přepne do režimu automatického ohřívání (rozsvítí se indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“) nebo se přístroj přepne do režimu spánku (stand-by).
10. Přerušit vaření nebo zrušit zadaný program si můžete stisknutím a udržením tlačítka „Cancel/Reheat“.

Program „MULTICOOK“ (ŠÉFKUCHAČ)

Program „MULTICOOK“ je určen pro vaření jídla podle zadaných uživatelských parametrů: teplotních hodnot a doby vaření. Předvolená doba vaření v programu trvá 30 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 2 minut až o 15 hodin s postupem nastavení 1 minuta. Rozsah nastavení teplotních hodnot v programu je v rozmezí až 35 – 170 °C s postupem nastavení 5 °C.

i POZOR! Z bezpečnostních důvodů při nastavení teplotních hodnot překračujících 140 °C vaření nesmí trvat déle než 2 hodiny.

Pro Vaše pohodlí v případě vaření jídel při teplotě až 80 °C funkce automatického ohřívání bude automaticky vypnuta. V případě nutnosti můžete ji zapnout stisknutím tlačítka „Start“ po spuštění programu vaření (rozsvítí se indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“).

Program „STEAM/COOK“ (V PÁRE/VAŘENÍ)

Program „STEAM/COOK“ se doporučuje pro přípravu v páře různých druhů potravin a taky jejich vaření ve vroucí vodě. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potravin (FISH/RYBA – 25 minut, MEAT/MASO – 40 minut, CHICKEN/KURĚ – 35 minut, SEAFOOD/DARY MOŘE – 20 minut, VEGETABLES/POTRAVINY – 30 minut). Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až o 2 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

Pro vaření zeleniny v páře:

- Nalijte do misky 600–1000 ml vody. Umístěte nádobu na vaření v páře (paňák) do misky.
- Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby na vaření v páře (paňák).
- Postupujte podle návodů z čl. 2–10 části Všeobecný postup při použití automatických programů.

Při vaření zeleniny a jiných druhů potravin postupujte podle návodů 1–10 části Všeobecný postup při použití automatických programů. V programu „STEAM/COOK“ zpáteční odpočítávání zadané doby vaření začne hned po tom, kdy začne vřít voda a vytvoří se dostatečné množství páry v misce.

Program „SOUP/BEANS“ (POLÉVKA/LUŠTĚNINY)

Program „SOUP/BEANS“ se doporučuje pro přípravu různých vývarů a polévek, vaření luštěnin. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 1 hodinu. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 10 minut až o 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

i Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.

Program „STEW“ (DUŠENÍ)

Program „STEW“ se doporučuje pro dušení různých druhů potravin, například ryby, masa, drůbeže, darů moře, zeleniny. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potravin (FISH – 30 minut, MEAT – 1 hodina, CHICKEN – 45 minut, SEAFOOD – 25 minut, VEGETABLES – 40 minut). Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 10 minut až o 12 hodin s postupem nastavení 5 minut.

i Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.

Program „OATMEAL“ (MLÉČNÁ KAŠE)

Program „OATMEAL“ se doporučuje pro přípravu mléčných kaší. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 20 minut. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až o 4 hodiny s postupem nastavení 1 minuta.

Doporučení pro přípravu mléčných kaší v multifunkčním hrnci

Program „OATMEAL“ je určen pro přípravu různých mléčných kaší z pasteurizovaného mléka s malou tučností. Aby se mléko nevyvařilo a bylo dosaženo žádoucího výsledku doporučuje se:

- důkladně umýt všechny celozrnné kroupy (ryže, pohanka, jáhly apod.), až z kroupy začne vytékat průzračná voda;
- před přípravou jídla natřít misku multifunkčního hrnce máslem;
- přesně dodržujte poměry a odměřte složky podle doporučení z knihy receptů (kuchárky), snižovat či zvyšovat množství ingrediencí z třeba přísazé a velmi úměrně;
- používejte-li pítoučné mléko, je třeba ho rozředit pítou vodou v poměru 1:1.

i Vlastnosti mléka a kroup se v závislosti od jejich původu a výroby mohou lišit, co se občas odráží na výsledcích procesu vaření. Pokud v programu „OATMEAL“ nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření,

kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení. Pro přípravu různých mléčných kaší si můžete taky využít univerzální program „MULTICOOK“ (Optimální teplota vaření je 95 °C).

Program „YOGURT/YEAST DOUGH“ (JOGURT/NAKYNUTI TĚSTA)

Program „YOGURT/YEAST DOUGH“ se doporučuje pro přípravu domácího jogurtu a nakynutí těsta. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 8 hodin. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 10 minut až o 12 hodin s postupem nastavení 5 minut. Funkce automatického ohřívání v tomto programu není k dispozici.

i Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.

Program „PAELLA/RISOTTO“ (PAELLA/RIZOTO)

Program „PAELLA/RISOTTO“ se doporučuje pro přípravu různých druhů pilav. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 40 minut. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 10 minut až o 2 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

i Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.

Program „BAKE“ (PEČENÍ)

Program „BAKE“ se doporučuje pro upečení piškotů, nákampů, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 50 minut. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 10 minut až o 8 hodin s postupem nastavení 5 minut. V programu „BAKE“ funkce automatického ohřívání je k dispozici po dobu 4 hodiny.

i Pomocí dřevěné tyčinky (párátka) si můžete zjistit, zda je už jídlo hotové. Zapichněte tyčinku do pečiva. Pokud se na dřívko nepřilepí žádné těsto, je piškot hotov. Při pečení chleba se doporučuje vypnout funkci automatického ohřívání jídla ve všech fázích přípravy.

Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.

Program „FRY“ (SMAŽENÍ)

Program „FRY“ se doporučuje pro smažení různých druhů potravin – ryby, masa, drůbeže, darů moře, zeleniny. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potravin (FISH – 15 minut, MEAT – 18 minut, CHICKEN – 17 minut, SEAFOOD – 16 minut, VEGETABLES – 20 minut). Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až o 2 hodiny s postupem nastavení 1 minutu. Funkce odloženého startu v tomto programu není k dispozici.

i Aby se zabránilo připálení jídla doporučujeme postupovat podle pokynů z knihy receptů a periodicky míchat ingredience v misce. Než budete opětovně používat funkci „FRY“, nechte přístroj úplně vychladnout.

Nehleďte na to, že funkce automatického ohřívání může udržovat teplotu jídla během 12 hodin, doporučujeme nenechávat jídlo v tomto režimu příliš dlouhou dobu, protože to může vést k přesušení připraveného jídla.

Doporučuje se osmažovat potraviny za otevřeného víka – to umožní vytvořit křupavou kůrku. Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.

Program „RICE/GRAIN“ (RÝŽE/KROUPY)

Program „RICE/GRAIN“ se doporučuje pro vaření rýže a kaši ve vodě. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 30 minut. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až o 4 hodiny s postupem nastavení 1 minutu.



Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část *Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.*

Program „PASTA/RAVIOLI“ (TĚSTOVINY/RAVIOLI)

Program „PASTA/RAVIOLI“ se doporučuje pro vaření ve vroucí vodě těstovin, párků a jiných polotovarů. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 8 minut. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 2 minut až o 1 hodinu s postupem nastavení 1 minutu. Funkce odloženého startu v tomto programu není k dispozici.

Postupujte podle návodů části Všeobecný postup při použití automatických programů. Až začne vřít voda, uslyšíte zvukový signál. Opatrně otevřete víko a dejte potraviny do vroucí vody, poté zavřete víko, stisknete a přidržíte dobu po dobu několika vteřin tlačítko „Start“. Hned po tom se spustí zpáteční odpočítávání doby vaření.



Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část *Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.*

Program „HOMEMADE BREAD“ (DOMÁCÍ CHLÉB)

Program „HOMEMADE BREAD“ se doporučuje pro pečení domácího chleba. Předvolená doba vaření v tomto programu trvá 3 hodiny. Také si můžete dobu vaření nastavit ručně v rozmezí od 10 minut až o 4 hodiny s postupem nastavení 5 minut. V programu „HOMEMADE BREAD“ funkce automatického ohřívání je k dispozici po dobu 4 hodiny.



POZOR! V průběhu pečení se miska a produkt silně zahřívají! Při vytažení hotového chleba z přístroje použijte kuchyňské člnáky.

Než budete používat mouku, doporučuje se ji prosít pro nasycení kyslíkem a odstranění příměsí. Neotevírejte víko multifunkčního hrnce až do úplného ukončení pečení! Závisí na tom také kvalita upečeného výrobku.

Když budete dávat ingredience do multifunkčního hrnce, abyste je to, aby všechny komponenty nepřekračovaly úroveň 1/2 rýsky na vnitřním povrchu misky. Je třeba mít na zřeteli, že během první hodiny fungování programu probíhá proces nakytnutí těsta. Hned poté bezprostředně začne proces pečení. Pro zkrácení doby pečení a zjednodušení vaření doporučujeme používat chlebové směsi.



Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, přečtěte si část *Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na svoje otázky a dostanete žádoucí doporučení.*

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Nakynutí těsta
- Pečení chleba
- Příprava fundue
- Pasterizace
- Příprava sýrů
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny
- Příprava chalvy

IV. ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A USKLADNĚNÍ PŘÍSTROJE

Obecná pravidla a doporučení

- Před prvním zapnutím přístroje a taky pro odstranění zápachů po vaření v multifunkčním hrnci doporučuje se utřít misku a vnitřní víko přístroje 9% roztokem octu a během 15 minut vyvařit půlku citronu v programu „STEAM/COOK“ (V PÁŘE/VÁŘENÍ).
- Nedoporučuje se nechávat uvnitř multifunkčního hrnce při zavřeném víku misku s hotovým jídlem déle než 24 hodin. Misku s hotovým jídlem můžete dát do ledničky a v případě nutnosti ohřát jídlo v multifunkčním hrnci pomocí funkce automatického ohřívání.
- Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Pro čištění přístroje používejte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí.



ZAKAZUJE SE použití drsných houbiček, tvrdých hadříků či drátěnek (pokud není to v tomto návodu k použití stanoveno jinak) a taky brusných prostředků. Rovněž zakazuje se použití chemicky agresivních látek či jiných látek, které nejsou vhodné pro styk s potravinami.

ZAKAZUJE SE se ponořovat přístroj do vody nebo nechávat ho umývat pod tekoucí vodou! Buďte opatrní při čištění gumových či silikonových částí multifunkčního hrnce: jejich poškození nebo deformace může způsobit nesprávné fungování přístroje.

Kostru přístroje čistíte jen v případě potřeby. Misku, vnitřní hliníkové víko a smátelný parní ventil je třeba čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, který se vytváří během procesu vaření v multifunkčním hrnci, odstraňte po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistíte jen v případě potřeby.

Čištění kostry

Kostru přístroje čistíte jen měkkou vlhkou utěrkou či měkkou houbičkou. Je možné použití jemných čistících prostředků. Aby se zabránilo vytváření skvrn od vody na kostře přístroje po jeho umytí, doporučujeme po ukončení čištění utřít jeho povrch nasucho.

Čištění misky

Misku se doporučuje čistit ručně měkkou houbičkou a prostředky na mytí nádobí. Taky si k tomu můžete používat myčku nádobí (v souladu s doporučeními výrobce multifunkčního hrnce).

Pokud je miska silně uspiněna, nalijte do ní teplou vodu a nechte ji tak na nějaký čas, aby se odstranila špina, poté můžete misku očistit. Pro větší účinek dejte misku se studenou vodou dovnitř multifunkčního hrnce (Pozor! Voda nesmí překračovat maximální úroveň rýsky), zavřete víko a zapněte funkci automatického ohřívání po dobu 30 až 40 minut. Dejte si pozor na to, že než dáte misku zpět do kostry multifunkčního hrnce, vnější povrch misky je nutno utřít nasucho.



Při běžném pravidelném používání misky může dojít k úplné či částečné změně barvy jejího vnitřního nepřítlného povrchu. To však není jakýmkoliv znakem poškození či vady misky.

Čištění vnitřního hliníkového víka

1. Otevřete víko multifunkčního hrnce.
2. Z vnitřní strany víka přitlačte plastový fixátor, lehce potáhněte víko směrem k sobě až se odpojí od hlavního víka.
3. Očistěte povrchy obou vík vlhkou tkaninou, utěrkou či měkkou houbičkou. V případě potřeby vymyjte odstraněné víko pod tekoucí vodou, můžete k tomu použít prostředky na mytí nádobí. Umývat víko v myčce nádobí se v tomto případě nedoporučuje.
4. Utřete obě víka nasucho.
5. Umístěte hliníkové víko do spodních drážek, spojte ho s hlavním víkem a lehce přitlačte fixátory dokud neustýtíte cvaknutí.

Čištění smátelného parního ventilu

Parní ventil se doporučuje čistit po každém použití přístroje. Opatrně potáhněte za výběžek parního ventilu. Úplně rozeberte ventil, pak ho důkladně omyjte pod tekoucí vodou a vysušte. Montáž proveďte v opačném pořadí a umístěte ventil na původní místo.

Odstranění kondenzátu

Během vaření je možné vytvoření kondenzátu, který se v tomto modelu zhromažďuje v speciální dutině v kostře zařízení okolo misky. Kondenzát můžete snadně odstranit pomocí ručnicku, utěrky či ubrouskem.

Čištění pracovní komory

Pokud budete přísně dodržovat ustanovení tohoto návodu k použití, možnost toho, že se tekutina, částice jídla nebo smetí dostanou dovnitř pracovní komory, je minimální. Pokud došlo ke značnému zašpinění, je třeba očistit povrch pracovní komory, aby nedošlo k selhání nebo poškození přístroje.



Před čištěním pracovní komory přesvědčte se, že je odpojena od elektrické sítě a úplně vychladla!

Boční stěny pracovní komory, povrch topné podložky a kryt centrálního termického snímače (je umístěn uprostřed topné podložky) doporučuje se čistit vlhkou (nikoliv mokrou!) houbičkou či ubrouskem. Pokud budete používat mycí prostředky, je třeba po ukončení mytí a čištění důkladně odstranit jeho zbytky, aby byla vyloučena možnost vzniku nežádoucích zápachů při následném vaření.

V případě, že se do prohloubení kolem centrálního termického snímače dostaly cizí předměty, opatrně odstraňte je pinzetou bez stisknutí krytu snímače.

Pro čištění uspiněného povrchu topné podložky lze použít vlhkou houbičku střední tvrdosti nebo štetku se syntetickými vlákny.



Při běžném pravidelném používání přístroje postupem času může dojít k úplné či částečné změně barvy topné podložky. To však není jakýmkoliv znakem vady přístroje a nemá žádný vliv na jeho správný provoz.

Uskladnění přístroje

- Pokud nepoužíváte přístroj delší dobu, je třeba odpojit ho od elektrické sítě. Pracovní komora, včetně topné podložky, miska, vnitřní víko a parní ventil musí být čisté a suché.
- Pro kompaktní skladování můžete uložit všechny součásti přístroje do misky a umístit ji v kostře multifunkčního hrnce.

V. TYPY NA VAŘENÍ

Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění

V uvedené níže tabulce jsou shromážděny typické chyby, vyskytující při vaření jídel v multifunkčním hrnci, a také se posuzují možné příčiny a způsoby jejich odstranění.

JÍDLO NENÍ ÚPLNĚ HOTOVÉ

| Možné příčiny problému | Způsoby řešení problému |
|--|--|
| Zapoměl(a) jste zavítit viko přístroje resp. viko nebylo pevně zavěšeno, a proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká. | Neotvírejte viko multifunkčního hrnce bez potřeby během vaření. Zavírejte viko, až uslyšíte cvaknutí. Přesvědčte se, že nic nevdví pevněmu zavěšení vika přístroje a těsnící kroužek na vnitřním viku není deformovaný. |
| Miska a topné těleso se špatně dotýkají, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká. | Přesvědčte se, že pracovní komoře multifunkčního hrnce nejsou žádné cizí předměty. Dbejte o to, aby nedošlo k zašpinění topné podložky. |
| Špatný výběr ingrediencí jídla. Tyto ingredience nejsou vhodné na přípravu zvoleným Vámi způsobem resp. Zvolil(a) jste nesprávný program přípravy jídla. Ingredience byly nakrájeny příliš velkými kousky, byly porušeny základní poměry uložení potravin. Špatně byl nastavena (zle vypočítána) doba vaření. Zvolená Vámi varianta receptu není vhodná na přípravu v tomto multifunkčním hrnci. | Je žádoucí, abyste použil(a) ověřené (přizpůsobené pro tento model přístroje) recepty. Používejte pouze důvěryhodné recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení a poměry, výběr programu a doby vaření musí odpovídat vybranému receptu. |
| Při vaření v páře: v misce je příliš málo vody pro zabezpečení dostatečné hustoty páry. | Nalévejte vodu do misky přesně v takovém objemu, jak je to uvedeno v receptu. Pokud máte nějaké pochyby, překontrolujte úroveň vody během vaření. |
| Při smažení: | Nalil(a) jste do misky příliš mnoho oleje. |
| | Nadbytečná vlhkost v misce. |
| Při vaření: vykypnutí vývaru během vaření potravin se zvýšenou kyselostí. | Některé potraviny vyžadují zvláštní předběžnou přípravu před vařením: opláchnutí vodou, osmažení apod. Postupujte podle pokynů zvoleného Vámi receptu. |
| Při pečení (těstě se neprokectí): | Během nakynutí těsta se přilepilo k vnitřnímu viku a ucpalo parní ventil. |
| | Uložil(a) jste do misky příliš mnoho těsta. |

POTRAVINY BYLY PŘEVAŘENY

| | |
|---|---|
| Zmýlil(a) jste se s výběrem druhu potravin resp. při nastavení (vypočítání) doby vaření. Přilíš malé rozměry ingredience. | Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení a poměry při uložení do misky, výběr programu a doby vaření musí odpovídat pokynům receptu. |
| Po ukončení vaření jste příliš dlouho nechal(a) stát hotové jídlo v režimu automatického ohřívání. | Dlouhý použití funkce automatického ohřívání je nežádoucí. V případě, když ve Vašem modelu multifunkčního hrnce byla naprogramována tato funkce, můžete využít tuto možnost. |

V PRŮBĚHU VAŘENÍ SE POTRAVINY VYVAŘEJÍ

| | |
|---|---|
| Při vaření mléčných kaší se vyvařuje mléko. | Kvalita a vlastnosti mléka mohou záviset na výrobních podmínkách a jeho původu. Doporučuje se používat pouze ultrapasterizované mléko s tučností nejvýše 2,5%. V případě potřeby mléko můžete trochu zředit pitnou vodou. |
| Ingredience před vařením nebyly předběžně připraveny resp. byly špatně připraveny (nepřilíš vymyté apod.). Nebyly dodrženy poměry ingrediencí resp. nesprávně byl vybrán druh potravin. | Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení a poměry při uložení do misky, výběr programu a doby vaření musí odpovídat pokynům receptu. Celozrnné kroupy, maso, rybu a dary moře vždy důkladně opeřte čistou vodou. |

JÍDLO SE PŘIPALUJE

| | |
|--|---|
| Po předchozím použití byla miska špatně vyčištěna. Neprilínavý povrch je poškozen. | Před začátkem vaření přesvědčte se, je-li miska dobře vymyta a nepřilíná povrch není poškozen. |
| Čekový objem uložených potravin je menší než se doporučuje v receptu. | Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. |
| Byla nastavena příliš dlouhá doba vaření. | Zkratke dobu vaření resp. postupujte podle pokynů receptu, přizpůsobeného pro tento model přístroje. |
| Při smažení: zapoměl(a) jste dát do misky olej resp. máslo; nepromíchal(a) jste resp. pozdě začal(a) jste s převracením připravovaných potravin. | Při obvyklém smažení nalijte do misky trochu oleje, aby pokrýval dno misky tenkou vrstvou. Pro rovnoměrné smažení potravin v misce je třeba pravidelně míchat nebo převracet. |
| Při dušení: v misce je nedostatek vlhkosti. | Nalijte do misky více tekutiny. Během vaření neotvírejte bez potřeby viko multifunkčního hrnce. |
| Při vaření: v misce je příliš málo tekutiny (nebyly dodrženy poměry ingrediencí). | Dodržujte správné poměry tekutiny a tvrdých ingrediencí. |
| Při pečení: vnitřní povrch misky nebyl namazán olejem resp. máslem před vařením. | Před uložním těsta je třeba namazat dno a stěny misky olejem (olej se nesmí nalévat do misky!). |

POTRAVINY ZTRATILY SVŮJ TVAR, KTERÝM BYLY NAKRÁJENY

| | |
|---|--|
| Přilíš často jste mchal(a) potraviny v misce. | Při obvyklém smažení není třeba míchat jídlo častěji než každých 5-7 minut. |
| Byla nastavena příliš dlouhá doba vaření. | Zkratke dobu vaření resp. postupujte podle pokynů receptu, přizpůsobeného pro tento model přístroje. |

PEČIVO JE PŘILÍŠ VLNKÉ

| | |
|--|---|
| Byly použity nevhodné ingredience, dávající nadbytečné množství vlhkosti (šfanavaté ovoce nebo zelenina, zamražené bobulové ovoce, smetana apod.). | Vybírejte ingredience podle receptu na přípravu pečiva. Snažte se nepoužívat potraviny, obsahující příliš mnoho vláhy resp. používejte je, pokud je to možné, v nejmenším množství. |
| Nechal(a) stát hotové pečivo příliš dlouho v zavěšeném multifunkčním hrnci. | Snažte se co nejdříve vyndat pečivo z multifunkčního hrnce, až bude hotové. V případě potřeby můžete nechat pečivo stát v multifunkčním hrnci na delší dobu a spustit režim automatického ohřívání. |

PEČIVO NEVYBĚHLO

| | |
|--|---|
| Veje a cukr nebyly pořádně ušlehané. | Obraťte se k ověřenému (přizpůsobenému pro tento model přístroje) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné přípravy a poměry musí odpovídat pokynům receptu. |
| Těsto příliš dlouho stálo s práškem do pečiva. | |
| Zapoměl(a) jste přelít mouku a špatně jste vymísil(a) těsto. | |
| Zmýlil(a) jste se při ukládání ingrediencí. | |
| Vybraný Vámi recept není vhodný na vaření v tomto modelu multifunkčního hrnce. | |

i V některých modelech multifunkčních hrnců REDMOND v programech „STEW“ (DUŠENÍ) a „SOUP“ (POLĚVKA) při před nedostatku tekutiny v misce zapne se ochranný systém proti přehřátí přístroje. V tomto případě se program vaření zastaví a multifunkční hrnce se automaticky přepne do režimu automatického ohřívání.

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

| Program | Doporučení k použití | Předvolená doba vaření | Rozsah doby vaření (časů přípravy jídla)/postup nastavení | Dosažení provozních parametrů | Odložený start, hod. | Automatické ohřívání |
|-----------|--|------------------------|---|-------------------------------|----------------------|----------------------|
| MULTICOOK | Příprava rozmanitých jídel s možností zadání teplotních a časových hodnot během vaření | 30 min | 2 min – 15 hodin/1 minuta | - | 24 | 12* |

| Program | Doporučení k použití | Předvolená doba vaření | Rozsah doby vaření (čas přípravu jídla)/postup nastavení | Dosažení provozních parametrů | Odložený start, hod. | Automatické odlišení |
|--------------------|--|--|--|-------------------------------|----------------------|----------------------|
| STEAM/COOK | Příprava rozmanitých jídel v páře | FISH/RÝBA: 25 min MEAT/MASO: 40 min CHICKEN/KUŘE: 35 min SEAFOOD/DARY MOŘE: 20 min VEGETABLES/ZELENINA: 30 min | 5 min – 2 hod/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Příprava rozmanitých polévek a vývarů; vaření luštěnin | 1 hod | 10 minut – 8 hodin/5 minut | - | | 12 |
| STEW | Dušení různých potravin | FISH: 30 min MEAT: 1 hod CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minut – 12 hodin/5 minut | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Příprava mléčných kaší | 20 min | 5 minut – 4 hora/1 minuta | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Příprava domácího jogurtu; nakynutí těsta | 8 hodin | 10 minut – 12 hodin/5 minut | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Příprava různých druhů pilafu | 40 minut | 10 minut – 2 hod/5 minut | - | 24 | 12 |
| BAKE | Pečení babovek, piškotů, nákypů kvasnicových koláčů a koláčů z listového těsta | 50 minut | 10 minut – 8 hodin/5 minut | - | 24 | 4 |
| FRY | Smažení různých potravin | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minut – 2 hora/1 minuta | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Vaření rýže; příprava kaší ve vodě z celozrnných krup | 30 minut | 5 minut – 4 hod/1 minuta | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Vaření těstovin; příprava ravioli | 8 minut | 2 minuty – 1 hod/1 minuta | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Pečení domácího chleba | 3 hod | 10 minut – 4 hod/5 minut | - | 24 | 4 |

* při zadaných teplotních hodnotách od 80°C

Doporučený čas vaření páře pro různé potraviny

| Druh potravin | Hmotnost, g/počet, ks. | Objem vody, ml | Doba vaření, min |
|---|-------------------------|----------------|------------------|
| Vepřové file/hovězí file (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Skopové maso, file (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Kuřecí file (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Karbanátek/kottleta/rizek | 180 (6 ks./450 (3 ks.)) | 500 | 30/35 |
| Ryba (file) | 500 | 500 | 25 |
| Salátové krevety (očistěné, vařené a mražené) | 500 | 500 | 5 |
| Štředoasijské manty/kavkazské chinkali | 4 ks. | 500 | 30 |

| Druh potravin | Hmotnost, g/počet, ks. | Objem vody, ml | Doba vaření, min |
|-------------------------------|------------------------|----------------|------------------|
| Brambory (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Míkev (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Řepa (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Zelenina (čerstvě mražená) | 500 | 500 | 15 |
| Vejce v páře | 3 ks. | 500 | 10 |

i Je třeba mít na zřeteli, že uvedené v tabulce hodnoty mají všeobecný charakter, jsou to hodnoty pouze doporučené. Mohou se lišit od reálných, což závisí na kvalitě konkrétního druhu potravin, na jeho čerstvosti, stejně jako i na Vašich chuťových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“

| Procvorní teplota | Doporučení pro použití * |
|-------------------|---|
| 35°C | Nakynutí těsta, příprava octu |
| 40°C | Příprava jogurtů |
| 45°C | Kvašení na kysané mléčné výrobky |
| 50°C | Kvašení |
| 55°C | Příprava mléčných a krémových bonbonů |
| 60°C | Příprava zeleného čaje, dětské výživy |
| 65°C | Vaření masa ve vakuovém balení |
| 70°C | Příprava punče |
| 75°C | Pasterizace, příprava bílého čaje |
| 80°C | Příprava svařáku |
| 85°C | Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu |
| 90°C | Příprava červeného čaje |
| 95°C | Příprava mléčných kaší |
| 100°C | Příprava pěnového cukroví nebo džemu |
| 105°C | Příprava aspiku, huspeniny |
| 110°C | Sterilizace |
| 115°C | Příprava cukrového sirupu |
| 120°C | Příprava pečeného kolena |
| 125°C | Příprava dušeného masa |
| 130°C | Příprava nákypu |
| 135°C | Osmažení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky |
| 140°C | Uzení |
| 145°C | Upečení zeleniny a ryby v alobalu |
| 150°C | Upečení masa v alobalu |
| 155°C | Smažení výrobků z kynutého těsta |
| 160°C | Smažení drůbeže |
| 165°C | Smažení steaků |
| 170°C | Příprava hranolek |

* Viz. taky knihu receptů (kuchařku), která je součástí soupravy.

VI. DODATEČNÁ VYBAVENÍ

Dodatečná vybavení pro multifunkční hrnec REDMOND RMC-280E si můžete pořídit zvlášť.

REDMOND RAM-CL1 – kleště pro misku

Kleště určené na vhodné a bezpečné vytahování misky. Hodí se ke všem miskám pro multifunkční hrnce objemem až 6 l.


REDMOND RAM-G1 – souprava skleniček na jogurty se speciálním označením na víkách (4 ks.)

Souprava je určena na přípravu různých jogurtů. Na skleničkách jsou označena data, což umožňuje kontrolu doby spotřeby. Soupravu si můžete používat s jinými značkami multifunkčních hrnců.

RAM-FB1 – fritovací koš

Používá se pro přípravu různých potravin v silně zahřátém nebo vroucím oleji (fritování). Je vhodný pro jakékoliv misky objemem od 3 litrů. Je vyroben z nerezavé oceli, má snímatelnou rukojeť a háček pro připevnění na misku a slouží k usnadnění slítí zbytků oleje po vaření. Koš si můžete používat s jinými značkami multifunkčních hrnců. Dá se ho myt v myčce na nádobí.

Doba použití zařízení, stanovená výrobcem, je 5 let od datumu jeho nákupu s podmínkou, že se zařízení používá opatrně v souladu s těmito pokyny a schválenými technickými požadavky.

 *Recyklace balení, návodu k použití, stejně jako i samotného zařízení musí probíhat v souladu s lokálním reciklačním programem. Chrňte životní prostředí a nevyhazujte výrobky takového druhu spolu s běžným komunálním odpadem.*

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Prosíme, abyste se pozorně seznámil(a) s označením chyb a závad, které se objeví na displeji v případě jakýchkoliv selhání přístroje.

| Chybové hlášení na displeji | Možné poruchy | Odstranění chyby |
|-----------------------------|---|--|
| E1 – E4 | Systémová chyba (možnost selhání termických snímačů). | Nezapínejte přístroj pokud je miska prázdná! |
| E5 | Spustila se automatická ochrana proti přehřátí | Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout během 10-15 minut, pak dolejte do misky vodu (vývar) a pokračujte vařit. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |

Možné poruchy a způsoby jejich odstranění

| Porucha | Možná příčina | Odstranění poruchy |
|---------------------------|---|--|
| Nezapíná se | Chyba napájení od elektrické sítě | Zkontrolujte napětí v elektrické síti |
| Vaření trvá příliš dlouho | Přerušení napájení v elektrické síti | Zkontrolujte napětí v elektrické síti |
| | Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět | Odstřete cizí předmět |
| | Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením) | Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení |
| | Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné | Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek) |

VIII. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY


Na tento výrobek je stanovena záruční doba 2 roky od data prodeje spotřebiteli. V průběhu záruční doby se výrobce prostřednictvím opravy, výměny součástek resp. celého zařízení zavazuje odstranit všechny chyby, které jsou důsledkem nedostatečné kvality materiálů či montáže. Záruka je platná pouze v případě, pokud je datum nákupu potvrzen razítkem prodejny/obchodu a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Tato záruka se uznává pouze v tom případě, bylo-li použito přístroje v souladu s návodem k použití, přístroj nebyl opravován, rozebrán resp. poškozen v důsledku nesprávného zacházení, a taky je-li uschována kompletní dokumentace a všechny součásti výrobku. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a jeho spotřební materiály (filtry, lampičky, nepřílnavé povrchy, těsnící kroužky apod.).

Doba použití zařízení a termín platnosti záručních závazků na toto zařízení počínají běžet dnem jeho prodeje resp. od data výroby zařízení (v případě, když se nedá stanovit přesně datum prodeje).

Datum výroby můžete najít v sériovém (výrobním) čísle, které je označeno na identifikačním nálepcu na kostře výrobku. Sériové (výrobní) číslo se skládá z 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. – rok výroby zařízení.


Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

 *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*

- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).

- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

 *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytraskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanym powierzchniami. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie

POL

zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.



Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.



ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), którzy mają odchylenia fizyczne, nerwowe lub psychiczne, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znaj-

dować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.

- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----|
| I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM | 161 |
| II. EKSPLOATACJA MULTICOOKERA | 161 |
| III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE | 163 |
| IV. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA | 163 |
| V. PORĄDY ODNOŚNIE GOTOWANIA | 164 |
| VI. AKCESORIA DODATKOWE | 166 |
| VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO | 166 |
| VIII. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE | 166 |

Charakterystyki techniczne

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Model | RMC-280E |
| Moc | 800 W |
| Napięcie | 220–240 V, 50 Hz |
| Pojemność miski | 5 l |
| Pokrycie miski | powłoka ceramiczna antyadhezyjna |
| Wyświetlacz LCD | jest |
| Zawór wypuszczania pary | zdejmowany |
| Odłączenie sygnałów dźwiękowych | jest |

Programy

- MULTICOOK
- STEAM/COOK – FISH (PARA/GOTOWANIE – RYBY)
- STEAM/COOK – MEAT (PARA/GOTOWANIE – MIĘSO)
- STEAM/COOK – CHICKEN (PARA/GOTOWANIE – DRÓB)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (PARA/GOTOWANIE – OWOCE MORZA)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (PARA/GOTOWANIE – WARZYWA)
- SUP/BEANS (ZUPA/STRĄCZKOWE)
- STEW – FISH (DUSZENIE – RYBY)
- STEW – MEAT (DUSZENIE – MIĘSO)
- STEW – CHICKEN (DUSZENIE – DRÓB)
- STEW – SEAFOOD (DUSZENIE – OWOCE MORZA)
- STEW – VEGETABLES (DUSZENIE – WARZYWA)
- OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
- YOGURT/YEAST DOUGH (JOGURT/CIASTA DROżdżOWE)
- PAELLA/RISOTTO
- BAKE (WYPIEKI)
- FRY – FISH (SMAŻENIE – RYBY)
- FRY – MEAT (SMAŻENIE – MIĘSO)
- FRY – CHICKEN (SMAŻENIE – DRÓB)
- FRY – SEAFOOD (SMAŻENIE – OWOCE MORZA)
- FRY – VEGETABLES (SMAŻENIE – WARZYWA)
- RICE/GRAIN (RYZ/KASZE)
- PASTA/RAVIOLI (MAKARONY/RAVIOLI)
- HOMEMADE BREAD (DOMOWY CHLEB)

Funkcje

| | |
|---|--------------|
| Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne) | do 12 godzin |
| Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego | jest |
| Odrzewanie potraw | do 12 godzin |
| Opóźniony start | do 24 godzin |

Zestaw

| | |
|---|--------|
| Multicooker z umieszczoną wewnątrz misą | 1 szt. |
| Zdejmowana pokrywa wewnętrzna | 1 szt. |
| Naczynie go gotowania na głębokim oleju | 1 szt. |
| Koszyczek do smażenia na głębokim oleju | 1 szt. |
| Miarka | 1 szt. |
| Chochla | 1 szt. |
| Łyżka płaska | 1 szt. |
| Książka „100 przepisów kulinarnych” | 1 szt. |
| Instrukcja użytkownika | 1 szt. |
| Książeczka serwisowa | 1 szt. |
| Przewód zasilający | 1 szt. |
| Opakowanie | 1 szt. |

i Producent ma prawo wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera A1

- Korpus urządzenia.
- Uchwyt do przenoszenia.
- Pokrywa urządzenia.
- Zdejmowana pokrywa wewnętrzna.
- Misa.
- Zdejmowany zawór wypuszczania pary.
- Panel sterowania z wyświetlaczem.
- Chochla.
- Łyżka płaska.
- Naczynie go gotowania na parze.
- Miarka
- Koszyczek do smażenia na głębokim oleju.
- Przewód zasilający.

Panel sterowania A2

- Przycisk „Cancel/Reheat” – włączenie/odłączenie funkcji podgrzewania; przerwanie działania programu gotowania; anulowanie wprowadzonych parametrów.
- Przycisk „Time Delay/Cooking time” – włączenie trybu ustawienia czasu gotowania/czasu opóźnionego startu; odłączenie sygnałów dźwiękowych.
- Wyświetlacz
- Przycisk „Start” – włączenie wybranego programu gotowania; wstępne odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
- Przycisk „Temperature” – włączenie trybu ustawienia temperatury gotowania w programie „MULTICOOK”.
- Przycisk „Menu” – wybór automatycznego programu gotowania.
- Przycisk „Product selection” – wybór rodzaju produktu w programach automatycznych „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”.
- Przycisk „Hour/+” – wybór ilości godzin w trybach ustawienia zegara, ustawienia czasu gotowania i opóźnionego startu; przejście do trybu ustawienia bieżącego czasu; zmniejszenie wartości temperatury w programie „MULTICOOK”.
- Przycisk „Minute/+” – wybór ilości minut w trybach ustawienia zegara, ustawienia czasu gotowania i opóźnionego startu; zwiększenie wartości temperatury w programie „MULTICOOK”.

Budowa wyświetlacza A3

- Lampki kontrolne automatycznych programów gotowania.
- Czasomierz/lampka kontrolna bieżącego czasu/lampka kontrolna czasu opóźnionego startu.
- Lampka kontrolna trybu ustawienia czasu opóźnionego startu.
- Lampka kontrolna działania funkcji odgrzewania dań.
- Lampka kontrolna działania funkcji podgrzewania automatycznego (Keep warm).
- Lampki kontrolne rodzaju produktów w programach „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”.
- Lampka kontrolna wartości temperatury w programie „MULTICOOK”.
- Lampka kontrolna włączenia/odłączenia sygnałów dźwiękowych.

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe. Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie automatycznie odbiera prawo na jego obrotę gwarancyjną. Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemij misę ciepłą wodą z mydłem. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest występowanie niepożądanego zapachu, co nie jest świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku ponownie wyjmij urządzenie.



Uwaga! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

II. EKSPLOATACJA MULTICOOKERA**Przed rozpoczęciem eksploatacji**

Postaw urządzenie na równej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gojąca para nie trafiała na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne i inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być obcych przedmiotów.

Tryb oczekiwania

Domyślnie urządzenie podłączone do sieci zasilania elektrycznego znajduje się w trybie oczekiwania: na wyświetlaczu wyświetlany jest bieżący czas w formacie 24-godzinowym, lampka kontrolna automatycznych programów gotowania, lampki kontrolne rodzaju produktów w programach „STEAM/COOK”, „STEW” i „FRY”, lampka kontrolna włączenia/odłączenia sygnałów dźwiękowych. Jeżeli podczas ustawiania parametrów wybranego programu w ciągu minuty żaden przycisk nie został naciśnięty, urządzenie wraca do trybu oczekiwania, przy czym wszystkie dokonane wcześniej ustawienia zostają anulowane.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND RMC-280E posiada pamięć niezależną od zasilania. W razie czasowego odłączenia zasilania elektrycznego (do 2 godzin w trybie gotowania lub w trybie działania funkcji opóźnionego startu) wszystkie zadane ustawienia będą zachowane. Urządzenie ponownie rozpocznie działanie na tym samym etapie, na którym zostało ono przerwane.

i **Uwaga!** Jeżeli kontynuowanie procesu jest niepożądane, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”. Urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

Włączenie/odłączenie sygnałów dźwiękowych

W multicookerze REDMOND RMC-280E przewidziana jest możliwość włączenia/odłączenia sygnałów dźwiękowych. W celu odłączenia dźwięku w trybie oczekiwania naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay/Cooking time” (aby włączyć dźwięk, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay/Cooking time”).

Ustawienie godzin

Podłącz urządzenie do sieci zasilającej. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Hour/+”. Lampka kontrolna bieżącego czasu na wyświetlaczu będzie migotała. Naciśnij przycisk „Hour/+” ustaw ilość godzin, poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.

Po zakończeniu ustawiania czasu bieżącego nie naciskaj żadnych przycisków w ciągu kilku sekund. Ustawiona wartość czasu będzie zachowana.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze REDMOND RMC-280E przewidziana jest możliwość zmiany czasu gotowania, ustawionego domyślnie dla każdego programu. Podziałka zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowania.

W celu zmiany czasu gotowania:

- Wybierz automatyczny program gotowania, naciskając przycisk „Menu”. Ponownie naciskaj przycisk, dopóki na wyświetlaczu nie wyświetli się lampka kontrolna wybranego programu gotowania. Dla każdego programu na wyświetlaczu wyświetli się czas gotowania, ustawiony domyślnie. Program można również wybrać poprzez naciśnięcie przycisków „Hour/+” i „Minute/+”.

- Naciśnij przycisk „Time delay/Cooking time” w celu przejścia do trybu ustawiania czasu gotowania. Lampa kontrolna przycisku „Start” oraz lampa kontrolna czasu, ustawionej domyślnie, i lampa kontrolna programu będą migotać na wyświetlaczu.
- Poprzez naciśnięcie przycisku „Hour/-” ustaw ilość godzin, poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.
- W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”, po czym należy wybrać program gotowania ponownie.

i Podczas ręcznego ustawiania czasu gotowania uwzględnij możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą dla wybranego przez siebie programu gotowania, zgodnie z zestawieniem programów gotowania.

W grupie programów „STEAM/COOK” wsteczne odliczenie rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie; w programie „PASTA/RAVIOLI” – po zagotowaniu się wody w misie, włączeniu produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”. W pozostałych programach odliczenie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się od razu po naciśnięciu przycisku „Start”.

Opóźniony start programu

Funkcja „Opóźniony start” pozwala ustawić godzinę, na którą danie powinno być gotowe. Proces gotowania może opóźnić do 24 godzin. Dokładność ustawienia czasu opóźnionego startu – 5 minut.

- Po dokonaniu wyboru automatycznego programu i czasu gotowania możesz ustawić czas opóźnionego startu, ponownie naciskając przycisk „Time Delay/Cooking time”. Na wyświetlaczu będzie widoczna lampa kontrolna trybu ustawienia czasu opóźnionego startu i najbliższa godzina, na którą danie może być gotowe (określana jest domyślnie). Lampa kontrolna wartości czasu będzie migotać.
- Poprzez naciśnięcie przycisku „Hour/-” ustaw ilość godzin czasu opóźnionego startu, poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.
- W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”, po czym program gotowania należy wybrać ponownie.

i Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera składniki, będące produktami szybko psującymi się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.). W programach „FRY”, „PASTA/RAVIOLI” funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Podgrzewanie automatyczne włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu gotowania i podtrzymuje temperaturę gotowego dania w granicach 60–80°C w ciągu 12 godzin. W trybie podgrzewania automatycznego lampa kontrolna przycisku „Start” gaśnie, lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat” będzie się świecić. Na wyświetlaczu rozpocznie się bezpośrednie odliczenie czasu działania funkcji.

Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego

W multicookerze REDMOND RMC-280E przewidziana jest możliwość wstępnego odłączenia funkcji podgrzewania automatycznego po uruchomieniu podstawowego programu gotowania. W tym celu po starcie programu naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start”, dopóki lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat” nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania auto-

matycznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start” jeszcze raz, dopóki lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat” nie zapali się.

Odrzewanie potraw

Multicooker REDMOND RMC-280E można stosować do ogrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przełóż produkty do misy, wstaw go do multicookera. Upewnij się, że ścielce przylega on do elementu grzewczego.
- Zamknij pokrywę do przytknięcia, podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”. Zapali się lampa kontrolna przycisku, włączy się funkcja ogrzewania. Na wyświetlaczu będzie odzwierciedlane bezpośrednie odliczenie czasu działania funkcji.
- Urządzenie podgrzeje danie do 60–80°C. Dana temperatura będzie utrzymywana w ciągu 12 godzin. W razie potrzeby odgrzewanie można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku „Cancel/Reheat” (lampa kontrolna przycisku zgaśnie).



Mimo to, że multicooker REDMOND RMC-280E może zachowywać produkt w stanie rozgrzanym do 12 godzin, nie zalecane jest pozostawianie dania w tym stanie ponad 2-3 godziny, ponieważ czasem może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

- Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, włóż do misy. Zwróć uwagę, aby wszystkie składniki były równomiernie rozłożone w misie i znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalne napełnienie na skali na jego powierzchni wewnętrznej.
- Wstaw misę do korpusu urządzenia, delikatnie obróć ją, upewnij się, że ścielce przylega on do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Wybierz program gotowania, naciskając przycisk „Menu” kilka razy, dopóki na wyświetlaczu nie wyświetli się lampa kontrolna wybranego programu. Program można również wybrać poprzez naciśnięcie przycisków „Hour/-” i „Minute/+”. Lampa kontrolna przycisku „Start” i lampa kontrolna programu będą migotać, na wyświetlaczu wyświetli się lampa kontrolna trybu ustawienia czasu gotowania i czas gotowania, ustawiony domyślnie.

Jeśli został wybrany program „MULTI-COOK”, na wyświetlaczu wyświetli się lampa kontrolna trybu ustawienia temperatury gotowania i temperatura gotowania, ustawiona domyślnie.

- Naciskając przycisk „Product selection” wybierz rodzaj produktu. Lampa kontrolna odpowiedniego podprogramu będzie migotać, na wyświetlaczu wyświetli się czas gotowania, ustawiony domyślnie. Wybór rodzaju produktu jest dostępny w programach „STEAM/COOK”, „STEW”, „FRY”. Wybierając inne programy, pomini ten punkt.
- Ustaw wymagany czas gotowania.
- Jeśli został wybrany program „MULTI-COOK”, naciśnij przycisk „Temperature” i ustaw temperaturę gotowania. Lampa kontrolna wartości temperatury będzie migotać. Poprzez naciśnięcie przycisku „Hour/-” możesz zmniejszyć temperaturę, a poprzez naciśnięcie przycisku „Minute/+” – zwiększyć. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku zakresu.
- W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu programu.
- Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Start”. Rozpocznie się wykonanie programu gotowania. Na wyświetlaczu wyświetli się czas, pozostały do zakończenia jego działania, i lampa kontrolna procesu gotowania.

- Po zakończeniu programu zabrmi sygnał, zgaśnie jego lampa kontrolna. W zależności od ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (zapali się lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat”) lub do trybu oczekiwania.
- W celu przerwania procesu gotowania lub anulowania wprowadzonego programu naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel/Reheat”.

Program „MULTICOOK”

Program „MULTICOOK” przeznaczony jest do gotowania potraw wg ustawionych przez użytkownika parametrów temperatury i czasu gotowania. Domyślnie czas gotowania w danym programie wynosi 30 minut. Zakres ustawienia czasu gotowania – od 2 minut do 15 godzin z dokładnością zmiany 1 minuta. Zakres ustawienia temperatury w programie wynosi 35–170°C z dokładnością zmiany 5°C.

i UWAGA! W celu bezpieczeństwa przy ustawianiu temperatury ponad 140°C czas gotowania nie powinien przekroczyć 2 godzin.

Dla twojej wygody, w przypadku gotowania potraw przy temperaturze do 80°C, funkcja podgrzewania automatycznego będzie domyślnie odłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku „Start” po uruchomieniu programu gotowania (zapali się lampa kontrolna przycisku „Cancel/Reheat”).

Program „STEAM/COOK”

Program „STEAM/COOK” jest zalecany do gotowania różnych produktów na parze oraz do gotowania. Czas gotowania, ustawiony domyślnie, zależy od wybranego rodzaju produktu (FISH – 25 minut, MEAT – 40 minut, CHICKEN – 35 minut, SEAFOOD – 20 minut, VEGETABLES – 30 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Przy gotowaniu warzyw na parze:

- Nalej do misy 600–1000 ml wody. Wstaw naczynie do gotowania na parze do misy.
- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w naczyniu do gotowania na parze.
- Kieruj się wskazówkami p. 2–10 „Ogólnego trybu działań przy zastosowaniu programów automatycznych”.

Podczas gotowania warzyw i innych produktów kieruj się wskazówkami p. 1–10 „Ogólnego trybu działań przy zastosowaniu programów automatycznych”. W programie „STEAM/COOK” wsteczne odliczanie czasu rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie.

Program „SOUP/BEANS”


Program „SOUP/BEANS” jest zalecany do gotowania różnych pierwszych dań, gotowania roślin strączkowych. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.



Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zajrzyj do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „STEW”

Program „STEW” jest zalecany do duszenia różnych produktów – ryby, mięsa, drobiu, owoców roza, warzyw. Czas gotowania, ustawiony domyślnie, zależy od wybranego rodzaju produktu (FISH – 30 minut, MEAT – 1 godzina, CHICKEN – 45 minut, SEAFOOD – 25 minut, VEGETABLES – 40 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


Program „OATMEAL”

Program „OATMEAL” jest zalecany do gotowania kasz młecznych. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 20 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

Zalecenia, dotyczące gotowania kasz młecznych w multicookerze


Program „OATMEAL” przeznaczony jest do gotowania kasz y na mleku pasteryzowanym o małej zawartości tłuszczu. Aby uniknąć wygotowywania się mleka i uzyskać pożądany rezultat, zalecane jest:

- dokładne przemycanie wszystkich kasz zbożowych (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- smarowanie misy multicookera masłem śmietankowym przed gotowaniem;
- ściśle przestrzeganie zasad proporcji podczas odmierzania składników zgodnie z zaleceniami książki przepisów kulinarnych, zmniejszaj lub zwiększaj ilość składników tylko proporcjonalnie;
- jeżeli używasz mleka pełnotłustego, rozcieńcz go wodą pitną w proporcji 1:1.

 **Właściwości mleka i czas mogą różnić się w zależności od miejsca pochodzenia i producenta, co czasem ma wpływ na wynik gotowania. Jeżeli oczekiwany rezultat w programie „OATMEAL” nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”. Do gotowania kaszy młecznej także można skorzystać z uniwersalnego programu „MULTI-COOK” (optymalna temperatura gotowania wynosi 95°C).**


Program „YOGURT/YEAST DOUGH”

Program „YOGURT/YEAST DOUGH” jest zalecany do przyrządzania domowego jogurtu i końcowej fermentacji ciasta. Domyślnie czas gotowania w danym programie wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego w danym programie jest niedostępna.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


Program „PAELLA/RISOTTO”

Program „PAELLA/RISOTTO” jest zalecany do gotowania różnych rodzajów pilawu. Domyślnie czas gotowania w danym programie wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „BAKE”


Program jest zalecany do wypiekania biszkoptów, zapiekanki, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. W programie „BAKE” czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 4 godziny.

 **Gotowość biszkoptu można sprawdzić, wytknąwszy do niego drewnianą patyczek (wykaczek). Jeżeli po wyjęciu nie ma na niej przylepionego ciasta – biszkopt jest gotowy. Przy wypiekaniu chleba zalecane jest odłączenie funkcji automatycznego podgrzewania potrawy na wszystkich etapach przyrządzania.**

Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „FRY”

Program „FRY” jest zalecany do smażenia różnych produktów – ryby, mięsa, drobiu, owoców morza, warzyw. Czas gotowania, ustawiony domyślnie, zależy od wybranego rodzaju produktu (FISH – 15 minut, MEAT – 18 minut, CHICKEN – 17 minut, SEAFOOD – 16 minut, VEGETABLES – 20 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu w danym programie jest niedostępna.


 Aby uniknąć przypalania się składników, zalecamy postępować zgodnie z instrukcjami, zawartymi w książce z przepisami kulinarnymi, i co pewien czas mieszać zawartość misy. Przed ponownym użyciem programu „FRY” pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.

Mimo to, że funkcja podgrzewania automatycznego może zachowywać temperaturę potrawy w ciągu 12 godzin, nie zalecane jest pozostawianie przygotowanego dania w tym trybie na dłuższy czas, ponieważ może to prowadzić do przesuszenia produktu.

Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie – pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę. Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „RICE/GRAIN”


Program „RICE/GRAIN” jest zalecany do gotowania ryżu, kasz na wodzie. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

Program „PASTA/RAVIOLI”


Program „PASTA/RAVIOLI” jest zalecany do gotowania makaronu, parówek i innych półfabrykatów. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu w danym programie jest niedostępna.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami, zawartymi w rozdziale „Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych”. Po zagotowaniu się wody zabrzmi sygnal. Ostróżnie otwórz pokrywę i wtrząś produkty do gotującej się wody, następnie zamknij pokrywę, nacisnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Start”. Po czym rozpocznie się wsteczne odliczenie czasu gotowania.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.


Program „HOMEMADE BREAD”

Program „HOMEMADE BREAD” jest zalecany do wypiekania domowego chleba. Domyślny czas gotowania w danym programie wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. W programie „HOMEMADE BREAD” czas działania podgrzewania automatycznego wynosi 4 godziny.

 **UWAGA!** Podczas wypiekania miska i produkt nagrzewa się! Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania gotowego chleba z urządzenia.

Przed użyciem młki zalecane jest jej przesianie w celu nasycenia tlenem i usunięcia domieszek. Nie otwieraj pokrywy multicookera do całkowitego zakończenia procesu wypiekania! Od tego także zależy jakość wypiekanego produktu.

Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie znajdowały się poniżej keski 1/2 na wewnętrznej powierzchni misy. Należy uwzględnić, że w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcówka fermentacji ciasta, a później – samo wypiekanie. W celu skrócenia czasu i uproszczenia procesu przyrządzania zalecamy używać gotowe mieszanki do wypiekania chleba.

 Jeżeli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zwróć się do rozdziału „Porady odnośnie gotowania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na swoje pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia


III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcowa fermentacja ciasta
- Przyrządzenie fondeu
- Przyrządzenie sera
- Przyrządzenie chałwy
- Pieczenie chleba
- Pasteryzacja
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Ogólne zasady i zalecenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze po gotowaniu zalecamy przetarcie cystycho misy i wewnętrznej pokrywy 9 procentowym roztworem octu, po czym gotować w nim w ciągu 15 minut pokowę cytryny w programie „STEAM/COOK”;
- Nie jest zalecane zostawianie w zamkniętym multicookerze misy z przygotowanym jedzeniem lub napełnionego woda ponad 24 godziny. Misa z gotową potrawą można przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w multicookerze, stosując funkcję odgrzewania;
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej ściereczki i delikatnych środków do mycia naczyń.

 **ZABRONIONE JEST** użycie do czyszczenia urządzenia szorstkich ścierek lub gąbek (jeżeli to specjalnie nie jest omówione w danym podręczniku), past ściernych. Także niedopuszczalne jest używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.

ZABRONIONE JEST zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumieniem wody. Bądź dokładny przy oczyszczaniu gumowych lub silikonowych części multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.

Korpus urządzenia można zczyścić w miarę zabrudzenia. Misa, wewnętrzną pokrywą aluminiową i zdejmowany zawór parowy należy oczyścić po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie gotowania jedzenia w multicookerze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeb.

Czyszczenie korpusu

Korpus wyrobu oczyszczaj miękką wilgotną serwetką kuchenną lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka czyszczącego. W celu uniknięcia możliwych zacieków i smug od wody na korpusie zalecamy wytrzeć jego powierzchnię do sucha.

POL

Czyszczenie misy

Misa można czyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń, jak również myć go w zmywarce (zgodnie z zaleceniami jej producenta).

W razie silnego zabrudzenia zalej misa ciepłą wodą i zostaw na pewien czas odmakać, po czym wymyj go. W celu bardziej skutecznego odmaskania napełniony zimną wodą misa (nie wyżej, niż maksymalnie dopuszczalny poziom) można wstawić do multicookera, zamknąć pokrywę i włączyć ogrzewanie na 30–40 minut. Obowiązkowo wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha, zanim wstawisz go do korpusu multicookera.

i Przy regularnym użyciu misy jego wewnętrzna powłoka non-stick może całkowicie lub częściowo zmienić barwę. Sama po sobie nie jest to oznaka wody misy.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej

1. Otwórz pokrywę multicookera.
2. Od wewnętrznej strony pokrywy naciśnij na plastikowy element, lekko pociągnij wewnętrzną pokrywę do siebie, aby odłączyła się ona od głównej.
3. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną serwetką kuchenną lub gąbką. W razie potrzeby wymyj zdetakowaną pokrywę pod strumieniem wody, używając środka do mycia naczyń. W danym przypadku użycie zmywarki jest niewskazane.
4. Wytrzyj obie pokrywy do sucha.
5. Wstaw aluminiową pokrywę występami do dolnych wpustów, połącz ją z pokrywą główną i lekko naciśnij do przytknięcia.

Czyszczenie zdejmowanego zaworu wypuszczania pary

Zawór wypuszczania pary zalecamy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Ostrożnie pociągnij zawór za występ. Całkowicie rozbierz zawór, następnie dokładnie przepłucz go pod bieżącą wodą i wysusz, zmontuj w kolejności odwrotnej i wstaw na miejsce.

Usunięcie skroplin

Podczas gotowania jedzenia możliwe jest powstanie skroplin, które w danym modelu zbierają się w specjalnym wgłębieniu na korpusie urządzenia dookoła misy. Skropliny łatwo usunąć ściereczką lub serwetką kuchenną.

Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu zaleceń danego podręcznika prawdopodobieństwo dostania się gazu, cząstek jedzenia lub śmieci do wnętrza komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnię komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

i Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że jest on odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie wystygł!

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzejnej i osłonę centralnego sterownika termicznego (znajdującej się w środku tarczy grzejnej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą!) gąbką lub serwetką. W przypadku użycia środka myjącego należy dokładnie usunąć jego pozostałości, w celu wykluczenia powstania niepożądanego zapachu podczas następnego przyrządzania jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wgłębienia dookoła centralnego sterownika termicznego akuratnie usuń je pincetą, nie naciskając na osłonę czujnika.

W razie zabrudzenia powierzchni tarczy grzejnej dopuszczalne jest używanie gąbki o średniej twardości lub szcetki syntetycznej.

i Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem może nastąpić całkowita lub częściowa zmiana koloru tarczy grzejnej. Sama po sobie nie jest to oznaka niesprawności urządzenia i nie wpływa na prawidłowość jego działania.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, obowiązkowo odłącz go od sieci elektrycznej. Komora robocza, łącznie z tarczą grzejną, misa, pokrywa wewnętrzna i zawór wypuszczania pary powinny być czyste i suche.
- W celu zwartego przechowywania można włożyć części do misy i wstawić ją do korpusu multicookera.

V. PORADY ODNOŚNIE GOTOWANIA

Błędy podczas gotowania oraz sposoby ich usunięcia

W przytoczonej poniżej tabeli zebrane są typowe błędy, popełniane podczas gotowania jedzenia w multicookerach, rozpatrzone są możliwe ich przyczyny i sposoby 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. Zamkij pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nic nie ma przeszkadzać aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona. |
| Misa ma zły kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka. | | Misa powinien być wstawiony do korpusu urządzenia równo, a jego dno szczelnie przylegać do tarczy grzejnej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów grzejech. Nie dopuszczaj zabrudzeń tarczy grzejnej. |
| Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania. | | Pożądane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. |
| Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów. | | Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wypracemu przepisowi kulinarnemu. |
| Nieprawidłowo nastawiłeś (obliczyłeś) czas gotowania. | | |
| Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzania w danym multicookerze. | | |
| 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 zwiększonego smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno misy cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu. |
| | Nadmiar wilgoci w misie. | Nie zamkij pokryw multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zapisane w przepisie kulinarnym. Świeżo mrożone produkty przed smażeniem obowiązkowo należy rozmrozić i zlać z nich wodę. |
| Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności. | | Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażenia itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przez ciebie przepisu kulinarnego. |
| Podczas wypiekania (ciasto jest niewypieczone): | W procesie fermentacji końcowej ciasto przylepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknęło zawór wypuszczania pary. | Wkładaj do misie ciasto o mniejszej objętości. |
| | Włożyłeś do misie zbyt wiele ciasta. | Wymyj wypiek z misy, przewróć i ponownie włóż do misy po czym kontynuuj przyrządzanie do gotowości. W przyszłości przy wypieku wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości. |

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

| | |
|--|--|
| Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu gotowania. Zbyt mała wielkość składników. | Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać jego zaleceniom. |
| Po gotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego. | Długotrwałe użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w swoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości. |

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

| | |
|---|--|
| Podczas gotowania kaszy młecznej wygotowuje się młeko. | 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 nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymytle itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu. | Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje gotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, póki woda nie będzie czysta. |

DANIE PRZYPALA SIĘ

| | |
|--|---|
| Misa był źle wyczyszczony po poprzednim gotowaniu jedzenia. Powłoka misy non-stick 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. | Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. |
| Nastawiłeś zbyt duży czas gotowania. | Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia. |
| Podczas smażenia: zapomniałeś wlać oleju do misy; nie mieszasz lub za późno przewracasz przyrządzane produkty. | Dla zwykłego smażenia należy do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwę dno misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać. |
| Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci. | Dodawaj do misy więcej płynu. Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. |
| Podczas gotowania: w misie jest zbyt mało płynu (nie były zachowane porcje składników). | Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych. |
| Podczas wypiekania: nie nasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem wypiekania. | Zanim włożysz ciasto, nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy nalewać 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. |
| Nastawiłeś zbyt duży czas gotowania. | Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek, zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia. |

WYPIEK WYSZEDŁ 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 jako składniki produkty, zawierające zbyt wiele wilgoci lub używaj ich w miarę możliwości w minimalnej ilości. |
| Przetrzył gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze. | Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przyrządzeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w multicookerze na niedługi czas przy włączonym podgrzewaniu automatycznym. |

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

| | |
|---|---|
| Jajka z cukrem zostały źle ubite. | Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. |
| Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia. | |
| Nie przesiałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto. | |
| Popelniono błędy podczas wkładania składników. | |
| Wybrany przepis kulinarny nie nadaje się do wypiekania w danym modelu multicookera. | |

i W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia od przegrzania urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)

| Program | Zalecenia, odnośnie używania | Czas gotowania domyślny | Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień | Wyjście na parametry robocze | Opóźniony start, godzin | Podgrzewanie automatyczne, godzin |
|-----------|---|-------------------------|--|------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| MULTICOOK | Przyrządzanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania | 30 min | 2 min – 15 godzin/1 minuta | - | 24 | 12* |

| Program | Zalecenia, odnośnie używania | Czas gotowania domyślny | Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień | Wyjście na parametry robocze | Opóźniony start, godzin | Podgrzewanie automatyczne, godzin |
|--------------------|---|---|--|------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| STEAM/COOK | Przyrządzanie różnych produktów na parze | FISH: 25 min MEAT: 40 min CHICKEN: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min | 5 min – 2 godziny/5 min | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Przyrządzanie różnych pierwszych dań (barszcz, zupa ogórkowa itd.); gotowanie strączkowych | 1 godzina | 10 minut – 8 godzin/5 minut | - | 24 | 12 |
| STEW | Duszenie różnych produktów | FISH: 30 min MEAT: 1 godzina CHICKEN: 45 min SEAFOOD: 25 min VEGETABLES: 40 min | 10 minut – 12 godzin/5 minut | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Przyrządzanie kasz młecznych | 20 min | 5 minut – 4 godziny/1 minuta | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Przyrządzanie domowego jogurtu; końcowa fermentacja ciasta | 8 godzin | 10 minut – 12 godzin/5 minut | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Przyrządzanie pilawu różnych rodzajów | 40 minut | 10 minut – 2 godziny/5 minut | - | 24 | 12 |
| BAKE | Wypiekanie keksów, biszkoptów, zapiekank, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego | 50 minut | 10 minut – 8 godzin/5 minut | - | 24 | 4 |
| FRY | Smażenie różnych produktów | FISH: 15 min MEAT: 18 min CHICKEN: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min | 5 minut – 2 godziny/1 minuta | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Gotowanie ryżu, przyrządzanie kasz zbożowych na wodzie | 30 minut | 5 minut – 4 godziny/1 minuta | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Gotowanie makaron; przyrządzanie ravioli | 8 minut | 2 minuty – 1 godzina/1 minuta | + | - | 12 |
| HOME MADE BREAD | Pieczenie chleba domowego | 3 godziny | 10 minut – 4 godziny/5 minut | - | 24 | 4 |

* przy ustawionej temperaturze od 80°C

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

| Produkt | Waga, g/ilość | Ilość wody, ml | Czas gotowania, min |
|--|---------------------------|----------------|---------------------|
| Poledwica wieprzowa/wotowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40/40 |
| Poledwica barania (w kostkach 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |
| Filet kurczaka (w kostkach 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 35 |
| Pulpeciki/kotlety | 180 (6 szt.)/450 (3 szt.) | 500 | 30/35 |
| Ryba (filet) | 500 | 500 | 25 |
| Krewetki sałatkowe, oczyszczone, gotowane mrożone | 500 | 500 | 5 |
| Manty/chinkali | 4 szt. | 500 | 30 |
| Ziemiaki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Marchew (w kostkach 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 30 |
| Buraki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 40 |

POL

| Produkt | Waga, g/ilość | Ilość wody, ml | Czas gotowania, min |
|--------------------------|---------------|----------------|---------------------|
| Warzywa świeżo zamrożone | 500 | 500 | 15 |
| Jajka na parze | 3 szt. | 500 | 10 |

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Podany w tabeli czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od twoich upodobań.

Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie „MULTICOOK”

| Temperatura robocza | Zalecenia odnośnie użycia* |
|---------------------|--|
| 35°C | Końcowa fermentacja ciasta, przyrządzanie octu* |
| 40°C | Przyrządzanie jogurtów |
| 45°C | Zakwas |
| 50°C | Fermentacja |
| 55°C | Przyrządzanie pomadki |
| 60°C | Przyrządzanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci |
| 65°C | Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym |
| 70°C | Przyrządzanie panceru |
| 75°C | Pasteryzacja, przyrządzanie białej herbaty |
| 80°C | Przyrządzanie grzanego wina |
| 85°C | Przyrządzanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu gotowania |
| 90°C | Przyrządzanie czerwonej herbaty |
| 95°C | Gotowanie kasz na mleku |
| 100°C | Przyrządzanie bez lub konfitur |
| 105°C | Przyrządzanie galarety mięsnej |
| 110°C | Sterylizacja |
| 115°C | Przyrządzanie syropu cukrowego |
| 120°C | Przyrządzanie gołonki |
| 125°C | Przyrządzanie duszonego mięsa |
| 130°C | Przyrządzanie zapiekanki |
| 135°C | Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki |
| 140°C | Wędzenie |
| 145°C | Zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej |
| 150°C | Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej |
| 155°C | Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego |
| 160°C | Smażenie drobiu |
| 165°C | Smażenie steków |
| 170°C | Przyrządzanie frytek |

* Zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe nie wchodzi w skład dostawy multicookera REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – szczytce do misy

Przeznaczone są do wygodnego i bezpiecznego wyjmowania misy z multicookera. Pasują do wszystkich mis o multicookerów o pojemności do 6 l.

REDMOND RAM-G1 – zestaw z 4 naczyń do jogurtu ze znacznikami na pokrywkach

Przeznaczony jest do przyrządzania różnych jogurtów. Naczynie mają znaczniki daty, pozwalające na kontrolowanie terminu przydatności. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych modeli.

RAM-FB1 – koszyk do smażenia na głębokim oleju

Jest używany do smażenia różnych produktów w silnie rozgrzanym lub gotującym się oleju (fryturze). Pasuje do wszystkich mis o pojemności od 3 l. Jest wykonany ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyt i haczyk ustalający na misie w celu ułatwienia zlewania zbędnego oleju po przygotowaniu. Możliwe jest jego użycie z multicookerami innych modeli. Można myć w zmywarce.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Prosimy o zapoznanie się z oznaczeniami błędów, które mogą pojawić się na wyświetlaczu w przypadkach pojawienia się problemów w działaniu urządzenia.

| Kody błędów | Możliwe błędy | Usunięcie błędu |
|-------------|---|---|
| E1 – E4 | Błędy systemowe (możliwe uszkodzenie czujników temperatury) | Nie włączaj urządzenia z pustą misą! Odłącz urządzenie od sieci zasilającej, daj mu wystygnąć w ciągu 10-15 minut, po czym dolej do misy wody (bulionu) i kontynuuj gotowanie. |
| E5 | Zadziałało automatyczne zabezpieczenie od przegrzania | Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego |

Możliwe usterki i sposoby ich usunięcia

| Usterka | Możliwa przyczyna | Usunięcie usterki |
|------------------------------|---|---|
| Nie włącza się. | Brak zasilania w sieci elektrycznej | Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej |
| Danie gotuje się zbyt długo. | Przerwy zasilania w sieci elektrycznej | Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej |
| | Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot | Usuń obcy przedmiot |
| | Misa wstawiony do korpusu urządzenia ze skosem | Wstaw misa równo, bez skosów |
| | Element grzewczy jest zabrudzony | Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Oczyść element grzewczy |

VIII. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 2 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych, wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu. Gwarancja nabiera mocy tylko w przypadku, jeżeli data zakupu jest potwierdzona stemplem sklepu i podpisem sprzedawcy na oryginalnym talonie gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja będzie uznana tylko w przypadku, jeżeli wyrób był używany zgodnie z instrukcją eksploatacji, nie był naprawiany, rozbierany i nie był uszkodzony w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z nim, a także zestaw wyrobów jest zachowany w komplecie. Dana gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia wyrobu i materiałów zużytych (filtry, lampki, powłoki antyadhezyjne, uszczelniacze itd.).

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 urządzenia można znaleźć w numerze seryjnym, podanym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6 i 7 znak oznacza miesiąc, 8 – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres działania dla danego urządzenia – 5 lat od daty nabycia. Dany termin jest ważny pod warunkiem, że eksploatacja wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i wymaganiami technicznymi.

i Opakowanie, podręcznik użytkownika oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowym programem odnośnie przetwarzania odpadów. Zatrzaszcz się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami bytowymi.

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Μέτρα ασφαλείας

 *Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.*



- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της

συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).

- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
 - Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.
-  *Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.*
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
 - Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.
-  **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!**
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο. Πρέπει να επιβλέπονται τα παιδιά να αποτραπεί η χρήση από αυτά της συσκευής των εξαρτημάτων, καθώς και της συσκευασίας της. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει

να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

| | |
|---|-----|
| I. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 169 |
| II. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΒΡΑΣΤΗ..... | 170 |
| III. ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ..... | 172 |
| IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ..... | 172 |
| V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ..... | 173 |
| VI. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ..... | 175 |
| VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΣΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ..... | 175 |
| VIII. ΕΓΓΥΣΗ..... | 175 |

Τεχνικά χαρακτηριστικά

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Μοντέλο | RMC-280E |
| Ισχύς | 800 Wt |
| Τάση | 220-240 V, 50 Hz |
| Χωρητικότητα μπουλ | 5 λ |
| Επίστρωση του μπουλ | Κεραμική αντικολλητική |
| Οθόνη | Ψηφιακή LCD |
| Βαλβίδα ατμού | Αποσπώμενη |
| Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων | Υπάρχει |

Προγράμματα

- MULTICOOK (ΠΟΛΥ – ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
- STEAM/COOK – FISH (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ – ΨΑΡΙ)
- STEAM/COOK – MEAT (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ – ΚΡΕΑΣ)
- STEAM/COOK – CHICKEN (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ – ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)
- STEAM/COOK – SEAFOOD (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ)
- STEAM/COOK – VEGETABLES (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
- SOUP/BEANS (ΣΟΥΠΑ / ΦΑΣΟΛΙΑ)
- STEW – FISH (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ – ΨΑΡΙ)
- STEW – MEAT (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ – ΚΡΕΑΣ)
- STEW – CHICKEN (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ – ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)
- STEW – SEAFOOD (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ)
- STEW – VEGETABLES (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
- OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΛΟΣ)
- YOGURT/YEAST DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙ / ΖΥΜΗ)
- PAELLA/RISOTTO (ΠΑΕΛΙΑ / ΡΙΖΟΤΟ)
- BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
- FRY – FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΨΑΡΙ)
- FRY – MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΚΡΕΑΣ)
- FRY – CHICKEN (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)
- FRY – SEAFOOD (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ)
- FRY – VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
- RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ / ΑΛΦΙΤΑ)
- PASTA/RAVIOLI (ΠΑΣΤΑ / ΡΑΒΙΟΛΙ)
- HOMEMADE BREAD (ΣΠΙΤΙΚΟ ΨΩΜΙ)

Λειτουργίες

| | |
|--|-------------|
| Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων» (αυτόματη ζέστανση) | έως 12 ώρες |
| Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματης ζέστανσης | υπάρχει |
| Αναθέρμανση πιάτων | έως 12 ώρες |
| Καθειστέρευση έναρξης | έως 24 ώρες |

Κομπλέ

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Πολυβράστης με μπουλ μέσα του | 1 τεμ. |
| Αφαιρούμενο εσωτερικό σκέπασμα..... | 1 τεμ. |
| Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό..... | 1 τεμ. |
| Καλάθι για τηγάνισμα στον ατμό..... | 1 τεμ. |
| Δοχείο μέτρησης | 1 τεμ. |
| Κουτάλα | 1 τεμ. |
| Επίπεδο κουτάλι | 1 τεμ. |
| Το βιβλίο «100 συνταγές» | 1 τεμ. |
| Οδηγίες χρήσης | 1 τεμ. |
| Βιβλιόριο εξυπηρέτησης | 1 τεμ. |
| Καλώδιο τροφοδοσίας | 1 τεμ. |
| Συσκευασία | 1 τεμ. |

i Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά τροφίμων λόγω βελτίωσης τροφίμων χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα του πολυβράστη A1

- Κορμί της συσκευής.
- Λαβή μεταφοράς.
- Σκέπασμα της συσκευής.
- Αφαιρούμενο εσωτερικό καπάκι.
- Μπουλ.
- Αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού.
- Πίνακας ελέγχου με οθόνη.
- Κουτάλα.

- Επίπεδο κουτάλι.
- Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
- Δοχείο μέτρησης
- Καλάθι για τηγάνισμα στον ατμό.
- Καλώδιο τροφοδοσίας.

Πίνακας ελέγχου A2

- Κουμπί «Cancel/Reheat» (Αυτόματη ζέστανση /Ακύρωση) Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της αναθέρμανσης πιάτων, διακοπή του προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επλεγμένων ρυθμίσεων.
- Κουμπί «Time Delay/Cooking time» (Καθειστέρευση έναρξης / χρόνος μαγειρέματος) Ενεργοποίηση της λειτουργίας της ρύθμισης του χρόνου καθυστέρησης έναρξης, απενεργοποίηση του ήχου.
- Οθόνη.
- Κουμπί «Start» (Εναρξη) Ενεργοποίηση του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος, προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματης ζέστανσης.
- Κουμπί «Temperature» (Θερμοκρασία) Ενεργοποίηση της ρύθμισης καθορισμού της θερμοκρασίας μαγειρέματος στη λειτουργία ρύθμισης στο πλαίσιο του προγράμματος «MULTICOOK».
- Κουμπί «Menu» (Μενού) Επιλογή του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
- Κουμπί «Product selection» (Επιλογή τροφίμων) Επιλογή τύπου τροφίμων σε αυτόματα προγράμματα «STEAM/COOK», «STEW», «FRY».
- Κουμπί «Hour/» (Ωρα / -) Επιλογή της ώρας στις λειτουργίες ρύθμισης της ώρας, ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστέρησης έναρξης, λειτουργία ρύθμισης της τρέχουσας ώρας, μείωση της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
- Κουμπί «Minute/+» (Λεπτά / +) Επιλογή του λεπτού στις λειτουργίες ρύθμισης της ώρας, ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστέρησης έναρξης, αύξηση της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».

Σύστημα της οθόνης A3

- Δείκτες αυτόματων προγραμμάτων μαγειρέματος.
- Χρονοδιακοπή / Δείκτης της τρέχουσας ώρας / Δείκτης της ώρας καθυστέρησης έναρξης.
- Δείκτης της ρύθμισης του χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- Δείκτης της λειτουργίας της θέρμανσης τροφίμων.
- Ένδειξη λειτουργίας της αυτόματης ζέστανσης (Keep warm).
- Δείκτες τύπου τροφίμων στα προγράμματα «STEAM/COOK», «STEW», «FRY».
- Δείκτης της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
- Δείκτης ενεργοποίησης / απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων.

I. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε προσεκτικά το προϊόν και τα εξαρτήματά του έξω από το κουτί

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Να κρατήσετε στη θέση τους προειδοποιητικές ετικέτες, αυτοκόλλητα, δείκτες, και την ετικέτα με τον αριθμό παραγωγής στο κορμί του! Απουσία των σειριακών αριθμών σχετικά με το προϊόν θα τερματίσει αυτόματα τα δικαιώματά σας για την εγγύησή του. Καθαρσίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Ξεπλύνετε το μπουλ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε καλά. Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να υπάρχει ξένη οσμή που δεν αποτελεί συνέπεια της δυσλειτουργίας της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή, καθαρίστε τη συσκευή.

⚠ Προσοχή! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής με τυχόν δυσλειτουργίες.

II. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΒΡΑΣΤΗ

Πριν την έναρξη της λειτουργίας

Εγκαταστήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο στόμπος που βγαίνει από τον καυτό βαλβίδα ατμού δεν φτάσει την ταπεταρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά που μπορούν να επηρεαστούν από την υψηλή υγρασία και θερμοκρασία.

Πριν το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και εσωτερικά ορατά μέρη του πολυβράστη δεν έχουν ζημιές, ίχνη από χημικά και άλλα ελαττώματα. Μετάξύ του μπουλά και του στοιχείου θέρμανσης δεν πρέπει να υπάρχουν ξένα αντικείμενα.

Λειτουργία αναμονής

Από προεπιλογή η συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής. η οθόνη δείχνει την τρέχουσα ώρα σε 24-ωρη μορφή, το δείκτη με αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος, τους δείκτες τύπου τροφίμων σε αυτόματα προγράμματα «STEAM/COOK», «STEW», «FRY», το δείκτη ενεργοποίησης / απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων. Εάν κατά τον καθορισμό του επιλεγμένου προγράμματος εντός ενός λεπτού δεν έχει πατηθεί κανένα κουμπί, η συσκευή επιστρέφει στην κατάσταση αναμονής, όλες οι προηγούμενες ρυθμίσεις επαναφέρονται.

Ενεργοεξάρτηση μνήμη

Ο πολυβράστης REDMOND RMC-280E διαθέτει ενεργοεξάρτητη μνήμη. Κατά την προσωρινή διακοπή ρεύματος (έως 2 ώρες κατά το μαγείρεμα ή κατά την καθυστέρηση έναρξης λειτουργίας, όλες οι ρυθμίσεις σας προστατεύονται. Η συσκευή θα επιστρέψει στην λειτουργία στο στάδιο όπου είχε διακοπεί.

i Προσοχή! Εάν η συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος είναι ανεπιθύμητη, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «Cancel/Reheat». Η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων

Στον πολυβράστη REDMOND RMC-280E υπάρχει δυνατότητα να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα. Για σίγαση του ήχου στην λειτουργία αναμονής πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «Time Delay/Cooking time» (για να ενεργοποιήσετε τον ήχο, πατήστε ξανά και κρατήστε πατημένο το «Time Delay/Cooking time»).

Ρύθμιση του ρολογιού

Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το «Hour/→». Δείκτης τρέχουσας ώρας στην οθόνη θα αναδοσβήνει. Πατώντας το κουμπί «Hour/→» ρυθμίζετε την ώρα, πατώντας το «Minute/+» τα λεπτά. Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το επιθυμητό πλήκτρο. Μετά το φάσμα του μέγιστου σημείου η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή του φάσματος.

Μετά την ολοκλήρωση του καθορισμού της τρέχουσας ώρας μην πατήσετε κανένα κουμπί για μερικά δευτερόλεπτα. Η ώρα θα διατηρηθεί.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στον πολυβράστη REDMOND RMC-280E προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής του χρόνου μαγειρέματος, προκαθορισμένα για κάθε πρόγραμμα. Κλίμακας αλλαγής και πιθανό φάσμα προκαθορισμένου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο πρόγραμμα μαγειρέματος πατώντας το κουμπί «Μενού». Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί μέχρι η οθόνη να δείχνει το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Για κάθε πρό-

γραμμα η οθόνη θα δείχνει το χρόνο μαγειρέματος από προεπιλογή. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το πρόγραμμα πατώντας το κουμπί «Hour / →» και «Minute / +».

2. Πατήστε το κουμπί «Time Delay/Cooking time» για να μεταβείτε στον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος. Δείκτης του «Start», καθώς και δείκτης του χρόνου από προεπιλογή, και δείκτης του προγράμματος θα αναδοσβήνουν στην οθόνη.
3. Πατώντας το κουμπί «Hour / →» ρυθμίζετε την ώρα, πατώντας το «Minute / +» τα λεπτά. Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το επιθυμητό πλήκτρο. Μετά το φάσμα του μέγιστου σημείου η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή του φάσματος.
4. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «Cancel/Reheat», και στη συνέχεια να καθαρίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.

i Κατά τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος με τα χέρια λαμβάνετε υπόψη τον ενδεχόμενο εύρος του χρόνου και το βήμα καθορισμού, που προβλέπονται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος σύμφωνα με τον Συνοπτικό πίνακα προγραμμάτων μαγειρέματος.

Στην ομάδα προγραμμάτων «STEAM/COOK» αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μόνο μετά το βρασμό του νερού και δημιουργία αρκετού ατμού στο μπουλά. Για το πρόγραμμα «PASTA/RAVIOLI» μετά το βρασμό του νερού στη μπουλά, το βάλσιμο τροφίμων και της ζαχαπατίσης του κουμπιού «Start». Σε άλλα προγράμματα ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει αμέσως μετά το πάτημα του «Start».

Καθυστερήση έναρξης του προγράμματος

Η λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης» σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την ώρα κατά την οποία το πιάτο θα πρέπει να είναι έτοιμο. Η διαδικασία του μαγειρέματος μπορεί να αναβληθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα (έως 24 ώρες). Βήμα καθορισμού της καθυστερημένης έναρξης είναι 5 λεπτά.

1. Αφού επιλέξετε το αυτόματο πρόγραμμα και το χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης με ζαχαπατίση του «Time Delay/Cooking time». Η οθόνη να δείχνει δείκτη καθορισμού του χρόνου της καθυστέρησης έναρξης, και την συντομότερη ώρα κατά την οποία το πιάτο θα πρέπει να είναι έτοιμο (ρυθμίζεται από προεπιλογή). Δείκτης αζίας του χρόνου θα αναδοσβήνει.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Hour / →» ρυθμίζετε την ώρα έναρξης του χρόνου καθυστέρησης, πατώντας το «Minute / +» τα λεπτά. Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το επιθυμητό πλήκτρο. Μετά το φάσμα του μέγιστου σημείου η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή του φάσματος.
3. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «Cancel/Reheat», και στη συνέχεια να καθαρίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.

i Δεν συνιστάται η χρήση της καθυστέρησης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει ευπαθή τρόφιμα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, κλπ.). Για τα προγράμματα «FRY», «PASTA/RAVIOLI» λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη.

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά της λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος και διατηρεί τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο φάσμα των 60°-80°K για 12 ώρες. Όταν ενεργοποιείται η αυτόματη ζέσταση, θα σβήσει ο δείκτης του «Start», θα ανάψει το κουμπί «Cancel/Reheat». Στην οθόνη θα μετρηθεί η ώρα της λειτουργίας.

Προκαταρκτική απενεργοποίηση της αυτόματης ζέστασης

Στον πολυβράστη REDMOND RMC-280E υπάρχει δυνατότητα να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ζέσταση μετά την έναρξη του κεντρικού προγράμματος μαγειρέματος. Έτσι, μετά την έναρξη του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «Start», μέχρι να σβήσει ο δείκτης του «Cancel/Reheat». Για να ενεργοποιήσετε ξανά την αυτόματη ζέσταση, πατήστε και κρατήστε πατημένο το «Start» και πάλι μέχρι να ανάψει ο δείκτης του «Cancel/Reheat».

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Ο πολυβράστης REDMOND RMC-280E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη θέρμανση κρύου φαγητού. Για αυτό τον σκοπό:

1. Βάλτε το φαγητό στο μπουλά, το μπουλά βάλτε στο κορμί. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
2. Κλείστε το σκέπασμα μέχρι το κλικ, συνδέστε με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «Cancel/Reheat». Θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου, θα αρχίσει η λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων. Το χρονομέτρο στην οθόνη θα αρχίσει να μετρά το χρόνο αναθέρμανσης.
4. Η συσκευή θα θερμάνει το πιάτο έως 60°-80°K. Αυτή η θερμοκρασία θα διατηρείται εντός 12 ωρών. Εάν είναι απαραίτητο, η αναθέρμανση μπορεί να απενεργοποιηθεί πατώντας το «Cancel/Reheat» (θα σβήσει ο δείκτης).



Παρόλο που ο πολυβράστης REDMOND RMC-280E μπορεί να διατηρήσει το πιάτο σε θερμοκρασία κατάστασης έως 12 ώρες δεν συνιστάται το πιάτο να αρθεί σε αυτή τη λειτουργία πάνω από 2-3 ώρες, καθώς μερικές φορές μπορεί να προκαλέσει μια αλλαγή στην γευστικότητα τους.

Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε στο μπουλά. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού είναι κάτω από την υψηλότερη γραμμή της κλίμακας μέσα στο μπουλά.
2. Τοποθετήστε το μπουλά μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε το σκέπασμα του πολυβράστη μέχρι το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος πατώντας το «Μενού» αρκετές φορές μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το πρόγραμμα πατώντας το κουμπί «Hour / →» και «Minute / +». Δείκτης του «Start» και δείκτης του προγράμματος θα αναδοσβήνουν, η οθόνη θα δείξει τον δείκτη της λειτουργίας καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος και του προεπιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος.

Εάν επιλέξατε πρόγραμμα το «MULTICOOK», η οθόνη θα δείξει τον δείκτη ρύθμισης θερμοκρασίας μαγειρέματος και τη θερμοκρασία μαγειρέματος από προεπιλογή.

4. Πατήστε το «Product selection», επιλέξτε τον τύπο τροφίμων. Δείκτης του αντίστοιχου υποπρογράμματος θα αναδοσβήνει, η οθόνη θα δείξει το χρόνο μαγειρέματος από προεπιλογή. Η επιλογή του τύπου τροφίμων διατίθεται σε προγράμματα «STEAM/COOK», «STEW», «FRY». Επιλέγοντας άλλα προγράμματα, μη λάβετε υπόψη αυτό το σημείο.
5. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
6. Εάν επιλέξατε πρόγραμμα το «MULTICOOK», πατήστε κουμπί «Temperature» και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η ένδειξη θερμοκρασίας θα αναδοσβήνει. Πατώντας το πλήκτρο «Hour / →» μείωση τη θερμοκρασία, πατώντας το «Minute / +» αυξήστε.

Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το επιθυμητό πλήκτρο. Μετά το φάσιμο το μέγιστο σημείο ή ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή του φάσματος.

- Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την καθυστέρηση έναρξης του προγράμματος.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το κουμπί «Start». Το πρόγραμμα ξεκινά το μαγείρεμα. Η οθόνη θα δείξει το χρόνο που απομένει μέχρι το τέλος των εργασιών της, καθώς και τον δείκτη διαδικασίας του μαγειρέματος.
- Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακούσετε σήμα. Ανάλογα με τις ρυθμίσεις ή συσκευή θα στραφεί σε αυτόματη ζεστασιά (θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου «Cancel/Reheat»), ή σε ρύθμιση αναμονής.
- Για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή τερματίσετε τη λειτουργία αυτόματης ζεστασίας πατήστε το «Cancel/Reheat».

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα «MULTICOOK» συνιστάται για μαγείρεμα πιάτων με βάση παραμέτρους της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος που ορίζονται από το χρήστη. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 30 λεπτά. Φάσμα ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος είναι από 2 λεπτά έως 15 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Φάσμα ρύθμισης θερμοκρασιών του προγράμματος είναι 35 έως 170°K με βήμα 0.5°K.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Για την ασφάλεια κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας πάνω από 140°K ο χρόνος μαγειρέματος δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 2 ώρες.

Για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας σε περίπτωση μαγειρέματος με θερμοκρασίες κάτω από 80°K η λειτουργία αυτόματης ζεστασίας θα είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή. Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα με το κουμπί «Start» μετά την έναρξη του προγράμματος μαγειρέματος (θα ανάψει δείκτης του κουμπιού «Cancel/Reheat»).

Πρόγραμμα «STEAM/COOK»

Πρόγραμμα «STEAM/COOK» συνιστάται για μαγείρεμα διάφορων τροφίμων στον ατμό, καθώς και για το βράσιμο. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο τροφίμων (FISH – 25 λεπτά, MEAT – 40 λεπτά, CHICKEN – 35 λεπτά, SEAFOOD – 20 λεπτά, VEGETABLES – 30 λεπτά). Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Κατά το μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό:

- Ρίξτε στο μπλ 600-1000 γρ. νερού. Τοποθετήστε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό στο μπλ.
- Μερίψτε και προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα μέσα στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
- Ακολουθήστε τις παραγράφους 2-10 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων».

Όταν μαγειρεύετε λαχανικά και άλλα τρόφιμα, ακολουθήστε τις παραγράφους 1-10 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων». Στο πρόγραμμα «STEAM/COOK» αντίστοιχη μέτρηση του χρόνου της λειτουργίας προγράμματος αρχίζει μετά το βράσιμο του νερού και φάσιμο της επαρκούς πυκνότητας του ατμού στο μπλ.

Πρόγραμμα «SOUP/BEANS»

Πρόγραμμα «SOUP/BEANS» συνιστάται για μαγείρεμα διάφορων πρώτων πιάτων, για το βράσιμο οσπρίων. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος του προγράμματος είναι 1 ώρα. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «STEW»

Πρόγραμμα «STEW» συνιστάται για κοκκινάμα διάφορων τροφίμων, όπως ψάρι, κρέας, πουλερικά, θαλασσινά και λαχανικά. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο τροφίμων (FISH – 30 λεπτά, MEAT – 1 ώρα, CHICKEN – 45 λεπτά, SEAFOOD – 25 λεπτά, VEGETABLES – 40 λεπτά). Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «OATMEAL»

Πρόγραμμα «OATMEAL» συνιστάται για μαγείρεμα χυλού γάλατος. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 20 λεπτά. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό.

Συμβουλές για μαγείρεμα χυλού γάλατος στον πολυβράστη

Πρόγραμμα «OATMEAL» προβλέπει τη χρήση παστεριωμένου γάλατος με χαμηλά λιπαρά. Για να απορροήσετε το βρόσιμο του γάλατος και να λάβετε το ζητούμενο αποτέλεσμα, πριν το μαγείρεμα συνιστούμε να κάνετε τα εξής:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές,
- πριν το μαγείρεμα να αλείψετε το μπλ με βούτυρο,
- διατηρείτε αυστηρά αναλογία κλιμάκωσης, μετρώντας τα συστατικά σύμφωνα με συνταγές από το συνοδευόμενο βιβλίο μαγειρικής, μειόντες ή αυξάνετε τον αριθμό των συστατικών μόνον κα' αναλογία,
- αν χρησιμοποιείτε το πλήρες γάλα, αραιώνετε το με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Ιδιότητες γάλατος και δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορεί να διαφέρουν, πράγμα που μερικές φορές επηρεάζει τα αποτελέσματα μαγειρέματος. Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα στο πλαίσιο του προγράμματος «OATMEAL», ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής». Για μαγείρεμα του χυλού γάλατος μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK» (βέλτιστη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι 95°K).

Πρόγραμμα «YOGURT/YEAST DOUGH»

Πρόγραμμα «YOGURT/YEAST DOUGH» συνιστάται για μαγείρεμα οπτικού γιαουρτίου και ψάδιμα ζυμαριού. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 8 ώρες. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Αυτόματη ζεστασιά σε αυτό το πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «PAELLA/RISOTTO»

Πρόγραμμα «PAELLA/RISOTTO» συνιστάται για μαγείρεμα διαφόρων ειδών πιασίμων. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 40 λεπτά. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «BAKE»

Πρόγραμμα «BAKE» συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, πίτιπων, κέικ από διάφορα ζυμάρια. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 60 λεπτά. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Στο πρόγραμμα «BAKE» η ώρα αυτόματης ζεστασίας είναι 4 ώρες.

Η ετοιμότητα μιας μπισκότας μπορεί να ελεγχθεί με το να βάλει ένα ξύλινο ραβδί (οδοντογυφίδα) μέσα της. Εάν το βγάλει έξω και δεν θα παραμένουν προσκολλημένα κομμάτια ζύμης τότε η μπισκότα είναι έτοιμη. Κατά το μαγείρεμα ψωμιού, απενεργοποιήστε την αυτόματη θέρμανση του τροφίμων σε όλα τα στάδια του μαγειρέματος.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «FRY»

Πρόγραμμα «FRY» κατάλληλο για μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων, όπως ψάρι, κρέας, πουλερικά, θαλασσινά και λαχανικά. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο τροφίμων (FISH – 15 λεπτά, MEAT – 18 λεπτά, CHICKEN – 17 λεπτά, SEAFOOD – 16 λεπτά, VEGETABLES – 20 λεπτά). Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η καθυστερημένη έναρξη δεν είναι διαθέσιμη σε αυτό το πρόγραμμα.

Να μην καίγονται τα συστατικά, ακολουθήστε τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών και ανακατεύετε τακτικά το περιεχόμενο του μπλ. Πριν την επόμενη χρήση του προγράμματος «FRY» αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Παρά το γεγονός ότι η λειτουργία αυτόματη ζεστασιά μπορεί να διατηρήσει τη θερμοκρασία των πιάτων έως 12 ώρες, μην αφήνετε μαγειρεμένο πιάτο σε αυτή τη λειτουργία για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζεστήτωση του φαγητού.

Συνιστάται να ητανίζουμε τα τρόφιμα με το ανοιχτό σκέπασμα, επειδή αυτό θα επιβραδύνει να τρανική του τριξεί. Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN» συνιστάται για να βράξετε το ρύζι, το χυλό στο νερό. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 30 λεπτά. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «PASTA/RAVIOLI»

Πρόγραμμα «PASTA/RAVIOLI» συνιστάται για να βράξετε μακαρόνια, λουκάνικα και άλλα ημιτεκά τρόφιμα. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η καθυστερημένη έναρξη δεν είναι διαθέσιμη σε αυτό το πρόγραμμα.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων». Όταν βράσει το νερό ακούγεται ένα σήμα. Ανοίξτε προσεκτικά το σκέπασμα και βάλτε τα τρόφιμα σε βραστό νερό, στη συνέχεια κλείστε το σκέπασμα, πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «Start» για μερικά δευτερόλεπτα. Μετά από αυτό θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

Πρόγραμμα «HOMEMADE BREAD»

Πρόγραμμα «HOMEMADE BREAD» συστήνεται για το ψήσιμο σπιτικού ψωμιού. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Δυνατή ή στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Στο πρόγραμμα «HOMEMADE BREAD» η ώρα αυτόματης ζέστασης είναι 4 ώρες.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος το μπτολ το προϊόν και θερμαίνονται! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το έτοιμο ψωμί από την συσκευή.

Πριν χρησιμοποιήσετε το αλεύρι, συνιστάται να κοσκινίσει για οξυγόνωση και την αφαίρεση των προσμειζών. Μην ανοίγετε το σκέπασμα του πολυβράστη μέχρι το τέλος της διαδικασίας ψήσιματος! Από αυτό εξαρτάται επίσης και η ποιότητα του ψημένου τροφίμου.

Κατά την τοποθέτηση των συστατικών, βεβαιωθείτε να βρίσκονται κάτω από το σήμα 1/2 στην εσωτερική επιφάνεια του μπτολ. Σημειώστε ότι κατά την πρώτη ώρα του προγράμματος εκτελείται το φάσμα του ζυμώριου, και αμέσως μετά το ψήσιμο. Για να εξοικονομήσετε χρόνο και να απολαύσετε το μαγειρέμα συνιστούμε τη χρήση έτοιμου μείγματος για το φάριζο ψωμιού.

Εάν δεν έχετε επιτευχθεί το αναμενόμενο αποτέλεσμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές Μαγειρικής», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις ερωτήσεις σας και να λάβετε απαιτούμενες συμβουλές.

III. ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Φτιάξιμο του ζυμαριού
- Φτιάξιμο του φοντιού
- Φτιάξιμο του τυριού
- Φτιάξιμο του χαλβά
- Ψήσιμο του ψωμιού
- Παστερίωση
- Αποστείρωση γυάλινων σκευών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής

IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Γενικοί κανόνες και συμβουλές

- Πριν την πρώτη χρήση ή για αφαίρεση μωρδιάς μετά το μαγειρέμα συνιστούμε να σκουπίσετε το μπτολ και το εσωτερικό σκέπασμα της συσκευής με το 9 τοις εκατό ξίδι και να βράσετε εντός 15 λεπτών 1/2 λεμονιού στη λειτουργία «STEAM/COOK».
- Μην αφήνετε στον κλειστό πολυβράστη το μπτολ με μαγειρεμένο φαγητό ή γεμισμένο με νερό για περισσότερο από 24 ώρες. Το μπτολ με μαγειρεμένο φαγητό μπορείτε να αποθηκεύετε στο ψυγείο και, εάν είναι αναγκαίο, να αναθερμάνετε το φαγητό στον πολυβράστη με τη χρήση της λειτουργίας θέρμανσης.
- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει πλήρως κρυώσει. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικά καθαριστικά.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να χρησιμοποιήσετε για τον καθαρισμό της συσκευής σκληρά πανιά ή σφουγγάρια (εάν δεν αναφέρεται ρητά στο παρόν εγχειρίδιο), λειαντίες πάστες. Είναι επίσης απαράδεκτο να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε επιθετικές ή άλλες ουσίες που δεν συνιστώνται για χρήση με αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το κορμί της συσκευής σε νερό ή να το βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό! Να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τα καουτσούκ ή τα μέρη του πολυβράστη από σιλκόνη: η βλάβη ή η παραμόρφωσή τους μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της συσκευής.

Το κορμί της συσκευής καθαρίζετε, οπότε απαιτείται. Το μπτολ το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου και η αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Το συμπύκνωμα που σχηματίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος στον πολυβράστη αφαιρείται μετά από κάθε χρήση. Εσωτερική επιφάνεια του θαλάμου καθαρίζετε, οπότε απαιτείται.

Καθαρισμός του κορμίου

Καθαρίστε το κορμί με μαλακό, υγρό πανί ή σφουγγάρι κουζίνας. Δυνατή ή χρήση ενός ευαίσθητου απορρυπαντικού. Για να αποφευχθούν πιθανές λεκέδες από το νερό στο κορμί συνιστάται να σκουπίσετε την επιφάνεια μέχρι να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπτολ

Καθαρίστε το μπτολ όσο με το χέρι, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, τόσο στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με τις συμβουλές του κατασκευαστή του.)

Εάν είναι πολύ λερωμένο, γεμίστε το μπτολ με ζεστό νερό και αφήστε το να μουλιάσει για λίγο και στη συνέχεια καθαρίστε. Για πιο αποτελεσματική μουλάση του μπτολ γεμίστε το με κρύο νερό (να μην υπερβαίνει το μέγιστο επιτρεπόμενο επίπεδο), βάλτε στον πολυβράστη, κλείστε το στέπασμα και ενεργοποιήστε τη αναθέρμανση για 30-40 λεπτά. Να σκουπίσετε το εξωτερικό του μπτολ μέχρι να στεγνώσει πριν το τοποθετήσετε στο κορμί του πολυβράστη.

i Με την τακτική χρήση του μπτολ δυνατή πλήρη ή μερική αλλαγή χρώματος της εσωτερικής αντικαταληκτικής επίστρωσής του. Στην ίδια αυτό δεν αποτελεί κάποιο ελάττωμα του μπτολ.

Καθαρισμός του εσωτερικού καπακιού αλουμινίου

1. Ανοίξτε το σκέπασμα του πολυβράστη.
2. Από την εσωτερική πλευρά του καπακιού πατήστε το πλαστικό σύρτη, τραβήξτε απαλά προς τον εαυτό σας το εσωτερικό καπάκι για να αποσυνδεθεί από το κύριο.
3. Σκουπίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Εάν είναι απαραίτητο, πλύνετε το αφαιρεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό με απορρυπαντικό πιάτων. Το πλυντήριο πιάτων σε αυτή την περίπτωση να μη χρησιμοποιείται.
4. Σκουπίστε τα δύο καπάκια.
5. Εισάγετε το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου με προσοχής στα κάτω αυλάκια, τα ευθυγραμμίστε με το κύριο σκέπασμα και πιέστε το απαλά μέχρι το κλικ.

Καθαρισμός της αφαιρούμενης βαλβίδας ατμού

Καθαρισμός της βαλβίδας ατμού συνιστάται μετά κάθε χρήση. Τραβήξτε απαλά τη βαλβίδα από την προεξοχή. Αποσυναρμολογήστε εντελώς τη βαλβίδα, στη συνέχεια ξεπλύνετε την κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε, επανασυναρμολογήστε με την αντίστροφη σειρά και τοποθετήστε πίσω.

Αφαίρεση συμπυκνωμάτων

Κατά το μαγειρέμα δυνατός ο σχηματισμός συμπυκνωμάτων, τα οποία σε αυτό το μοντέλο συλλέγονται σε ειδική κοιλότητα της συσκευής γύρω από το μπτολ. Συμπύκνωμα αφαιρείται εύκολα με μια πετσέτα κουζίνας ή χαρτοπετσέτα.

Καθαρισμός του θαλάμου

Εάν συμφορήσετε αισθητά με αυτό το εγχειρίδιο, η πιθανότητα του να βρεθούν υγρά ή σωματίδια τροφίμων ή υπολείματα μέσα στο θάλαμο εργασίας της συσκευής είναι ελάχιστη. Αν όμως συμβεί σοβαρή μόλυνση, καθαρίστε την επιφάνεια της του θαλάμου για την πρόληψη της δυσλειτουργίας ή της βλάβης της συσκευής.

i Πριν καθαρίσετε το θάλαμο εργασίας του πολυβράστη, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς!

Το πλεονεκτικό τοίχωμα του θαλάμου εργασίας, μία θερμαντική επιφάνεια του δίσκου και ένα περίβλημα κεντρικού αισθητήρα (που βρίσκεται στη μέση του δίσκου θέρμανσης) μπορούν να καθαριστούν με υγρά (αχι βρεγμένο) σφουγγάρι ή πανί. Στην περίπτωση του απορρυπαντικού είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε προσεκτικά τα κατάλοιπα, για να εξελεφωθεί η ανεπιθύμητη οσμή κατά την διάρκεια του μετέπειτα μαγειρέματος.

Με την κατάποση ξένων σωμάτων μέσα στο αυλάκι γύρω από το κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας, αφαιρέστε προσεκτικά τα με τοιμηδάκια, χωρίς να ασκείτε πίεση στο περίβλημα του αισθητήρα.

Κατά τη μόλυνση της επιφάνειας του δίσκου θέρμανσης επιτρέπεται η χρήση βρεγμένου σφουγγαριού μέσης σκληρότητας ή συνθετικής βούρτσας.

i Με την τακτική χρήση της συσκευής με την πάροδο του χρόνου ενδέχεται ο πλήρης ή μερικός αποχρωματισμός του δίσκου θέρμανσης. Στην ίδια αυτό δεν αποτελεί κάποιο ελάττωμα και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Αποθήκευση της συσκευής

- Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, φροντίστε να το αποσυνδέσετε. Ολόκληρος εργασις, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου θέρμανσης, το μπτολ, το εσωτερικό κατάκι και βαλβίδα ατμού πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Για συμπαγή αποθήκευση τα συστατικά μπορεί να τοποθετηθούν στο μπτολ και να βαλθούν στο κορμί του πολυβράστη.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Λάθη του μαγειρέματος και τρόποι αντιμετώπισής τους

Ο παρακάτω πίνακας συνορίζει τα τυπικά λάθη που γίνονται κατά το μαγείρεμα στον πολυβράστη, εξετάζει τις πιθανές αιτίες και λύσεις.

ΠΙΑΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΤΕΛΟΣ

| Πιθανές αιτίες του προβλήματος | Μέθοδοι αντιμετώπισης |
|--|---|
| Ξεχάσατε να κλείσετε το σκέπασμα της συσκευής ή δεν κλείσατε σφικτά, έτσι ώστε η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή. | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το σκέπασμα του πολυβράστη άσκαπα. Κλείσατε το σκέπασμα μέχρι το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει για σφικτό κλείσιμο του σκεπασματος και το λάστιχο σφράγισης στο εσωτερικό κατάκι δεν έχει παραμορφωθεί. |
| Το μπτολ και το θερμοκινάτο στοιχείο έχουν κακή επαφή, έτσι ώστε η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή. | Το μπτολ πρέπει να εγκατασταθεί εντός του περιβλήματος ομαλά, να να έρθει σφικτά σε επαφή με το κάτω μέρος του δίσκου θέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι στο θάλαμο εργασίας του πολυβράστη δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Αποφύγετε τη μόλυνση του δίσκου θέρμανσης. |
| Ανεπιθύμητη επιλογή συστατικών και το πιάτο. Τα συστατικά δεν είναι κατάλληλα για την μέθοδο μαγειρέματος της επιλογής σας. ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά δεν είναι ψυλοκομμένα, λάθος οι αναλογίες τοποθέτησης τροφίμων. Δεν ρυθμίσατε σωστά (δεν υπολογίσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό το πολυβράστη. | Είναι επιθυμητή η χρήση αποδοξημένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Χρησιμοποίηση συνταγής που τις έχετε πραγματική εμπειρία. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταυρίζουν με επιλεγμένη συνταγή. |
| Μαγειρέμα στον ατμό: στο μπτολ υπάρχει λίγο νερό για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα ατμού. | Ρίξτε νερό στο μπτολ απαραίτητα στον όγκο που λέει η συνταγή. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. |
| Κατά το ηγνάμισμα: | |
| Ρίξτε στο μπτολ πάρα πολύ λάδι. | Συνήθως αρκεί το λάδι να καλύψει αραιά τον πυθμένα του μπτολ. Εάν ηγνάμιστε με λάδι, ακολουθήστε την αντίστροφη συνταγή. |
| Υπερβολική υγρασία στο μπτολ. | Κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το ηγνάμισμα ανακατακτά να αποψυχθούν και βγάλτε το νερό από αυτούς. |
| Κατά το βράσιμο: Αποβράσιμο του ζωμού κατά το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή οξύτητα. | Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ειδικό χειρισμό πριν από το μαγείρεμα: πλύσιμο κόψιμο κλπ. Ακολουθήστε την συνταγή σας. |
| Κατά το ψήσιμο (ζύμη δεν ψηθήκε): | |
| Κατά τη διαδικασία της διάκωωσης η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό κατάκι και μπλόκαρε τη βαλβίδα ατμού. | Βάλτε τη ζύμη στο μπτολ σε μικρότερο βαθμό. |
| Βάλσατε πάρα πολύ ζύμη στο μπτολ. | Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπτολ, σπύστε και ξαναβάλτε, συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι το τέλος. Στο μέλλον να βάλτε τη ζύμη στο μπτολ σε μικρότερο βαθμό. |

ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΠΕΡΒΡΑΣΤΗΚΑΝ

| | |
|---|---|
| Κάνετε λάθος στην επιλογή του τύπου τροφίμων ή του καθορισμού (υπολογισμού) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος συστατικών. | Είναι επιθυμητή η χρήση αποδοξημένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταυρίζουν με την επιλεγμένη συνταγή. |
| Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο πιάτο πάρα πολύ καιρό βρισκόταν στη αυτόματη ζέστανση. | Παρατεταμένη χρήση της αυτόματης ζέστανσης είναι ανεπιθύμητη. Αν το μοντέλο του πολυβράστη σας προβλήσει προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας, χρησιμοποιήστε αυτήν τη δυνατότητα. |

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΠΟΒΡΑΖΟΥΝ

| | |
|--|---|
| Κατά το μαγείρεμα του χυλού γάλατος το γάλα αποβράζει. | Η κόπηση και οι ιδιότητες του γάλακτος μπορεί να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιήστε μόνο υπερπαστεριωμένο γάλα με λιπαρά έως 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, το γάλα μπορεί να είναι ελαφρώς αρωμαμένο με πόσιμο νερό. |
| Συστατικά πριν το μαγείρεμα δεν επεξεργάστηκαν ή επεξεργάστηκαν άσχημα (δεν πλύνθηκαν, κ.λπ.). | Είναι επιθυμητή η χρήση αποδοξημένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. |
| Αναλογίες συστατικών δεν πληρούνται ή κακώς επιλεγμένους τύπος τροφίμων. | Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταυρίζουν με επιλεγμένη συνταγή. Πλένετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρούφι, μαυροσίπορα, κεκρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές. |

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ

| | |
|--|---|
| Το μπτολ καθαρίστηκε άσχημα μετά το προηγούμενο μαγείρεμα. Αντικολλητική επίστρωση του μπτολ υπέστη ζημιά. | Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το μπτολ είναι καλά πλυμένο και η αντικολλητική επίστρωση δεν έχει υποστεί ζημιά. |
| Ο συνολικός όγκος τροφίμων είναι μικρότερη από το συνιστώμενο στη συνταγή. | Χρησιμοποιήστε αποδοξημένη (προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγή. |
| Καθάρισατε πάρα πολύ χρόνο μαγειρέματος. | Μειώσατε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τη συνταγή, προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο. |
| Κατά το ηγνάμισμα: ξεχάσατε να βάλτε λάδι μέσα στο μπτολ, δεν ανακατεύατε ή αργά στέφεατε το πιάτο. | Για συνήθεις ηγνάμισμα ρίξτε στο μπτολ λίγο λάδι έτσι ώστε να καλύψει το κάτω μέρος του τροφίμα με ένα λεπτό στρώμα. Για ομοιομορφία ηγνάμισμα τα τρόφιμα στο μπτολ πρέπει να ανακατεύετε περιοδικά ή να ξεφυλλίζετε ένα ορισμένο χρονικό διάστημα. |
| Κατά το κοκκίνισμα: στο μπτολ δεν έχει αρκετό υγρό. | Προσθέστε περισσότερο υγρό στο μπτολ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το σκέπασμα του πολυβράστη άσκαπα. |
| Κατά το βράσιμο: στο μπτολ δεν έχει αρκετό υγρό (δεν τρήθηκαν αναλογίες συστατικών). | Προσέξτε τη σωστή αναλογία υγρών και στερεών συστατικών. |
| Κατά το ψήσιμο: δεν αλείφατε το μπτολ με λάδι πριν το μαγείρεμα. | Πριν την τοποθέτηση ζυμωτού αλείψτε το μπτολ με βούτυρο ή λάδι (μη ρίξτε λάδι στο μπτολ!). |

ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΧΑΣΑΝ ΤΗ ΦΟΡΜΑ ΚΟΠΗΣ

| | |
|---|---|
| Πολύ συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπτολ. | Για συνήθεις ηγνάμισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι περισσότερο από μία φορά κάθε 5-7 λεπτά. |
| Καθάρισατε πάρα πολύ χρόνο μαγειρέματος. | Μειώσατε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τη συνταγή, προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο. |

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΕΙΝΑΙ ΥΓΡΑ

| | |
|--|--|
| Ακατάλληλα συστατικά, που δίνουν πλεόνασμα υγρασίας (ζυμωρά φρούτα ή λαχανικά, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος, κλπ.). | Επιλέξτε συστατικά ανάλογα με τη συνταγή. Προσπαθήστε να μην επιλέξετε υγρά συστατικά τρόφιμα που περιέχουν πάρα πολλή υγρασία, ή τα χρησιμοποιήστε κατά περίπτωση σε ελάχιστες ποσότητες. |
| Κρατήσατε πολύ τα έτοιμα ζυμαρικά στον κλειστό πολυβράστη. | Αφαιρέστε ζυμαρικά από τον πολυβράστη αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το φαγητό μέσα για λίγη ώρα με ανοιχτή αυτόματη ζέστανση. |

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΔΕΝ ΣΗΚΩΘΗΚΑΝ

| | |
|--|--|
| Ανά με ζάχαρη ήταν άσχημα χτυπημένα. | Ανατρέξτε σε αποδοξημένες (προσαρμοσμένες για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγές. |
| Ζύμη περιέμενε πολύ με μπτέκι πάουκερ. | Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταυρίζουν με επιλεγμένη συνταγή. |
| Δεν είναι κοκκινισμένα αλεύρι ή άσχημα ζυμώθηκε η ζύμη. | |
| Λάθη κατά τη τοποθέτησης συστατικών. | |
| Η συνταγή δεν ταυρίζει για ψήσιμο σε αυτό το μοντέλο πολυβράστη. | |

i Σε ορισμένα μοντέλα πολυβραστών REDMOND σε προγράμματα «STEWS» και «SOUP/BEANS» κατά την ανεπάρκεια υγρού στο μπτολ λειτουργεί προστασία συσκευής από υπερθέρμανση. Στην περίπτωση αυτή η πρόγραμμα σταματά και ο πολυβράστης μπαίνει σε αυτόματη ζέστανση.

GRC

Συνοπτικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

| Πρόγραμμα | Συστάσεις χρήσης | Χρόνος μαγειρέματος προεπιλογής | Φάσμα χρόνου μαγειρέματος / βήμα | Φάσμα παραμύθρου εργασίας | Καθαριότητα ενδείξι. ώρες | Αυτόματη ζέσταση |
|--------------------|---|---|----------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|
| MULTICOOK | Μαγείρεμα διάφορων πιατών με δυνατότητα ρύθμισης θερμο-κρασίας και χρό-νου μαγειρέματος | 30 λ. | 2λ. – 15 ώρ./1λ. | - | 24 | 12* |
| STEAM/COOK | Μαγείρεμα διάφορων πιατών στον ατμό | FISH: 25 λ. MEAT: 40 λ. CHICKEN: 35 λ. SEAFOOD: 20 λ. VEGETABLES: 30 λ. | 5λ. – 2 ώρ./5λ. | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | Μαγείρεμα διάφορων σουπών, βράσιμο οσπρίων | 1 ώρ. | 10λ. – 8 ώρ./5λ. | - | 24 | 12 |
| STEW | Κοκκίνισμα διάφορων τροφίμων | FISH: 30 λ. MEAT: 1 ώρα CHICKEN: 45 λ. SEAFOOD: 25 λ. VEGETABLES: 40 λ. | 10λ. – 12 ώρ./5λ. | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | Μαγείρεμα χυλών γάλατος | 20 λ. | 5λ. – 4 ώρ./1λ. | - | 24 | 12 |
| YOGURT/YEAST DOUGH | Φτιάξιμο σπικκού γιαουρτού, ζύμης | 8 ώρ. | 10λ. – 12 ώρ./5λ. | - | 24 | - |
| PAELLA/RISOTTO | Μαγείρεμα διάφορων πιασιών | 40 λ. | 10λ. – 2 ώρ./5λ. | - | 24 | 12 |
| BAKE | Ψήσιμο μπισκότων, πίτιων, κέικ από διάφορα ζιμάρια | 50 λ. | 10λ. – 8 ώρ./5λ. | - | 24 | 4 |
| FRY | Τηγάνισμα διάφορων τροφίμων | FISH: 15 λ. MEAT: 18 λ. CHICKEN: 17 λ. SEAFOOD: 16 λ. VEGETABLES: 20 λ. | 5λ. – 2 ώρ./1λ. | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | Βράσιμο ριζό, μαγείρεμα χυλών από αλφά σε νερό | 30 λ. | 5λ. – 4 ώρ./1λ. | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | Βράσιμο μακαρονιών, φτιάξιμο ραβιολίου | 8 λ. | 2λ. – 1 ώρ./1λ. | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | Ψήσιμο σπικκού ψωμιού | 3 ώρ. | 10λ. – 4 ώρ./5λ. | - | 24 | 4 |

* με ορισμένη θερμοκρασία από 80°K

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων προϊόντων

| Τρόφιμα | Βάρος, γρ/ αρ., τεμ. | Ποσότητα νερού, χιλ. | Χρόνος μαγειρέ-ματος, λεπτά |
|---|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5-1,5 εκ.) | 500 | 500 | 40 |
| Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5-1,5 εκ.) | 500 | 500 | 40 |
| Φιλέτο κατόπυλο (σε κύβους 1,5-1,5 εκ.) | 500 | 500 | 35 |
| Κεφτεδάκια/κεφτεδες | 180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.) | 500 | 30/35 |
| Ψάρι (φιλέτο) | 500 | 500 | 25 |

| | | | |
|-------------------------------------|--------|-----|----|
| Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα) | 500 | 500 | 5 |
| Μάντυ / Χινκάλι | 4 τεμ. | 500 | 30 |
| Πατάτες (σε κύβους 1,5-1,5 εκ.) | 500 | 500 | 30 |
| Καρότα (σε κύβους 1,5-1,5 εκ.) | 500 | 500 | 30 |
| Παντζάρι (σε κύβους 1,5-1,5 εκ.) | 500 | 500 | 40 |
| Λαχανικά (κατεψυγμένα) | 500 | 500 | 15 |
| Αυγό στον ατμό | 3 τεμ. | 500 | 10 |

i Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

Συμβουλές για χρήση της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

| Θερμοκρασία λειτουργίας | Συμβουλές για χρήση * |
|-------------------------|--|
| 35°C | Φτιάξιμο ζύμης, ζυδιού |
| 40°C | Φτιάξιμο γιαουρτιού |
| 45°C | Ζύμη |
| 50°C | Ζύμωση |
| 55°C | Μαγείρεμα των γλυκών |
| 60°C | Μαγείρεμα πράσιου τσαγιού, τροφής για παιδιά |
| 65°C | Βράσιμο κρέατος στη συσκευασία βάκουουμ |
| 70°C | Φτιάξιμο του πούδης |
| 75°C | Παστερίωση, φτιάξιμο λευκού τσαγιού |
| 80°C | Φτιάξιμο ζεστού κρασιού |
| 85°C | Φτιάξιμο μιλζ'θρας, τυριού ή πιατών που απαιτούν πολυχρόνο μαγείρεμα |
| 90°C | Φτιάξιμο κόκκινου τσαγιού |
| 95°C | Μαγείρεμα χυλού γάλακτος |
| 100°C | Μαγείρεμα μπτεζέ ή μαρμελάδας |
| 105°C | Μαγείρεμα ζελέ από κρέας |
| 110°C | Αποστείρωση |
| 115°C | Μαγείρεμα σιροπιού ζαχαρις |
| 120°C | Μαγείρεμα του κρέατος |
| 125°C | Κοκκίνισμα κρέατος |
| 130°C | Μαγείρεμα των κέικ |
| 135°C | Ψήσιμο έτοιμων φαγητών για να γίνουν τραγανά |
| 140°C | Το κάπνισμα |
| 145°C | Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτο |
| 150°C | Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτο |
| 155°C | Τηγάνισμα φαγητών από ζύμη |
| 160°C | Τηγάνισμα πουλερικών |
| 165°C | Τηγάνισμα μπριζόλας |
| 170°C | Φτιάξιμο τηγανιτών πατατών |

* Δείτε επίσης το συναπτό βιβλίο συνταγών.

VI. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα δεν περιλαμβάνονται στο κομπλέ του πολυβράστη REDMOND RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 – Λαβίδα για το μπάλ

Προορίζεται για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπάλ. Δυνατή η χρήση με πολυβράστες άλλων μάρκων.

REDMOND RAM-G1 – κομπλέ από μικρά δοχεία γυαυριού (4 τεμ.) με δείκτες στα καπάκια.

Προορίζεται για φτιάξιμο διαφόρων γυαυριτών. Δοχεία έχουν δείκτες ημερομηνίας που να επιτρέπουν την επίβλεψη ημερομηνίας λήξης. Δυνατή η χρήση με πολυβράστες άλλων μοντέλων.

RAM-FB1 – καλάθι για το τηγάνισμα στο λάδι.

Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων σε πολύ ζεστό ή καυτό λάδι (τηγανητά). Κατάλληλο για όλα τα μπάλ με όγκο πάνω από 3 λίτρα. Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα, έχει μια αφαιρούμενη λαβή και άγκιστρο για προσάρτηση στο μπάλ για να διευκολύνει την αφαίρεση του περισεύου λαδιού μετά το μαγείρεμα. Δυνατή η χρήση με πολυβράστες άλλων μοντέλων. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, θος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται ασταθρά σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ιαχόνοντα τεχνικά πρότυπα.

i Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.

VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Παρακαλούμε, διαβάστε τους κωδικούς λαθών που μπορούν να εμφανιστούν στην οθόνη σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής.

| Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη | Πιθανά προβλήματα | Αντιμετώπιση προβλημάτων |
|-----------------------------|---|--|
| E1 – E4 | Σφάλμα του αισθητήρα (μπορεί να βλάβει το ηλεκτρικό κύκλωμα ή αισθητήρας θερμοκρασίας). | Μην ανάψτε τη συσκευή με το άδειο μπάλ! Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει για 10-15 λεπτά, στη συνέχεια, ρίξτε στο μπάλ το νερό (ζυμώ) και συνεχίστε το βράσιμο. |
| E5 | Λειτουργήσει η αυτόματη ασφάλεια υπερθέρμανσης | Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης. |

Πιθανά προβλήματα και επιλύσεις τους

| Σφάλμα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση προβλήματος |
|---------------------------------|---|--|
| Δεν ενεργοποιείται | Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος | Ελέγξτε την παροχή ρεύματος |
| Το πάτο μαγειρεύεται πολύ καιρό | Διακοπές τάσης του ρεύματος | Ελέγξτε την παροχή ρεύματος |
| | Μεταξύ μπάλ και του θερμαντικού στοιχείου έχει ξένο αντικείμενο | Αφαιρέστε ξένο αντικείμενο |
| | Το μπάλ στο κορμί της συσκευής στήθηκε στραβά | Τοποθετήστε το μπάλ σωστά, όχι στραβά |
| | Θερμαντικό στοιχείο είναι βρώμικο | Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο |

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επίσκεψη, την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυναρμολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομπλέ του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολητική επίστρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθορισθεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. θος και 7ος

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

⚠️ *Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.*


- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanım kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kab-

losunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablounun yanmasına sebep olabilir.


- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

⚠️ *DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihazı kullanıldıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

 **UNUTMAYINIZ KI:** Elektrik besleme kablusunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazı açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarını takip ediniz.

 **Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!**

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu

kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz. Cihazı sadece monte

edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çocuklar ;

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak cihaza temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik ser-

vice tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.

- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

İÇERİĞİ

| | |
|---|-----|
| I. İLK KULLANMADAN ÖNCE | 180 |
| II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI | 180 |
| III. EK ÖZELLİKLERİ | 182 |
| IV. CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE MUHAFAZA EDİLMESİ | 182 |
| V. PİŞİRME TAVSİYELERİ | 183 |
| VI. EK AKSESUARLAR | 185 |
| VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE | 185 |
| VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ | 186 |

Teknik özellikleri

| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Model | RMC-280E |
| Güç | 800 W |
| Gerilim | 220-240 V, 50 Hz |
| Hazne hacmi | 5 l |
| Pişirme haznesinin kaplaması | yapışmaz seramik kaplama |
| LCD ekran | var |
| Buhar tahliye valfi | sökülebilir |
| Sesti sinyallerin kapatılması | var |

Programlar

- MULTICOOK – (AŞÇIBAŞI)
- STEAM/COOK – FISH – (BUHAR/PİŞİRME – BALIK)
- STEAM/COOK – MEAT – (BUHAR/PİŞİRME – ET)
- STEAM/COOK – CHICKEN – (BUHAR/PİŞİRME – TAVUK)
- STEAM/COOK – SEAFOOD – (BUHAR/PİŞİRME – DENİZ ÜRÜNLERİ)
- STEAM/COOK – VEGETABLES – (BUHAR/PİŞİRME – SEBZELER)
- SOUP/BEANS – (ÇORBA/BAKLİGİLLER)
- STEW – FISH – (YAVAŞ PİŞİRME – BALIK)
- STEW – MEAT – (YAVAŞ PİŞİRME – ET)
- STEW – CHICKEN (YAVAŞ PİŞİRME – TAVUK)
- STEW – SEAFOOD – (YAVAŞ PİŞİRME – DENİZ ÜRÜNLERİ)
- STEW – VEGETABLES – (YAVAŞ PİŞİRME – SEBZELER)
- OATMEAL – (SÜTLÜ MAMALAR)
- YOGURT/YEAST DOUGH – (YOĞURT/MAYALI HAMUR)
- PAELLA/RISOTTO – (İSPANYOL PİLAVI/İTALYAN PİLAVI)
- BAKE – (HAMUR İŞLERİ)
- FRY – FISH (KIZARTMA – BALIK)
- FRY – MEAT – (KIZARTMA – ET)
- FRY – CHICKEN – (KIZARTMA – TAVUK)
- FRY – SEAFOOD – (KIZARTMA – DENİZ ÜRÜNLERİ)
- FRY – VEGETABLES – (KIZARTMA – SEBZELER)
- RICE/GRAIN – (PIRİNÇ/TAHILLAR)
- PASTA/RAVIOLI – (PASTA – İTALYAN MANTISI)
- HOMEMADE BREAD – (EV EKMEĞİ)

Fonksiyonları

| | |
|--|----------------|
| Hazır yemekleri sıcak tutma (otomatik sıcak tutma) | 12 saate kadar |
| Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma | var |
| Yemeklerin ısıtılması | 12 saate kadar |
| Başlangıç erteleme | 24 saate kadar |

Ürün parça listesi

| | |
|--|-------|
| Çok fonksiyonlu pişirici ve içine yerleştirilmiş hazne | 1 Ad. |
| Sökülebilir iç kapak | 1 Ad. |
| Buharı pişirme sepeti (haznesi) | 1 Ad. |
| Fritözde kızartma sepeti | 1 Ad. |
| Ölçek bardağı | 1 Ad. |
| Kepçe | 1 Ad. |

| | |
|----------------------------|-------|
| Düz kaşık | 1 Ad. |
| "100 Tarif" kitapçık | 1 Ad. |
| Kullanım kılavuzu | 1 Ad. |
| Servis kitapçığı | 1 Ad. |
| Enerji kablosu | 1 Ad. |
| Ambalaj | 1 Ad. |

i Üretici firma, üretilmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Çok fonksiyonlu pişiricinin yapısı A1

- Cihazın dış gövdesi.
- Cihazın taşıma sapları.
- Cihazın kapaklığı.
- Çıkarılabilir iç kapak.
- Hazne.
- Sökülebilir buhar tahliye valfi.
- LCD ekranlı kumanda panosu
- Kepçe.
- Düz kaşık.
- Buharda pişirme haznesi.
- Ölçek bardağı
- Fritözde kızartma sepeti.
- Enerji kablosu.

Kontrol panel öğeleri A2

- "Cancel/Reheat" ("İptal/Isıtma") düğmesi – otomatik sıcak tutma fonksiyonunun açılması/kapatılması; pişirme programının durdurulması; mevcut ayarların iptali.
- "Time Delay/Cooking time" ("Ertelenen Zaman/Pişirme Süresi") düğmesi – pişirme süresi belirleme/başlangıç erteleme programının çalıştırılması; sesli sinyallerin kapatılması.
- LCD ekran.
- "Start" ("Başlat") düğmesi – ayarlanmış pişirme programının başlatılması; otomatik sıcak tutma programının kapatılması; otomatik sıcak tutma fonksiyonunu ön kapatma.
- "Temperature" ("İsi derecesi") – "MULTICOOK" pişirme programında ısı derecesi ayarlamaya programının çalıştırılması.
- "Menu" ("Program Seçimi") düğmesi – otomatik pişirme programının seçimi.
- "Product selection" ("Ürün Seçim") düğmesi – "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY" otomatik pişirme programlarında ürün türünün seçimi.
- "Hour/-" ("Saat/-") düğmesi – saat ayarı programının değerlerinin seçimi, pişirme süresinin belirlenmesi ve başlangıç erteleme seçimi; o andaki zamana seçime geçiş programı; "MULTICOOK" programında ısı derecesinin değeri artırılması.
- "Minute/+ " ("Dakika/+") düğmesi – saat ayarlarında dakika değerinin seçimi, pişirme süresi belirleme ve başlangıç erteleme programının belirlenmesi; "MULTICOOK" programında ısı derecesinin değeri artırılması.

Ekran yapısı A3

- Otomatik pişirme programlarının göstergeleri.
- Başlangıç erteleme/o andaki zaman göstergesi/başlangıç erteleme süresinin göstergesi.
- Başlangıç erteleme süresini belirleme programı göstergesi.
- Yemekleri ısıtma fonksiyonunun uygulanma göstergesi.
- Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uygulanma göstergesi ("Keep warm").
- "STEAM/COOK"; "STEW"; "FRY" programlarının ürün türü göstergesi.
- "MULTICOOK" programında ısı değeri göstergesi.
- Sesli sinyalleri açma/kapatma göstergesi.

I. İLK KULLANMADAN ÖNCE

Ürünü ve onun parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini sökünüz. Uyarı yapışkanlarını, ürün gövdesinde bulunan ürün seri numarası göstergesi ve tabloları bulunan yapışkanlarını mutlaka

muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır. Cihazın gövdesini ıslak bez ile siliniz. Hazneyi ilk sabuntu su ile yıkayınız. İyiye kurutunuz. İlk kullanımda yabancı koku olabilir, bu da cihazın arızalı olduğu anlama gelmemektedir. Bunun gibi durumlarda cihazı temizleyiniz.

⚠ Dikkat! Her hangi bir arızası olan cihazın kullanılması yasaktır.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

Kullanmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay bir yüzey üzerinde, buhar valfinden çıkmakta olan sıcak buharın, yüksek nem ve sıcaklıktan etkilenilebilecek duvar kâğıdı, dekoratif kaplama, elektronik cihazlar ve diğer türden eşya ve malzemelere denk gelmeyecek şekilde yerleştiriniz.

Yemek pişirmeye başlamadan önce, diş ve görünürdeki iç parçalarında hasarın, çatlamının ve diğer türden kusurun olup olmadığının emin olunuz. Hazne ve ısıtıcı element arasında her hangi bir yabancı parça olmamalıdır.

Bekleme programı

Elektrik şebekesine takılmış olan cihaz aşağıda belirtilmekte olan durumlarda bekleme modunda sayılmaktadır: ekran 24 saatlik biçimde o an için geçerli olan saati göstereyorsa ise, otomatik pişirme programı göstergesi, "STEAM/COOK"; "STEW" ve "FRY" programlarında ürün türü göstergesi, sesli sinyalleri açma/kapama göstergesi çalışıyorsa. Eğer seçilmiş olan programın parametreleri seçilirken düğmelerin her hangi birisi bir dakikalık zaman zarfı içinde basılmış ise, cihaz bekleme moduna geri döner, bu durumda daha önce yapılmış olan tüm ayarlar ilk durumuna döner.

Elektrikten bağımsız bellek

REDMOND RMC-280E çok fonksiyonlu pişirici elektrikten bağımsız özel bir bellek ile donatılmıştır. Kısa süreli elektrik kesintisi meydana geldiğinde (pişirme programında ya da başlangıç erteleme fonksiyonu çalışır modunda iken 2 saate kadar) tarifinizin yapılmış olan tüm ayarlar kaydedilecektir. Cihaz, ilk durumuna dönmüş olduğu çalışma aşamasına geri döner.

i Dikkat! Eğer pişirme sürecini devam ettirmek istemiyorsanız, "Cancel/Reheat" ("İptal/Isıtma") düğmesine basınız ve basılı tutunuz. Cihaz bekleme moduna geçecektir.

Sesti sinyalleri açma/kapama

REDMOND RMC-280E çok fonksiyonlu pişiricide, sesli sinyalleri açma/kapama imkanı da göz önünde bulundurulmuştur. Bekleme modunda sesin kapatılması için "Time Delay/Cooking time" düğmesine basınız ve basılı olarak tutunuz (sesi çökmek için, tekrar "Time Delay/Cooking time" düğmesine basınız ve basılı olarak tutunuz).

Saat ayarı

Cihazı elektrik şebekesine takınız. "Hour/-" düğmesine basınız ve basılı tutunuz. Ekranda o andaki zaman göstergesi yanıp sönecektir. "Hour/-" düğmesine basınız saat değerlerini giriniz, "Minute/+ " düğmesine basarak dakika değerlerini giriniz. Hızlı bir şekilde değerlerin değiştirilmesi için düğmeye basınız ve basılı tutunuz. Maksimum değere ulaşılması ile zaman ayarı yelpazenin başından başlayacaktır.

O andaki zamanın seçilmesinin tamamlanması ile birkaç saniye içinde her hangi bir düğmeye basmayınız. Ayarlanmış olan zaman değeri kaydedilecektir.

Pişirme süresinin seçilmesi

REDMOND RMC-280E çok fonksiyonlu pişiricide, her otomatik program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirme imkânı öngörülmüştür. Ayar adımı ve pişirme süresinin mümkün olan zaman aralığı seçilimi pişirme programına bağlıdır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. "Menu" düğmesine basarak, otomatik pişirme için program seçiniz. Sizin için gereken pişirme programı göstergede görebilmeniz için, ekranda, size lazım olan program gözükeneye kadar tekrar düğmeye basınız. Her bir program için ekranda varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi gözükecektir. Aynı zamanda da "Hour/-" ve "Minute/+ " düğmesine basarak program seçebilirsiniz.
2. Pişirme süresini seçme moduna geçmek için "Time Delay/Cooking time" düğmesine basınız. "Start" düğmesine basınız, aynı zamanda da varsayılan olarak zaman göstergesine, program göstergesi ekranda yanıp sönecektir.
3. "Hour/-" düğmesine basarak saat değerini seçiniz, "Minute/+ " düğmesine basarak dakika değerini seçiniz. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeye basınız ve düğmeye basılı tutunuz. Maksimum zaman değeri ulaşıldıktan sonra, zaman seçme zaman seçme yelpazesinin başında önecektir.
4. Daha önce seçilmiş olan modu iptal için "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve düğmeye basılı tutunuz, daha sonra pişirme programını yeniden seçmeniz gerekmektedir.

i Pişirme süresini elle ayarladığınızda seçtiğiniz pişirme programı için öngörülmüş ve pişirme programları tablosunda belirtilen mümkün olan zaman aralığını ve ayar adımını göz önünde tutunuz.

"STEAM/COOK" programlar grubunda, geri sayım, suyun kaynaması ve hazne içindeki buhar yoğunluğu gereken seviyeye ulaşıldıktan sonra başlar, "PASTA/RAVIOLI" programında ise haznedeki su kaynadıktan sonra, malzemelerin içine korması ve "Start" düğmesine tekrar basıldıktan sonra geri sayım başlamaktadır. Geriye kalan programlarda ise pişirme için seçilmiş olan sürenin geri sayımı "Start" düğmesine basılmış olduğu andan hemen sonra başlamaktadır.

Başlama erteleme programı

"Başlama Ertelme" fonksiyonu, yemeklerinizin hazır olmasını istediğiniz saatte belirlenmeye imkân sağlamaktadır. Yemek hazırlama süresini uzun bir süre için (24 saate kadar) ertelatabilirsiniz. "Başlama Ertelme" saatinin süresi 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

1. Otomatik programı ve pişirme süresini seçtikten sonra, tekrar, "Time Delay/Cooking time" düğmesine basarak, başlama ertelme süresini seçebilirsiniz. Ekranda başlama ertelme süresi seçme modu göstergesi (ikonu) görülecektir ve yemeğin hazır olabileceği en yakın süre (varsayılan olarak) görülecektir. Zaman değeri göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. "Hour/-" düğmesine basarak ertelme süresi için saat değerini seçiniz, "Minute/+ " düğmesine basarak dakika değerini seçiniz. Zaman değerinin hızlı değiştirilmesi için düğmeye basılı tutunuz. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder.
3. Daha önce seçilmiş olan modu iptal için "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve düğmeye basılı tutunuz, daha sonra pişirme programını yeniden seçmeniz gerekmektedir.

i Yemek tarifinde seçilmiş olan malzeme hızlı bozulan gıdalara içeriyorsa (yumurta, taze süt, et, peynir vb.) başlangıç ertelme fonksiyonunun kullanılmaması tavsiye edilmektedir. "FRY", "PASTA/RAVIOLI" fonksiyonları mevcut değildir.

Hazır yemekleri sıcak tutma fonksiyonu (Otomatik sıcak tutma)

Pişirme programı bittiğinde sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 60–80°C derece civarında 12 saate kadar tutabilir. Otomatik ısıtma modunda "Start" göstergesi kapanır, "Cancel/Reheat" düğmesi ise yanacaktır. Ekranda, direkt olarak, seçilmiş olan fonksiyonun çalışma süresinin geri sayımı başlayacaktır.

Otomatik sıcak tutma programının başlatılmasını kapatılması

REDMOND RMC-280E çok fonksiyonlu pişiricide, ana pişirme program çalıştırdıktan sonra, önceden otomatik sıcak tutma fonksiyonunu kapatma imkânı da göz önünde bulundurulmuştur. Bunun için program başlatıldıktan sonra "Start" düğmesine basınız ve "Cancel/Reheat" göstergesi kapanana kadar düğmeye basılı tutunuz. Otomatik sıcak tutma programını tekrar çalıştırmak için "Start" düğmesine basınız ve "Cancel/Reheat" göstergesi yanana kadar düğmeye basılı tutunuz.

Yemeklerin ısıtılması

REDMOND RMC-280E çok fonksiyonlu pişiricileri soğuk yemeklerin ısıtılmasında da kullanılabilir. Bunun için:

1. Yıyecekleri pişirme haznesine koyunuz, pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz. Sıkı bir şekilde ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Kapağı kapatıp kilitleyiniz, cihazı elektrik şebekesine takınız.
3. "Cancel/Reheat" düğmesine basınız ve basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi yanıp, ısıtma fonksiyonu çalışmaya başlar. Ekranda ısıtma fonksiyonu süresinin sayımı başlar.
4. Cihaz yemekleri 60–80°C dereceye kadar ısıtabilir. Bu derece 12 saate kadar tutulabilir. Gereksizim duyulması halinde "Cancel/Reheat" düğmesine basarak ısıtmayı kapatabilirsiniz (düğme göstergesi kapanacaktır).



Çok fonksiyonlu pişirici, yemekleri 12 saate kadar ısıtılmış halde muhafaza etme özelliğine sahip olmasına rağmen, lezzetinde değişikliklere yöneceği için, yemekleri ısıtma modunda 2-3 saatten fazla bekletilmesi tavsiye edilmemektedir.

Otomatik programların kullanım süresince atılacak genel adımlar

1. Tarifre göre gerekli malzemeleri hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznesinin içi yüzündeki cetvelin maksimum çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz, biraz çeviriniz, ısıtma elemanı ile sıkı bir şekilde temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı oturanaya kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
3. Bırakın "MENU" düğmesine basarak, ekranda tarafınızdan seçilmiş olan programı gösterir yazı çıkana kadar baskınla pişirme programını seçebilirsiniz. Aynı zamanda "Hour/-" ve "Minute/+ " düğmesine basarak pişirme programı seçebilirsiniz. "Start" düğmesine basarak, başlama ertelme süresini seçebilirsiniz. Ekranda başlama ertelme süresi seçme modu göstergesi (ikonu) görülecektir ve yemek hazırlama süresi varsayılan olarak görülecektir. Eğer "MULTICOOK" programını seçtiğiniz ise, ekranda pişirme sıcaklığı seçme modu ve varsayılan olarak belirlenmiş olan sıcaklık derecesi gözükecektir.
4. "Product selection" düğmesine basarak ürün türünü seçiniz. Uygun olan alt program modu yanıp sönecektir, ekranda ise varsayılan yemek hazırlama süresi gözükecektir. Ürün türü seçme programı imkânı "STEAM/COOK", "STEW", "FRY" programlarında mevcuttur. Diğer programları seçerken, bu maddeyi atlayacaksınız.
5. Gereken pişirme süresini seçiniz.

6. Eğer "MULTICOOK" programını seçtiyseniz, "Temperature" düğmesine basınız ve pişirme sıcaklığını seçiniz. Sıcaklık değerini göstermekte olan göstergeye yanıp söner. "Hour/-" düğmesine basarak sıcaklık derecesinin değeri azaltabilirsiniz, "Minute/+ " düğmesine basarak ise artırabilirsiniz. Değerin hızlı değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeye basılı tutunuz. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder.
7. Gereksizim duyulması halinde program başlatılmasını erteleme süresini seçiniz.
8. "Start" düğmesine basınız ve birkaç saniye basılı tutunuz. Pişirme programı çalışmaya başlayacaktır. Ekranda, programın çalışmasını bitimesine ne kadar sürenin kalmış olduğu ve pişirme süresinin modu görülecektir.
9. Programın bitiminde sinyal sesi duyulacak, göstergesi sönecektir. Yapılmış olan ayara bağlı olarak cihaz otomatik sıcak tutma moduna "Cancel/Reheat" göstergesinin düğmesi yanacak) ya da bekleme moduna geçecektir.
10. Pişirme süresinin sona erdirilmesi ya da seçilmiş olan programın iptal edilmesi için "Cancel/Reheat" düğmesini basılı tutunuz.

"MULTICOOK" programı

"MULTICOOK" programı kullanıcı tarafından girilmiş olan ısı derecesi ve pişirme süresi parametrelerini uygun olarak yemeklerin hazırlanmasını amaçlamaktadır. Bu programda varsayılan pişirme süresi 30 dakika olarak belirlenmiştir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 2 dakika ile 15 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile ayarlanabilir. Programda ısı derecesi ayarlama yelpazesi 35–170°C arasında değişmekle 5°C adımlarla ile ayarlanabilir.



Dikkat! Emniyet açısından 140°C üzerinde ısı derecesinin seçilmesi durumunda pişirme süresi 2 saati geçmemelidir.

Sizin rahatlığınız ve kolaylığınız açısından, yemekleri pişirme derecesinin 80°C kadar olması durumunda otomatik sıcak tutma fonksiyonu varsayılan olarak kapatılacaktır. Gereksizim duyulması durumunda bu fonksiyonu, pişirme programı başlatıldıktan sonra "Start" düğmesine basarak elle ayarlanabilir ("Cancel/Reheat" göstergesi yanacaktır).

"STEAM/COOK" programı

"STEAM/COOK" programı farklı gıdalardan buharlı pişirme, aynı zamanda da normal pişirme usulü ile hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan pişirme süresi seçilmiş olan gıda türüne bağlıdır ("FISH" – 25 dakika, "MEAT" – 40 dakika, "CHICKEN" – 35 dakika, "SEAFOOD" – 20 dakika, "VEGETABLES" – 30 dakika). Pişirme süresi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sebzeleri buharlı pişirme için:

- Hazneye 600–1000 ml su koyunuz. Haznenin içine buharlı pişirme kabının yerleştiriniz.
- Yemek tarifine göre malzemeleri ölçün ve hazırlayıp, düzgün bir şekilde buharlı pişirme kabının içine koyunuz.
- Otomatik programların kullanım süresince atılacak genel adımlar bölümündeki 2–10 paragraflarda belirtilen talimatlara uyunuz.

Sebzeler ve diğer gıdalar pişirilirken "Otomatik programların kullanım süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 1–10 paragraflarda belirtilen talimatlara uyunuz. "STEAM/COOK" programında geri sayım, suyun kaynaması ve haznedeki buharın uygun yoğunluğa ulaşmasından sonra başlar.

"SOUP/BEANS" programı

"SOUP/BEANS" programı farklı sulu yemeklerin hazırlanması, çeşitli baklagillerin pişirilmesi için kullanılması tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 1 saattir. Pişirme süresini 10 dakika ile 8 saatlik bir zaman yelpazesinde 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"STEAM" programı

"STEAM" programı balık, et, kuş eti, deniz ürünleri, sebzeler gibi farklı gıdaların yavaş pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Varsayılan pişirme süresi seçilmiş olan gıda türüne bağlıdır ("FISH" – 30 dakika, "MEAT" – 1 saat, "CHICKEN" – 45 dakika, "SEAFOOD" – 25 dakika, "VEGETABLES" – 40 dakika). Pişirme süresi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"OATMEAL" programı

"OATMEAL" programı sütlü mamelemler hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 20 dakikadır. Pişirme süresini 5 dakika ile 4 saatlik bir zaman yelpazesinde 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır.

Çok fonksiyonlu pişiricide sütlü mamele hazırlama tavsiyeleri

"OATMEAL" programı az yağlı pastörize sütten mamelemler hazırlanması için tasarlanmıştır. Sütün çekilmesini önlemek ve istenilen sonuçun elde edilmesi için, pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilmektedir:

- Tam tahılları, su temiz hale gelinceye kadar özente yıkayınız (pirinç, karabuğday, darı vs.);
- Pişirmeden önce çok fonksiyonlu pişiricinin haznesine tereyağı sürünüz;
- Malzemeleri ölçekten tarif kitabında tavsiye edilmeğe olanlara ve oranlarla tam olarak uygunuz, malzemelerin miktarının azaltılması ya da artırılmasını belirtilmiş olan miktarlara oranlı olarak yapınız.
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında içme suyu ile sulandırınız.



Süt ve tahılların özellikleri, üretim yerine ve üreticiye göre farklılık göstermekte olduğundan dolayı, bazı durumlarda pişirme sonuçlarını etkileyebilecek kadar farklılık göstermektedirler. Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz. Süt mamelemlerinin hazırlanması için çok amaçlı "MULTICOOK" programını da kullanabilirsiniz (pişirmek için en uygun olan sıcaklık derecesi 95°C).

"YOGURT/YEAST DOUGH" programı

"YOGURT/YEAST DOUGH" programını ev yoğurdunun yapımında ve hamur mayalamada kullanılması tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 8 saattir. Pişirme süresini 10 dakika ile 12 saatlik bir zaman yelpazesinde 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır. Bu programda otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmamaktadır.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"PAELLA/RISOTTO" programı

"PAELLA/RISOTTO" programı pilav çeşitlerinin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 40 dakikadır. Pişirme süresini 10 dakika ile 2 saatlik bir zaman yelpazesinde 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"BAKE" programı

"BAKE" programı mayalanmış ve katmer hamurdan kek, fırında patates ezmesi, çeşitli böreklerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 50 dakikadır. Pişirme süresi 10 dakika ile 8 saatlik bir zaman yelpazesinde 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır. "BAKE" programında yemekleri otomatik sıcak tutma süresi 4 saattir.

Keklerin hazır olup olmadığını, ağaç çubuk (kırdan) batırarak kontrol edebilirsiniz. Çekip çıkardığınızda (çubuğunuz hamur parçacıkları yapışıyor ise, kekiniz hazırdır. Ekmek pişirirken, yemekleri otomatik olarak sıcak tutma fonksiyonunu, pişirmenin tüm etaplarında kapatılması tavsiye edilmektedir.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"FRY" programı

"FRY" programının balık, et, kümes hayvanların eti, deniz ürünlerinin ve sebzelerin kızartılması için kullanılması tavsiye edilir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi seçmiş olduğunuz gıda ürünlerine bağlıdır ("FISH" – 15 dakika, "MEAT" – 18 dakika, "CHICKEN" – 17 dakika, "SEAFOOD" – 16 dakika, "VEGETABLES" – 20 dakika). Pişirme süresi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmamaktadır.



İçine koymuş olduğunuz malzemelerin yanmaması için tarif kitapçığında belirtilmekte olan talimatlara uyulması ve pişirici haznesinin içindeki malzemeleri ara sıra karıştırılıp durulması tavsiye edilmektedir. "FRY" programının tekrar kullanılmasında durumdaki cihazın temizlenmesi için bakınız.

Hazırlanmış olduğunuz yemekleri 12 saatlik bir süre için otomatik sıcak tutma fonksiyonunu kullanabilirsiniz, malzemelerin pişirilmesi için kullanılması tavsiye edilmektedir. Hazırlanmış olduğunuz ürünleri kurutma olasılığının bulunması nedeniyle elle hazırlanmış olduğunuz yemekleri bu modda uzun süreli tutmanız tavsiye edilmektedir.

Ürünlerinizi kızartırken kapağın açık tutulması tavsiye edilmekte olup, bu kızartmakta olduğunuz ürünlerinizin kıtır kabuklu olmasını sağlayacaktır. Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"RICE/GRAIN" programı

"RICE/GRAIN" programının pirinç, mamelemler süsü pişirilmesi için kullanılması tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 30 dakikadır. Pişirme süresini 5 dakika ile 4 saatlik bir zaman yelpazesinde 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"PASTA/RAVIOLI" programı

"PASTA/RAVIOLI" programının makarna, sos ve diğer türden yarı mamullerin pişirilmesi için kullanılması tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 8 dakikadır. Pişirme süresini 2 dakika ile 1 saatlik bir zaman yelpazesinde 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır. Bu programda otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmamaktadır.

Otomatik pişirme programlarının kullanımı sırasında "Pişirme Tavsiyeleri" bölümünde belirtmekte olan tavsiyeleri uyunuz. Su kaynadıktan sonra sinyal sesini duyacaksınız. Dikkatle kapağı açınız ve malzemelerinizi kaynamakta olan suda kaynatacınız, daha sonra kapağı kapatınız, "Start" düğmesine basınız ve birkaç saniye basılı tutunuz. Bundan sonra geri sayım süresi başlayacaktır.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

"HOMEMADE BREAD" programı

"HOMEMADE BREAD" programını evde ekme yapmak için kullanılması tavsiye edilmektedir. Bu programda varsayılan hazırlama süresi 3 saattir. Pişirme süresini 10 dakika ile 4 saatlik bir zaman yelpazesinde 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlama imkânı bulunmaktadır. "HOMEMADE BREAD" programında otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmakta olup, çalışma süresi 4 saattir.



DİKKAT! Pişirme sırasında hazne ve üstün ısınmaktadır! Hazir ekmeklinizi cihazın içinden çıkarırken mutfağın eldivenlerini kullanınız.

Un kullanılmadan önce, unun oksijen ile doyurulması ve katkı maddelerinden arındırılması için elettekelenmesi tavsiye edilmektedir. Pişirme süreci tam olarak tamamlanmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız! Hazırlanmakta olan ekmeğin kalitesi bunlara da bağlıdır.

Malzemeleri hazne içine yerleştirirken, tüm malzemelerin haznenin iç yüzündeki cetvel çizgisinin 1/2 geçmeyecek şekilde olmasına dikkat ediniz. Program çalışmakta olduğu ilk saatte hamurun dinlendirilmesi sürecinin devam etmekte olduğunu, daha sonra ise pişirme sürecinin devam etmekte olduğunu dikkate alınması gerekmektedir. Ekmek pişirme sürecinin kısıtlı olması ve pişirme işleminin bastırılması için hazır hamur kullanılması tavsiye edilmektedir.



Eğer, beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, karşılaştığınız sorunları cevaplarını ve gereken tavsiyeleri bulabileceğiniz, "Pişirme Tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamurun dinlendirilmesi
- Ekmek pişirme
- Fondü hazırlanması
- Pastörize etme
- Kaşar peynir hazırlanması
- Mutfak gereçlerinin ve kişisel nesnelere sterilize edilmesi
- Helva pişirme

IV. CİHAZIN TEMİZLENMESİ VE MUHAFAZA EDİLMESİ

Genel kurallar ve tavsiyeler

- Cihazın ilk kullanılmadan önceki veya pişiricide pişirme sonucu oluşan kokuların giderilmesi için temiz haznenin içini ve iç kapağı yüzde 9'ye karışıklı çözücü ile silinmesi, daha sonra ise yarım limonun "STEAM/COOK" programında 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.
- Kapağı kapalı çok fonksiyonlu pişiricinin haznesinin içinde hazırlanmış olduğunuz gıdaları ve da içine doldurmuş olduğunuz suyu 24 saatten uzun bir süre bekletmeyiniz. İçinde hazırlanmış olduğunuz yemekleri bulunan hazneyi buzdolabına saklayabilirsiniz ve gerekisinin duymanız durumunda, otomatik ısıtma fonksiyonunu kullanarak, gıdalarını çok fonksiyonlu pişiricide ısıtabilirsiniz.
- Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik beklekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve asındırıcı olmayan buluşuk yıkama malzemesi kullanınız. Temizleme için asındırıcı maddeleri, asındırıcı kaplamalı süngerlerin ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır.



Cihazın temizlenmesi için kaba selpakları ya da asındırıcı süngerlerin (eğer bu durum işbu kullanım kılavuzunda belirtilmiş ise) asındırıcı pastaların kullanılması YASAKTIR. Aynı zamanda da gıda maddeleri ile temas etmekte olan kısımların temizliğinde kullanılmamasına izin verilmemesi olan agresif kimyasal maddelerin ya da diğer türden maddelerin kullanılması yasaktır.

Cihazın gövdesinin suya batırılması ya da akan su altında tutulması YASAKTIR! Çok fonksiyonlu pişiricinin lastik ve silikon parçalarının temizlerken dikkatli olun ve üzer gösteriniz; bunların zarar görmesi ya da biçimlerinin bozulması, cihazın hatalı çalışmasına getirebilir.

Ürünün gövdesi kirlenme derecesine göre temizlenebilir. Hazneyi, alüminyumdan yapılmış iç kapağı ve sökülebilir buhar valfini, cihazın her kullanımından sonra temizlemesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu pişiricide her sefer yemek pişirildikten sonra oluşmakta olan kondensat, cihazın her kullanımından sonra alınır. Ana kullanımı kısımdaki hücrenin kullanılır iç yüzeyini buna gereksinim duyulması durumunda temizleyiniz.

Dış gövdenin temizlenmesi

Ürünün dış gövdesini yumuşak ıslak mikrofiber temizlik bezi ya da sünger ile temizleyiniz. Uygun bir temizlik malzemesi de kullanılabilir. Gövdenin arasına olası su sızmasının ve açılmaların meydana gelmesinin önlenmesi için yüzeyi iyice silerek kurulaınız.

Haznenin temizlenmesi

Hazne yumuşak sünger ve bulaşık temizleme malzemeleri kullanarak hem elle, hem de bulaşık makinesinde (üreticinin tavsiyelerine uygun olarak) yıkanabilir.

Çok kirlenmesi halinde haznenin içine ılık su koyunuz ve yumuşaması için bir süre bekletiniz. Daha etkin bir şekilde yumuşatılması için soğuk su ile doldurulmuş hazneyi (azami doldurma seviyesini aşmamakla) çok fonksiyonlu pişiriciye koyabilirsiniz, kapağını kapatın ve 30-40 dakikalık bir süre için ısıtma yapıp bırakabilirsiniz. Mutlaka, hazneyi, çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirmeden önce iyice silerek kurulaınız.

i *Haznenin düzenli olarak kullanılması halinde pişirme haznesinin iç yüzeyinin yapışmaz kaplamasının rengi tamamen ya da kısmen değişebilir. Bu durum tek başına pişirme haznesinin kusurlu olduğunun belirtisi sayılmaz.*

İç alüminyum kapağın temizlenmesi

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açınız.
2. Kapağın iç kısmındaki plastik kilitleme pimini basınız, ana gövdeden ayrılması için hafifçe iç kapağı kendinize doğru çekiniz.
3. Her iki kapağın üst yüzeylerini ıslak mikrofiber temizlik bezi ya da sünger ile siliniz. Gereksinim duyulması durumunda, bulaşık temizleme malzemeleri kullanarak, çıkarılmış olduğunuz kapağı akan suyun altına tutarak yıkayınız. Bunun gibi durumlarda bulaşık makinelerinde yıkanmamalıdır.
4. Her iki kapağı da kurulaınız.
5. Alüminyum kapağı çıkıntılı alt olukların üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz, onu ana kapağa uyumlu hale getiriniz ve kilitleme pimi ses çıkararak kilitlenene kadar hafifçe bastırınız.

Sökülebilir buhar tahliye valfinin temizlenmesi

Cihazın her kullanımından sonra buhar tahliye valfinin temizlenmesi tavsiye edilmektedir. Yavaşça buhar tahliye valfinin çıkıntı kısmından tutarak, valfi çekiniz. Valfi tamamen sökünüz, daha sonra akan su altında tutarak yıkayınız ve kurulaınız, toplayınız ve yerine takınız.

Kondensatın çıkarılması

Yemek hazırlanması sırasında, cihazın işbu modelinde, onun haznesinin etrafındaki boşlukta toplanmakta olan kondensat oluşma olasılığı bulunmaktadır. Toplanmış olan kondensat havlu ya da mikrofiber temizlik bezi yardımıyla kolaylıkla alınabilmektedir.

Ana hücrenin temizlenmesi

İşbu kullanma kılavuzunun taleplerinin sıkı bir şekilde yerine getirilmesi durumunda sızın, gıda parçacıklarının ya da çöppün cihazın ana hücrelerine düşmesi olasılığı asgariye inmektedir. Eğer, istemek de önemli derecede kirlenme oluşmuş olması durumunda, cihazın düzensiz olarak çalışmasını ya da bozulmasını önlemek amacıyla ana hücrenin üst yüzeyinin temizlenmesi gerekmektedir.

i *Çok fonksiyonlu pişiricinin ana hücrelerini temizleme başlamadan önce, elektrik şebekesinden kesildiğinden ve tamamen soğudüğünden emin olunuz!*

Ana hücrenin yan cidarları, ısıtıcı diskün yüzeyi ve merkezi ısı sensörünü gömleğini (ısıtma diskinin ortasında yerleşmektedir) ıslak (yaş olmamalı) sünger ya da mikrofiber temizlik bezi ile temizlenebilir. Bulaşık yıkama malzemelerinin kullanılması durumunda, bir sonraki pişirme esnasında istenmeyen kokuların oluşmasının önlenmesi amacıyla, tüm kalıntıların itina ile alınması gerekmektedir.

Merkezi ısı sensörünün etrafındaki olukların içine yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, sensör gömleğine bastırılmadan, bunları havlu yardımıyla itinalı bir şekilde alınır.

Isıtma diskinin yüzeyinin kirlenmesi durumunda orta sertlikteki ıslatılmış sünger ya da sentetik fırça kullanılarak temizlenmesine izin verilmektedir.

i *Cihazın düzenli olarak kullanılması halinde ısıtma diskinin rengi zamanın geçmesi ile tamamen ya da kısmen değişebilir. Bu durum tek başına cihazın kusurlu olduğunun belirtisi sayılmaz ve onun düzenli olarak çalışmasını etkilemeyecektir.*

Cihazın saklanması

- Eğer, cihaz uzun süreli olarak kullanılmayacak ise, mutlaka elektrik şebekesinden gelen gerilimi kesiniz. Isıtma diski dahi, ana hücre, hazne, iç kapak ve buhar tahliye valfinin mutlaka temiz ve kuru olması gerekmektedir.
- Derli toplu saklamak istediğinizde parçaları hazneye doldurabilir ve çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesinin içine yerleştirebilirsiniz.

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında karşılaşılan hatalar ve bunları giderme yolları

Aşağıda tabloda tipik hatalar bir araya toplanmakta olup, bunlar çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilirken karşılaşılabilecek kabul edilebilir hatalar olmakla, bunların olası nedenleri ve çözüm yolları verilmiştir.

YEMEK İYİ PİŞMEMİŞ

| Problemlerin olası nedenleri | Çözüm yolları |
|--|---|
| Cihazın kapağını kapatmayı unutmuşsunuz ya da sıkı kapatmamışsınız, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşmamış. | Pişirme sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını lüzumsuz yere açmayınız. Kapağı ses çıkana kadar kapatınız. Cihazın kapağının sıkı bir şekilde kapanmasına her hangi bir şeyin engel teşkil etmemekte olduğundan ve iç kapağın sıkıştırma lastiğinin deforme olmamış olduğundan emin olunuz. |
| Hazne ve ısıtıcı element iyi temas etmemekte, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşmamış. | Hazne, cihazın gövdesinin içine düzgün olarak yerleştirilerek, dibinin ise ısıtıcı disk ile iyi temas etmesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu pişiricinin ana hücresinde yabancı cismin olmadığından emin olunuz. Isıtıcı diskin kirlenmesine mahal vermemeyiniz. |
| Yemek için seçilmiş olan malzemelerin kötü seçilmiş olması. İşbu malzemeler, tarafından seçilmiş olan pişirme için uygun düşmemekte ya da pişirme programını yanlış seçmişsinizdir. Malzemeler oldukça iri doğranmış, içine konması gereken malzemelerin oranı doğru seçilmemiş. | Arzu edilen, daha önce denemiş tariflerin (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanılmasıdır. Gerçekten, güvenebileceğiniz tarifleri kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler onların doğrama şekli, içine koymakta oldukları oranları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafından seçilmiş olan tariflere uygun olunuz. |
| Pişirme süresini yanlış seçmişsiniz (doğru hesaplamamışsınız). Tarafınızdan seçilmiş olan tarif varyantı işbu çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilmesi için uygun değil. | Buharda yemek hazırlanması durumunda: yeterli derecede buhar yoğunluğu temin edilecek kadar, hazmede suyun oldukça az olması. |
| Kızartmada: | Hazneye fazla bitkisel yağ koymuşsunuz. Fritözde kızartma yaptığınızda ilgili tarife belirtmekte olanlara uyunuz. Kızartma yaparken, eğer böyle bir şey tarifte belirtilmemiş ise çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş olan malzemeleri pişirmeden önce mutlaka donunun çözülmesini v. süyunun gitmesini sağlayınız. |
| Pişirmede: asitlikli düzeyi yüksek olan gıdalarda süyunun buharlaşması. | Bazı gıdalar pişirmeden önce özel bir işlemlelen geçirilmesini gerektirmektedir: yokama, pembeleşene kadar kızartma, yumuşak pişirme vs. seçilmiş olan tarif tavsiyelerine uyunuz. |
| Pişirme sırasında (hamur iyi pişmemiş): | Hamurun dinlendirilmesi sırasında hamur iç kapağı yapılmış ve buhar tahliye valfini kapatmış. Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşsunuzdur. |
| | Hazneye az miktarda hamur koyunuz. Pişirmekte olduğunuz malzemeyi haznenin çıkartınız, çeviriniz ve yeniden hazneye yerleştiriniz, daha sonra yeniden hazırlanmaya kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonra pişirmek için hazneye daha az hacimde hamur koyunuz. |

TUR

ÜRÜNLER FAZLA PIŞMIŞ

| | |
|---|---|
| Siz, ürün türü seçiminde ya da pişirme süresinin seçiminde (hesaplanmasında) hata yapmışsınızdır. Malzeme miktarı oldukça az. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduğunuz oranları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır. |
| Yemek pişirdikten sonra, hazır yemek, otomatik sıcak tutma modunda uzun süre bekletilmiş. | Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süreli kullanılmasından istenmeyen durumlar oluşur. Eğer, sizin kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinizin modelinde bu fonksiyonun ön kapatma modu engellenmiş ise, bu durumda siz, bu modun yararlanırsınız. |

PIŞİRME SIRASINDA ÜRÜN SUYUNU ÇEKİYOR

| | |
|---|--|
| Sütlü mama pişirilirken süt çekiliyor. | Sütün özellikleri, üretim yerine ve şartlarına göre farklılık göstermektedir. Sadece ultra pastörize %2,5 yağlılığı olan sütlü kullanılması tavsiye edilmektedir. Gereksinim duyulması durumunda sütü biraz içme suyu ekleyerek sulandırabilirsiniz. |
| Malzemeler pişirmeden önce işlenmemiş ya da yanlış işlenmiş (iyi yıkanmamış vs.) olabilir. Malzeme oranları tutturulamamış ya da ürün türü yanlış seçilmiş. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, bunların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduğunuz oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır. Tam tahıllar, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman daha itina ile temiz suda yıkayınız. |

YEMEKLER YANIYOR

| | |
|--|--|
| Hazne bir önceki yemek pişirdikten sonra iyi temizlenmemiş. Haznenin iç yüzeyinin yapışmaz kaplaması hasar görmüş. | Pişirmeye başlamadan önce, hazneni iyi yıkayın ve iş yüzeyinin yapışmaz kaplamasının hasarsız olduğundan emin olunuz. |
| İçine koymakta olduğunuz gıdaların toplam miktarı, tarife tavsiye edilmekte olanlardan az. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. |
| Siz, çok fazla uzun bir pişirme süresi seçmişsinizdir. | Pişirme süresini kısaltınız ya da tarife cihazın bu modeli için adapte edilmiş olan tarife belirtilmekte olanlara uyunuz. |
| Kızartmada: Siz, pişiricinin haznesine yağ koymayı unutmuşsunuzdur ya da hazırlanmakta olan yemeğinizi geç çevirmiş olabilirsiniz. | Normal kızartma yaparken hazneye, dibini ince tabaka şeklinde dibini kapatacak kadar bisküveler yağ koyunuz. Hazne içinde ürünlerin eşit olarak kızartılması için periyodik olarak karıştırınız ya da belirli bir süre için çeviriniz. |
| Güvence yaparken: hazne içindeki nem yetersiz. | Hazneye daha fazla sıvı ekleyiniz. Gereksinim duyulmaması durumunda çok fonksiyonlu pişiricinin kapagını fazla açmayınız. |
| Pişirme sırasında: haznenin içinde sıvı çok az (malzemelerin oranları tutturulamamış). | Sıvı ve katı malzemelerin oranlarının doğru orantılı olmasını kazanınız. |
| Hamur işlerinde: Siz, pişirmeye başlamadan önce, haznenin iç yüzeyine yağ sürmüşsünüzdür. | Hamuru koymadan önce haznenin dibine ve duvarlarına tereyağı ya da bisküveler yağ sürünüz (haznenin içine yağ dökülmesi istenmeyen bir durumdur). |

ÜRÜN DOĞRANMIŞ OLDUĞUNDAKİ ŞEKLİNİ KAYBETMİŞ

| | |
|--|---|
| Haznenin içindeki malzemeler tarafınızdan çok sık karıştırılmış. | Normal kızartma sırasında, pişirmekte olduğunuz yemeği her 5-7 dakikadan daha sık karıştırmayınız. |
| Pişirme sırasında, tarafınızdan, çok uzun bir pişirme süresi seçilmiş. | Pişirme süresini kısaltınız ya da sizin cihazınızın modeli için adapte edilmiş olan tarife belirtilenlere uyunuz. |

PIŞİRMİŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİN ISLAK OLMUŞ

| | |
|--|--|
| Fazla nem veren, uygun olmayan malzemeler seçilmemiş (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemişler, ekşi krema vs.). | Pişirme tarifine uygun malzemeleri seçiniz. Açık derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en asgari düzeye kullanmaya çalışınız. |
| Hazırlanmış olduğunuz hamuru çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak çok fazla tutmuşsunuzdur. | Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiriciden mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksinim duyulması durumunda ürünü, nüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmayı çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz. |

HAMUR İŞİNİZ KABARMİYOR

| | |
|--|--|
| Yumurtla ile şekeri iyi çırpmanız önemlidir. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduğunuz oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır. |
| Hamur uzun bir süre kabartıcılı bekletilmiş. | |
| Uzun elememişsiniz ya da hamuru iyi yoğurmuşsunuzdur. | |
| Malzemeler yerleştirilmeden bir hafta yapmış olabilirsiniz. | |
| Tarafınızdan seçilmiş olan tarif kullanılmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin bu modeli için uygun bir seçim olmayabilir. | |

i REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarında haznedeki sıvının yetersiz olması durumunda cihazın ısınmasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

| Program | Kullanım tavsiyeleri | Varsayılan pişirme süresi | Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı | Çalışma parametrelerine ulaşma | Başlangıç etme (süre, saat) | Otomatik sıcak tutma, saat |
|----------------------|--|---|--|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| "MULTICOOK" | Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi seçme imkânı çeşitli yemek hazırlama | 30 dakika | 2 dakika – 15 saat/1 dakika | - | 24 | 12* |
| "STEAM/COOK" | Çeşitli gıdaların buharda hazırlama | "FISH": 25 dakika "MEAT": 40 dakika "CHICKEN": 35 dakika "SEAFOOD": 20 dakika "VEGETABLES": 30 dakika | 5 dakika – 2 saat/5 dakika | + | 24 | 12 |
| "SOUP/BEANS" | Çeşitli sulu yemekleri (domates çorbası, salata turşulu, etli çorba vs.): bakağillerin pişirilmesi | 1 saat | 10 dakika – 8 saat/5 dakika | - | 24 | 12 |
| "STEW" | Çeşitli ürünlerden güvecin yapılması | "FISH": 30 dakika "MEAT": 1 saat "CHICKEN": 45 dakika "SEAFOOD": 25 dakika "VEGETABLES": 40 dakika | 10 dakika – 12 saat/5 dakika | - | 24 | 12 |
| "OATMEAL" | Sütlü mamaların pişirilmesi | 20 dakika | 5 dakika – 4 saat/1 dakika | - | 24 | 12 |
| "YOGURT/YEAST DOUGH" | Ev yoğurdunun hazırlanması; hamurun dinlendirilmesi | 8 saat | 10 dakika – 12 saat/5 dakika | - | 24 | - |
| "PASTA/RISOTTO" | Çeşitli pilavların pişirilmesi | 40 dakika | 10 dakika – 2 saat/5 dakika | - | 24 | 12 |
| "BAKE" | Kek, bisküvi, kızartılmış ezmeler, mayaların ve katmer hamurdan çeşitli böreklerin yapılması. | 50 dakika | 10 dakika – 8 saat/5 dakika | - | 24 | 4 |
| "FRY" | Çeşitli gıdaların kızartılması | "FISH": 15 dakika "MEAT": 18 dakika "CHICKEN": 17 dakika "SEAFOOD": 16 dakika "VEGETABLES": 20 dakika | 5 dakika – 2 saat/1 dakika | - | - | 12 |
| "RICE/GRAIN" | Pirinç haşlama, tam tahıllardan suda mamaların hazırlanması. | 30 dakika | 5 dakika – 4 saat/1 dakika | - | 24 | 12 |
| "PASTA/RAVIOLI" | Makarna pişirme; İtalyan mantısı hazırlama. | 8 dakika | 2 dakika – 1 saat/1 dakika | + | - | 12 |
| "HOMEMADE BREAD" | Ev ekmeği pişirme | 3 saat | 10 dakika – 4 saat/5 dakika | - | 24 | 4 |

* 80°C olarak belirlenmiş olan sıcaklık derecesindedir

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

| Gıda | Ağırlık, gr/Adet | Su hacmi, ml | Pişirme süresi, dakika |
|---|-------------------------|--------------|------------------------|
| Dana filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde) | 500 | 500 | 40 |
| Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde) | 500 | 500 | 40 |
| Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde) | 500 | 500 | 35 |
| Küçük toparlak köfte/köfteler | 180 (6 Ad.)/450 (3 Ad.) | 500 | 30/35 |
| Balık (fileto) | 500 | 500 | 25 |
| Salatalık için karidesler, temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş. | 500 | 500 | 5 |
| Cimcik/Hingal | 4 Ad. | 500 | 30 |
| Patates (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış) | 500 | 500 | 30 |
| Havuç (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış) | 500 | 500 | 30 |
| Pancar (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış) | 500 | 500 | 40 |
| Taze dondurulmuş sebzeler | 500 | 500 | 15 |
| Buharda yumurta | 3 Ad. | 500 | 10 |

i Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik taşımakta olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadımsal tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

"MULTICOOK" programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları

| Çalışma sıcaklık derecesi | Kullanım tavsiyeleri* |
|---------------------------|---|
| 35°C | Hamurun dirilendirilmesi, sirke hazırlama |
| 40°C | Yoğurt hazırlama |
| 45°C | Mayalama |
| 50°C | Fermantasyon |
| 55°C | Yumuşak şekerleme pişirme |
| 60°C | Yeşil çay, bebek maması pişirme |
| 65°C | Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi |
| 70°C | Punç hazırlama |
| 75°C | Pastörize etme, beyaz çay hazırlama |
| 80°C | Sıcak içecek hazırlama |
| 85°C | Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peynirli yemekler hazırlama |
| 90°C | Kırmızı çay hazırlama |
| 95°C | Sütlü mamaların hazırlanması |
| 100°C | Beze ya da reçel hazırlama |
| 105°C | Paça dondurması hazırlama |
| 110°C | Sterilizasyon |
| 115°C | Şeker şurubu hazırlama |
| 120°C | Sarma hazırlama |
| 125°C | Etlü güveç hazırlama |
| 130°C | Fırında kızartma hazırlama |

| Çalışma sıcaklık derecesi | Kullanım tavsiyeleri* |
|---------------------------|--|
| 135°C | Hazır yemekleri çitir yapmak için kızartılması |
| 140°C | Tütüleme |
| 145°C | Sebze ve balıkların folyoda pişirilmesi |
| 150°C | Etin folyoda pişirilmesi |
| 155°C | Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması |
| 160°C | Kuş etinin kızartılması |
| 165°C | Bifteklerin kızartılması |
| 170°C | Patates kızartmasının hazırlanması |

* Ekte sunulmakta olan yemek tarifleri kitabına bakınız.

VI. EK AKSESUARLAR

Ek aksesuarlar REDMOND RMC-280E çok fonksiyonlu pişirici ile takım halinde satılmamaktadır.

REDMOND RAM-CL1 – hazne için maşa

Çok fonksiyonlu pişiricinin içinden haznenin rahat ve güvenli şekilde çıkartılması için kullanılır. Hazne hacmi 6 litreye kadar olan tüm çok amaçlı pişiriciler haznelerinin çıkartılması için kullanımına uygundur.

REDMOND RAM-G1 – kapaklarında işaretlenebilen yoğurt 4 adet kaptan oluşan set.

Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması için öngörülmüştür. Kapların üzerinde tarih göstergesi sayesinde kullanma süresinin denetlenmesi mümkündür. Başka markalı çok fonksiyonlu pişiricilerde kullanımına uygundur.

RAM-FB1 – fritözde kızartma yapmak için sepet

Yüksek sıcaklıkta ısıtılmış ya da kaynamakta olan yağda (fritözde) çeşitli gıdaların hazırlanması için kullanılmaktadır. 3 litre hacimli ve daha büyük olan haznelerde kullanıma uygundur. Paslanmaz çelikten yapılmış, hazırlıktan sonra fazla yağın akmasını kolaylaştırılması için haznede sabitlenebilen sökülebilir saplı. Çok fonksiyonlu pişiricilerin diğer modellerinde kullanılabilecek imkânı. Bulaşık makinesinde yıkayabileceği imkânı.

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Lütfen, cihazın çalışması sırasında göstergede gözükülebilecek aksamların olması durumu ile ilgili hatalar hakkında bilgi sahibi olunuz.

TUR

| Hata kodu | Olası arıza nedeni | Arızanın giderilmesi |
|-----------|---|---|
| E1 – E4 | Sistem hataları (ısı göstergelerinin arızalanma olasılığı). | Çihaz haznesi boş iken çalıştırmayınız! |
| E5 | Isınmadan koruma devreye giriyor. | Elektrik şebekesinden çihaza gelen elektriği kesiniz, 10 – 15 dakika içinde soğuması için bırakınız, daha sonra hazneye su/çorba suyu ekleyiniz ve pişirmeye devam ediniz. Eğer, arıza giderilemiyor ise, yetkili servis merkezine başvurunuz. |

OLASI ARIZALAR VE GİDERİLMESİ

| Arıza | Olası arıza nedeni | Arızanın giderilmesi |
|-------------------------------|---|--|
| Çalışmıyor | Elektrik şebekesinden ceyeran gelmiyor | Elektrik şebekesindeki gerilimi kontrol ediniz |
| Yemek çok uzun sürede pişiyor | Elektrik şebekesinde elektrik kesintisi | Elektrik şebekesindeki gerilimi kontrol ediniz |
| | Hazne ve ısıtıcı eleman arasında yabancı bir madde düşmüş | Yabancı maddeyi çıkartınız |
| | Hazne çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesinin içine düzgün yerleştirilmemiş. | Hazneyi, düzgün bir biçimde yerleştiriniz. |
| | Isıtıcı element kirlenmiş | Çihazın elektriğini kesiniz, soğuması için bırakınız. Isıtıcı elementi temizleyiniz. |

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir ya da değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenmezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanııtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işarettten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

i *Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.*

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المعدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لانحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

• إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.

• لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحواف الأثاث.

• اذكر: يمكن الإضرار الصدي في لكابل التغذية الكهربائية أن يآدي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

• لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطيه إثناء العمل – هذا قد يآدي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.

• يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق -وقوع الماء أوالمواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يآدي إلى أعطله الخطيرة.



لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

• هذه الآلة الكهربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محلات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير للناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز للناسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.

• قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).

• استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز للمستهلكة -قد يآدي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.

• لا اتصل الجهاز إلا بأخذ مؤرزة - هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية لاستخدام سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرّض كذلك.

الوظائف

| | |
|---|-------------|
| المحافظة على درجة حرارة الطباخ الجاهزة (التسخين الالى)..... | حتى 12 ساعة |
| التعطيل المسبق للتسخين الالى..... | موجود |
| تسخين الاطباق..... | حتى 12 ساعة |
| البدء المتأخر..... | حتى 24 ساعة |

الملحقات

| | |
|--|------------|
| طنجرة الطبخ متعددة الوظائف مع وعاء الطبخ الموضوعة فيه..... | قطعة واحدة |
| غطاء داخلي قابل للزنع..... | قطعة واحدة |
| وعاء من أجل الطبخ على البخار..... | قطعة واحدة |
| ملقعة مستوية..... | قطعة واحدة |
| كوب للقياس..... | قطعة واحدة |
| مغرفة..... | قطعة واحدة |
| سلة من أجل القلي في الزيت..... | قطعة واحدة |
| كتاب "100 وصفة"..... | قطعة واحدة |
| تعليمات الاستخدام..... | قطعة واحدة |
| كتاب الكفالة والخدمة..... | قطعة واحدة |
| سلك التغذية الكهربائية..... | قطعة واحدة |
| العلبة..... | قطعة واحدة |

1 لصانع الحق في تغيير التصميم والملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية خلال تحسين منتجاته بدون الإبلاغ الإضافي الخاص بهذه التغييرات.

مكونات طنجرة الطبخ متعددة الوظائف A1

| |
|------------------------------------|
| 1. جسم الجهاز. |
| 2. مقبض الحمل |
| 3. غطاء الجهاز |
| 4. الغطاء الداخلي القابل للزنع |
| 5. الوعاء |
| 6. صمام اخراج البخار القابل للزنع. |
| 7. لوحة التحكم مع شاشة العرض. |
| 8. مغرفة. |
| 9. ملقعة مستوية. |
| 10. وعاء من أجل الطبخ على البخار. |
| 11. كوب للقياس |
| 12. سلة من أجل القلي بالزيت. |
| 13. سلك التغذية الكهربائية. |

لوحة التحكم A2

| |
|---|
| 1. الزر "Cancel / Reheat" - تشغيل وتعطيل وظيفة التسخين \ إغفاء جميع الاعدادات \ إيقاف عمل برنامج الطبخ. |
| 2. الزر "Time Delay / Cooking time" ... إيقاف عمل برنامج تحديد زمن التحضير / زمن البدء المتأخر \ إيقاف التنبيهات الصوتية. |
| 3. شاشة العرض |
| 4. الزر "Start" ... تشغيل برنامج الطهي المختار ، إيقاف المبدئي للتسخين التلقائي. |
| 5. الزر "Temperature" ... تشغيل برنامج تحديد درجة حرارة التحضير في برنامج الطهي "MULTICOOK" |

المقدمة

| | |
|---|-----|
| I. قبل بدء الاستخدام..... | 189 |
| II. استخدام طنجرة الطهي متعددة الوظائف..... | 189 |
| III. المميزات الإضافية..... | 191 |
| IV. التنظيف وحفظ الجهاز..... | 191 |
| V. توصيات خاصة بالطبخ..... | 192 |
| VI. الملحقات الاضافية..... | 194 |
| VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة..... | 194 |
| VIII. إلتزامات الكفالة..... | 194 |

المواصفات الفنية

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| الطرز..... | RMC-280E |
| الاستطاعة..... | 800 واط |
| الجهد..... | 220-240 فولط، 50 هرتز |
| حجم الوعاء..... | 5 لتر |
| طلاء الوعاء..... | طلاء خزفي يمنع المواد من الالتصاق بها |
| شاشة العرض..... | موجود |
| صمام البخار..... | قابل للزنع |
| فصل التنبيه الصوتي..... | موجود |

البرامج

| |
|---|
| 1. (رئيس الطهاة) MULTICOOK |
| 2. (الطبخ بالبخار - الأسماك) STEAM/COOK - FISH |
| 3. (الطبخ بالبخار - اللحوم) STEAM/COOK - MEAT |
| 4. (الطبخ بالبخار - لحم الدجاج) STEAM/COOK - CHICKEN |
| 5. (الطبخ بالبخار - المأكولات البحرية) STEAM/COOK - SEAFOOD |
| 6. (الطبخ بالبخار - الخضروات) STEAM/COOK - VEGETABLES |
| 7. (شوربة \ فول) SOUP/BEANS |
| 8. (يخنة - الأسماك) STEW - FISH |
| 9. (يخنة - لحوم) STEW - MEAT |
| 10. (يخنة - لحوم الدجاج) STEW - CHICKEN |
| 11. (يخنة - المأكولات البحرية) STEW - SEAFOOD |
| 12. (يخنة - الخضروات) STEW - VEGETABLES |
| 13. (عصيدة حبوبية) OATMEAL |
| 14. (زبادي \ عجينة) YOGURT / YEAST DOUGH |
| 15. (أرز بلحم) PAELLA/RISOTTO |
| 16. (تخميص) BAKE |
| 17. (فراي - الأسماك) FRY - FISH |
| 18. (الشواء - اللحوم) FRY - MEAT |
| 19. (فراي - لحم الدجاج) FRY - CHICKEN |
| 20. (فراي - المأكولات البحرية) FRY - SEAFOOD |
| 21. (فراي - الخضروات) FRY - VEGETABLES |
| 22. (أرز \ حبوب) RICE / GRAIN |
| 23. (المعكرونة / الرافيولي) PASTA/RAVIOLI |
| 24. (خبز الخبز الصفحة الرئيسية) HOMEMADE BREAD |

• قبل تنظيف لجهزتك أكثر من قطع غيبونته
بذلك لتعلم ما لتنظيف لجهزتك لضبط
يمنع غمس جسم الجهاز في الماء
أو وضعه تحت تدفق الماء!



• لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل
الأشخاص (وبينهم الأطفال) والذين
ليس لهم معلومات وجبرة لازمة
وكذلك المعوقين حركية، حسيًا وعقليًا
إلا إذا علمهم استعمال الجهاز أو راقبهم
شخص مسؤول عن أمنهم. يجب أن
تراقب الأطفال من أجل منع لعبهم
مع الجهاز، مكوناته وكذلك مع عبوته
الأصلية. يمنع للأطفال ان يقوم بتنظيف
وصيانة الجهاز بدون مراقبة الكبار.

• يمنع صلاح لجهزك المستقل لإدخال التغييرات
في تصميمه من الضروري أن يفعل مركز
الخدمة لخال كة لأعمال لخدمة
والإصلاح قدياً العمل غير الصحيح إلى
عطل الجهاز، إصابت وإضرار المالك.

6. الزر "Menu" — اختيار برنامج التحضير التلقائي
7. الزر "Product selection" — اختيار نوع المنتج في برامج التحضير التلقائية "STEAM/COOK"، "STEW"، "FRY".
8. الزر "Hour/—" — اختيار قيمة الساعة في إعدادات الوقت، وتحديد وقت التحضير والبدء المتأخر، التحويل إلى برنامج تحديد الوقت الحالي، تخفيض قيمة درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK".
9. الزر "Minute/+ " — اختيار قيمة الدقائق في إعدادات الوقت، وتحديد وقت التحضير والبدء المتأخر، زيادة قيمة درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK".

جهاز العرض A3

1. مؤشر برامج التحضير التلقائية
2. المؤقت/مؤشر الوقت الحالي/ مؤشر زمن البدء المتأخر.
3. مؤشر برنامج تحديد زمن البدء المتأخر.
4. مؤشر عمل وظيفة تسخين الطعام.
5. مؤشر عمل وظيفة التسخين الذاتي (Keep warm).
6. مؤشر نوع المنتجات في برامج التحضير "STEAM/COOK"، "STEW"، "FRY".
7. مؤشر درجة الحرارة في برنامج التحضير "MULTICOOK".
8. مؤشر إيقاف / تشغيل التنبهات الصوتية.

I. قبل بدء الاستخدام

أخرج المنتج وإسواراته بحذر من الصندوق، قم بنزع كافة مواد العزم، يمكن العلامات التحذيرية من الضروري الحفاظ على العلامة المصقفة التي تحتوي على الرقم المتسلسل، عدم وجود الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائياً، قم بتنظيف جسم الجهاز بقماش 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 نظّف الجهاز.

⚠️ إنشائها يمنع استخدام الجهاز عند ظهور أي عطل.

ARE

II. استخدام طنجرة الطهي متعددة الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على سطح مستوي صلب أفقي حتى لا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار عن ورق الجدران والطلاء والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة والحرارة العالية.

عند التحضير في طنجرة الطهي متعددة الوظائف تأكد من عدم وجود أضرار في الأجزاء الخارجية والداخلية التي يمكن رؤيتها، أو شظايا أو غيرها من الاطفال، وأنه بين وعاء الطهي وعنصر التسخين لا توجد أجسام غريبة.

وضع الاستعداد

في الحالة الافتراضية فإن الجهاز هو موصل بالكهرباء ويكون بوضعية الاستعداد ويظهر على الشاشة الوقت الحالي في تنسيق 24 ساعة، و مؤشر برامج الطهي التلقائية و كذلك مؤشرات أنواع المنتجات في برامج "STEAM/COOK"، "STEW"، "FRY"، و مؤشر إيقاف

/ تشغيل التنبهات الصوتية. في حالة وضع البرنامج المحدد للطهي فإنه و في غضون دقيقة إذا لم يتم الضغط على أي زر فإن الجهاز يعود إلى وضع الاستعداد، وبالتالي فإن كافة الإعدادات التي سبق تعيينها تعدد إلى حالتها الأولى.

الذاكرة التي لا تتعلق بالطاقة

إن طنجرة الطهي متعددة الوظائف REDMOND RMC-280E لها ذاكرة التي لا تتعلق بالطاقة، ففي حالة الانقطاع المؤقت للطاقة الكهربائية (حتى فترة 2 ساعتين في برنامج التحضير أو في برنامج عمل وظيفة البدء المتأخر) فإن كافة الإعدادات المطبقة تبقى محفوظة، ويعود الجهاز إلى وضعية العمل التي توقفت عندها.

ⓘ إنشائها! في حالة عدم الرغبة في متابعة عملية التحضير يكفي الضغط باستمرار على زر "Cancel/Reheat" وبذلك ينتقل الجهاز إلى وضعية الاستعداد

تشغيل / إيقاف التنبهات الصوتية

في طنجرة الطهي متعددة الوظائف REDMOND RMC-280E، تمت إتاحة ميزة تشغيل / إيقاف التنبهات الصوتية، لأجل تعطيل التنبهات الصوتية في وضعية الاستعداد يكفي الضغط باستمرار على زر "Time Delay / Cooking time" و من أجل تشغيل التنبهات الصوتية يكفي الضغط باستمرار على زر "Time Delay / Cooking time".

إعدادات الوقت

قم بوصول الجهاز بالتيار الكهربائي و من ثم اضغط باستمرار على زر "Hour/—" و بعد ذلك يبدأ مؤشر الوقت الحالي بالوميض و بالضغط على الزر "Hour/—" قم بتحديد قيمة الساعة، و عند الضغط على الزر "Minute/+ " قم بتحديد قيمة الدقائق و من أجل تغيير قيم الزمن بسرعة قم بالضغط باستمرار على الزر و عند بلوغ الحد الأقصى للقيمة الزمنية تعود القيمة إلى البداية.

تحديد زمن التحضير

في طنجرة الطهي متعددة الوظائف REDMOND RMC-280E، تمت إتاحة ميزة تغيير زمن التحضير و المحدد افتراضياً لكل برنامج على حد، قيمة التغيير و المجال الزمني تعتمد على برنامج التحضير المختار

لأجل تغيير زمن التحضير:

1. قم بإختيار برنامج التحضير التلقائي بالضغط على الزر "Menu"، أعد الضغط على الزر حتى يظهر على شاشة العرض مؤشر برنامج التحضير المطلوب، لكل برنامج يظهر على الشاشة وقت التحضير الافتراضي، كذلك يمكن اختيار البرنامج عن طريق الضغط على الأزرار "Hour/—"، "Minute/+".
2. قم بالضغط على الزر "Time Delay / Cooking time" للوصول إلى وضعية تحديد وقت التحضير، عندها وعلى شاشة العرض يبدأ بالوميض كل من مؤشر الزر "Start" و كذلك مؤشر الوقت المحدد افتراضياً و أيضاً يبدأ مؤشر البرنامج بالوميض
3. بالضغط على الزر "Hour/—" قم بتحديد قيمة الساعة و بالضغط على الزر "Minute/+ " قم بتحديد قيمة الدقائق و لأجل سرعة تغيير قيمة الوقت قم بالضغط المستمر على الزر و عند بلوغ الحد الأقصى للقيمة الزمنية تعود القيمة إلى البداية.
4. عند الرغبة بإلغاء الإعدادات التي تم تحديدها قم بالضغط على الزر "Cancel/Reheat" بعد ذلك من الضروري إختيار برنامج التحضير من جديد

ⓘ عند التحديد اليدوي لقيمة وقت التحضير يجب الأخذ في الحسبان المجال الزمني المحدد و القيمة الزمنية لكل برنامج تحضير مختار والتي تتضمن هي الجدول الزمني لكل برنامج في مجموعة البرامج "STEAM/COOK" الحد

التنازلي يبدأ بعد غليان الماء و الوصول إلى كثافة بخار كافية في وعاء الطهي، أما في برنامج "PASTA/RAVIOLI" - بعد غليان الماء في وعاء الطهي، توضع المنتجات و من ثم الضغط على زر "Start". أما في البرامج أخرى فإن وقت الطهي يبدأ مباشرة بعد الضغط على "Start".

البدء المتأخر للبرنامج

وضعية "تأخير البدء" يسمح لك بتعيين الوقت الذي يجب أن يكون الطهي جاهزاً فيه. يمكن تأجيل عملية الطهي لفترة طويلة (تصل إلى 24 ساعة). خطوة تثبيت الوقت للبدء المتأخر - 5 دقائق.

1. بعد تحديد البرنامج التلقائي ووقت الطهي يمكنك ضبط وقت تأخير البدء، والضغط مرارا وتكرارا على زر "Time Delay / Cooking time" على شاشة العرض يظهر مؤشر وضعية تحديد وقت البدء المتأخر و الوقت التقريبي الذي يمكن أن يكون الطهي المعد جاهزاً (يتم التحديد افتراضياً). مؤشر قيمة الوقت سيبدأ بالوميض.
2. الضغط على الزر "Hour/—" قم بتحديد قيمة الساعة لتأخير وقت البدء و عن طريق الضغط على الزر "Minute/+ " - لتغيير قيمة الدقائق، من أجل التغيير السريع للقيم اضغط باستمرار على الزر المطلوب. و عند بلوغ الحد الأقصى للقيمة الزمنية تعود القيمة إلى البداية.
3. عند الرغبة بإلغاء الإعدادات التي تم تحديدها قم بالضغط على الزر "Cancel/Reheat" بعد ذلك من الضروري إختيار برنامج التحضير من جديد

ⓘ لا ينصح باستخدام وضعية البدء المتأخر إذا كانت الوصفة والمكونات المستخدمة في الطهي قابلة للتلف (البيض والحليب الطازج، اللحوم، والجبن وغيرها). في برامج "PASTA/RAVIOLI"، و وضعية البدء المتأخر غير متوفرة.

ميزة الحفاظ على درجة حرارة الأطباق الجاهزة (التسخين الذاتي)

تعمل تلقائياً بشكل فوري بعد انتهاء عملية التحضير، ويمكنها الحفاظ على درجة حرارة الطبق الجاهز بدرجة حرارة تتراوح ما بين 60 – 80 درجة مئوية لمدة 24 ساعة. عندما يبدأ التسخين الذاتي بالعمل فإن مؤشر زر "Start" ينطفئ أما مؤشر زر "Cancel/Reheat" يبدأ بالوميض و يظهر على شاشة العرض يبدأ العد التنازلي لعمل هذا الوضع.

الإيقاف المبدئي للتسخين الذاتي في طنجرة الطهي متعددة الوظائف REDMOND RMC-280E تم توفير ميزة إيقاف المؤقت لوظيفة للتسخين الذاتي أثناء بدء تشغيل عمل برنامج الطبخ الرئيسي، للقيام بذلك عند بدء عمل البرنامج قم بالضغط بشكل مستمر على الزر "Start" حتى ينطفئ مؤشر الزر "Cancel/Reheat"، أما لإعادة تشغيل وضعية التسخين الذاتي، اضغط باستمرار على الزر "Start" مرة أخرى حتى يبدأ مؤشر الزر "Cancel/Reheat" بالعمل.

تسخين الأطباق

طنجرة الطهي متعددة الوظائف REDMOND RMC-280E يمكن استخدامها من أجل تسخين الأطباق الباردة، و لأجل ذلك:

1. ضع الطعام في وعاء الطبخ، و من ثم ضع في طنجرة الطهي متعددة الوظائف.
2. أغلق الغطاء، و قم بوصول الجهاز بالكهرباء.
3. اضغط بشكل مستمر على الزر "Cancel/Reheat" يبدأ مؤشر الزر بالوميض و تبدأ عملية التسخين، و على شاشة العرض يبدأ العد التنازلي لعمل هذا الوضع.
4. يعمل الجهاز على تسخين الطبق حتى درجة حرارة 60 – 80 درجة مئوية و هذه الحرارة تحافظ على نضجها لمدة خلال 12 ساعة، و يمكن إيقاف التسخين عند الضرورة عن طريق الضغط المستمر على زر "Cancel/Reheat" و من ثم ينطفئ المؤشر.

- اغسل جميع الحبوب (الأرز والحنطة السوداء والذخن والخب) حتى يصبح الماء نظيفاً؛
- قبل التحضير قم بدهن وعاء الطهي في طنجرة الطهي متعددة الوظائف بالزبدة ؛
- قم بوضع الحبوب المتأخر بشكل دقيق، و تحديدها وفقاً للتعليمات في كتاب الوصفات، خفض أو زيادة كمية الحبوب بكمية متناسبة وبشكل دقيق؛
- عند استخدام الحليب كامل الدسم يضاف له كمية من ماء الشرب بنسبة 1:1.



بعض الأحيان تظهر نتائج غير متجانسة. إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة في برنامج الطهي "OATMEAL"، قم بمراجعة "صناعات الخبز" حيث يمكنك العثور على إجابات لسئلتك والحصول على النصائح الضرورية. من أجل تحضير عصيدة الحليب يمكن استخدام البرنامج العام "MULTICOOK" (درجة الحرارة المثلث لتحضير عصيدة الحليب هي 95 درجة مئوية).

برنامج الطهي "YOGURT / YEAST DOUGH"

ينصح باستخدام برنامج "YOGURT / YEAST DOUGH" لإعداد الزبادي والعجين في المنزل. افترضاً، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 8 ساعات. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق. ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متاحة.



إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات الخبز" حيث يمكنك العثور على إجابات لسئلتك والحصول على النصائح الضرورية.

برنامج الطهي "PAELLA/RISOTTO"

ينصح باستخدام برنامج "PAELLA/RISOTTO" لتحضير أنواع مختلفة من الارز باللحمة. افترضاً، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 40 دقيقة، وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.



إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات الخبز" حيث يمكنك العثور على إجابات لسئلتك والحصول على النصائح الضرورية.

برنامج الطهي "BAKE"

ينصح ببرنامج "BAKE" لتحضير البسكويت والكعك والخبز والكعك المصنوع من العجين المخمر. افترضاً، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 50 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.



نضوج الكعك يمكن أن يتحقق منه عن طريق إدخال قطعة خشبية صغيرة في الكعك (عود نضيف الأسنان). عند إخراج العود لنلاحظ وجود اثار العجين - وهذا يعني نضوج الكعك.

عندما تحضير الخبز، ينصح بإيقاف عمل ميزة التسخين الذاتي على جميع مراحل الإعداد. إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات الخبز" حيث يمكنك العثور على إجابات لسئلتك والحصول على النصائح الضرورية.

برنامج الطهي "FRY"

ينصح ببرنامج "FRY" لتقلي المنتجات المختلفة - الخضروات واللحوم والدجاج والمأكولات البحرية، افترضاً، فإن وقت التحضير في هذا البرنامج يعتمد على نوع المنتج (FISH) - 15 دقيقة، MEAT - 18 دقيقة، CHICKEN - 17 دقيقة، SEAFOOD - 16 دقيقة، VEGETABLES - 20 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة. في هذا البرنامج وضعية البدء المتأخر غير متاحة.

تحذيراً للحفاظ على شروط السلامة ينبغي ألا يتجاوز وقت الطهي 2 ساعتين عند درجة حرارة التحضير المحددة بأكثر من 140 درجة مئوية. من أجل راحتك في حالة الطهي في درجات حرارة تصل إلى 80 درجة مئوية، يتم تعطيل وظيفة التسخين الذاتي افتراضياً. وعند الضرورة يمكن تشغيلها يدوياً عن طريق الضغط على "Start" بعد تشغيل برنامج الطبخ (مؤشر الزر "Cancel/Reheat" يبدأ بوميض).

برنامج الطهي "STEAM/COOK"

ينصح ببرنامج "STEAM/COOK" لتحضير منتجات مختلفة على البخار وكذلك من أجل السلق، افترضاً، فإن وقت التحضير في البرنامج يعتمد على نوع المنتج (FISH) - 25 دقيقة، MEAT - 40 دقيقة، CHICKEN - 35 دقيقة، SEAFOOD - 20 دقيقة، VEGETABLES - 30 دقيقة). وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعتين حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

عند طهو الخضروات على البخار:

- اسكب 1000-600 مل من الماء في وعاء الطهي، وضع الإذنه الخاص بالطبخ على البخار في وعاء الطهي.
- قم بتحضير المقادير بحسب وصفة الطبخ، ووضعهما بالتساوي في الإذنه المخصص للطهي بالبخار.
- تبع الإرشادات الموجودة في الفقرات 10-2 من قسم "الإجراءات المتبعة عند استخدام البرامج التلقائية".

عند طهو الخضار أو غيرها من المواد اتبع الإرشادات الموجودة في الفقرات 10-1 من قسم "الإجراءات المتبعة عند استخدام البرامج التلقائية". في برنامج "STEAM/COOK" العد التنازلي لانتهاه عمل برنامج الطهي يبدأ بعد غليان الماء وتحقق كثافة كافية من البخار في وعاء الطهي.

برنامج الطهي "SOUP/BEANS"

ينصح بهذا البرنامج لتحضير مختلف أنواع الحساء والبقوليات المطبوخة. افترضاً، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 1 ساعة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.



إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات الخبز" حيث يمكنك العثور على إجابات لسئلتك والحصول على النصائح الضرورية.

برنامج الطهي "STEW"

ينصح ببرنامج "STEW" لتحضير الخضروات واللحوم والدجاج والمأكولات البحرية على البخار، افترضاً، فإن وقت التحضير في البرنامج يعتمد على نوع المنتج (FISH) - 30 دقيقة، MEAT - 1 ساعة، CHICKEN - 45 دقيقة، SEAFOOD - 25 دقيقة، VEGETABLES - 40 دقيقة). وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.



إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات الخبز" حيث يمكنك العثور على إجابات لسئلتك والحصول على النصائح الضرورية.

برنامج الطهي "OATMEAL"

ينصح بهذا البرنامج لتحضير عصيدة الحليب. وقت الطهي الافتراضي في البرنامج هو 20 دقائق، وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات و حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة.

نصائح لتحضير عصيدة الحليب في طنجرة الطهي متعددة الوظائف.

برنامج الطهي "OATMEAL" صمم لتحضير العصيدة باستخدام الحليب المبستر قليل الدسم. لتجنب فوران الحليب والحصول على النتيجة المرجوة، ينصح قبل التحضير القيام بما يلي:



على الرغم من منجرة الطهي متعددة الوظائف REDMOND RMC-280E يمكنها الحفاظ على الطعام ساخناً لمدة 12 ساعة، إلا أنه من غير المرجوب به أن يترك الطعام ساخناً لأكثر من 2 - 3 ساعات، لأنه يمكن أن يتسبب ذلك أحياناً بتغير طعمه.

الإجراءات العامة لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً

1. قم بتحضير المكونات اللازمة وفقاً للوصفة. ضع المكونات في وعاء طنجرة الطهي متعددة الاستعمالات، تأكد من أن كافة المكونات موزعة داخل الوعاء بشكل متساوي وكميتها هي أقل من الحد الأقصى للعلامة في داخل الوعاء.
2. ضع وعاء الطهي في الحيز و قم بتدويرها بشكل بسيط و تأكد من تثبيت الوعاء و من دون انحرافات وعلى اتصال مع عنصر التسخين. قم بإغلاق الغطاء حتى زر الاغلاق ثم قم بتوصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي.
3. اضغط على الزر "Menu" عدة مرات ثم قم باختيار البرنامج المطلوب للطهي حتى يضيء المؤشر الموافق للبرنامج المحدد على شاشة العرض كذلك يمكن اختيار البرنامج بالضغط على الازرار "Hour+" و "Minute+" و سوف يبدأ بالوميض كل من الزر "Start" و زر مؤشر البرنامج على شاشة العرض يظهر وضع تعيين الوقت التحضير "رمز" و وقت التحضير المحدد افتراضياً.
- في حالة اختيار برنامج "MULTICOOK" سوف يظهر على شاشة العرض مؤشر برنامج تحديد درجة حرارة التحضير و درجة حرارة التحضير المحددة افتراضياً.
4. بالضغط على الزر "Product selection" قم باختيار نوع المنتج، سوف يقوم مؤشر البرنامج المحدد بالوميض، علبة شاشة العرض سيظهر وقت التحضير المحدد افتراضياً، نوع المنتج متاح فقط في برامج التحضير "FRY"، "STEW"، "STEAM/COOK" و عند اختيار برامج أخرى يتجاوز وقت هذه الفترة.
5. قم بتحديد وقت التحضير اللازم.
6. عند اختيار برنامج الطهي "MULTICOOK"، اضغط على الزر "Temperature" و قم بتحديد درجة حرارة التحضير و بعد ذلك سيبدأ مؤشر قيمة درجة الحرارة بالوميض، عند الضغط على الزر "Hour+" بإمكانك تخفيض قيمة درجة الحرارة و يمكن زيادتها بالضغط على الزر "Minute/4+" و منت أقل سرعة تغيير قيمة درجة الحرارة قم بالضغط المستمر على الزر اللازم و عند بلوغ الحد الأقصى للقيمة الزمنية تعود القيمة إلى البداية.
7. عند الضرورة قم بتثبيت زمن البدء المتأخر.
8. اضغط بشكل مستمر و لبتضع ثوان على زر "Start" عندئذ يبدأ تنفيذ برنامج الطهي و ضبط العد التنازلي لتحضير الطبخ، و يظهر على شاشة العرض الزمن المتبقي لإنتهاء عمل البرنامج و كذلك يظهر مؤشر عملية التحضير.
9. يصدر تنبيه صوتي عند إنتهاء برنامج الطهي، و ينطفئ مؤشر البرنامج. وفقاً للبرنامج الموضوع أو الإعدادات المستخدمة، يتحول الجهاز إلى وضعية التسخين الذاتي (بعض مؤثر زر "Cancel/Reheat" أو يتحول إلى وضع الاستعداد).
10. لإيقاف البرنامج الذي تم إدخاله، أو وقف عملية الطبخ، اضغط بشكل مستمر و لبتضع ثوان فوق الزر "Cancel/Reheat".

برنامج الطهي "MULTICOOK"

تتم تصميم هذا البرنامج من أجل تحضير أنواع مختلفة من الأطباق بحسب الإعدادات المحددة من قبل المستخدم من درجات الحرارة و وقت الطبخ الوقت الافتراضي لتحضير في هذا البرنامج هو 30 دقيقة و مجال تحديد وقت التحضير هو من 2 دقيقة إلى 15 ساعة و خطوة التقدم بمقدار 1 دقيقة، مجال التحكم بدرجة الحرارة (يتم تغييرها بالضغط على الزر "Temperature")، من 35°C... 170°C مقدار الزيادات 5 درجة مئوية.

حتى لا تتحرق المواد، اتبع توجيهات كتاب الوصفات وقم بتحريك مكونات الطبق بشكل دوري. عند استخدام برنامج "FRY" مرة أخرى يجب أن يترك الجهاز حتى يبرد. على الرغم من أن مبردة التسخين الذاتي تحفظ درجة حرارة الطبق خلال 12 ساعة فإنه لا يصبح بترك الطبق الباهر في هذه الوضعية لوقت طويل لأن ذلك ممكن أن يؤدي إلى جفاف المنتج.

يتمحور بقلي الأطعمة في الغطاء، مفتوحاً - فهذا الأمر سيجعلها مقرقة. إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات لطبخ" حيث يمكنك العثور على إجابات لأسئلتك والحصول على التوجيهات الضرورية.

برنامج الطهي "RICE/GRAIN"

يتمحور برنامج "RICE/GRAIN" باستخدام المبردة والماء و سلق الارز. افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 30 دقيقة . وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة.

إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات لطبخ" حيث يمكنك العثور على إجابات لأسئلتك والحصول على التوجيهات الضرورية.

برنامج الطهي "PASTA/RAVIOLI"

يتمحور برنامج "PASTA/RAVIOLI" تحضير المكرونة، والفنجان، وغيرها من المواد نصف المصنعة. افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 8 دقائق. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 2 دقيقتين إلى 1 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة. مبردة الماء المتأخر في هذا البرنامج غير متاحة.

يرجى اتباع "الإجراءات العامة" لاستخدام البرامج التي تعمل تلقائياً عند غليان الماء يصدر تبيه صوتي قم بحذر بفتح الغطاء و أضف المواد في الماء المغلي و بعد ذلك أغلق الغطاء و قم بالضغط بشكل مستمر على زر "Start". و بعد ذلك يبدأ العد التنازلي لوقت التحضير.

إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، قم بمراجعة "صناعات لطبخ" حيث يمكنك العثور على إجابات لأسئلتك والحصول على التوجيهات الضرورية.

برنامج الطهي "HOMEMADE BREAD"

يتمحور برنامج "HOMEMADE BREAD" لإعداد الخبز في المنزل ، افتراضياً، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 3 ساعات. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق. برنامج "HOMEMADE BREAD" زمن عمل مبردة التسخين الذاتي هو 4 ساعات.

إتباعاً لإعداد الخبز فإن الوعاء والمنتج يكون ساخناً؛ قم باستخدام قفازات الفرن عند إزالة الخبز من الجهاز. قبل استخدام الطحين، يتمحور بتبخيله من أجل إبعاده بالأوكسين وإزالة الشوائب. لا تفتح غطاء منطجة متعددة الوظائف حتى انتهاء عملية الخبز و على هذا أيضاً يعتمد نوعية الخبز المنتج عند وضع المكونات. تأكد من أنها موجودة تحت علامة آل من 1 من 21 من السطح الداخلي للوعاء . يجب الانتباه بعين الاعتبار من خلال الساعة الأولى من عمل برنامج الطهي لتحديد عملية نضج العجين و بعد ذلك تبدأ عملية تحضير الخبز. توفير الوقت وتيسير الطهي نوصي باستخدام الخلطة الجاهزة لصنع الخبز. إذا لم تتحقق النتيجة المتوقعة، ونشير إلى "صناعات لطبخ" حيث يمكنك العثور على إجابات لأسئلتك والحصول على توجيهات .

III. المميزات الإضافية

- تخمير العجين
- الفاندنيو
- إعداد العجين
- إعداد الحلاوة الطبيعية
- إعداد الخبز
- البسترة
- تقطيع الأواني وأدوات النظافة الشخصية.

IV. التنظيف و حفظ الجهاز

القواعد العامة والتوصيات

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة ، وكذلك لإزالة رائحة الطعام من منطجة الطهي متعددة الوظائف بعد الطهي يمسح وعاء الطهي والتنظيف والغطاء الداخلي بمحلول حمض الغلخ نسبة تركيزه 9 في المئة ، ثم تشغيل الجهاز لمدة 15 دقيقة بوضع نصف ليمونة في برنامج "STEAM/COOK".
- لا تترك منطجة الطهي متعددة الوظائف المغلقة مملوءة الطعام المطبوخ أو الماء لأكثر من 24 ساعة. وعاء الطهي المملوء بالطعام الجاهزة يمكن تخزينها في الثلاجة ، وعند الضرورة ، إعادة تسخين الطعام في منطجة الطهي متعددة الوظائف ، وذلك باستخدام ميزة التسخين.
- قبل البدء بتنظيف الجهاز ، تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي و تم تبريده بالكامل. لتنظيف استخدم قطعة قماش ناعمة و منظفات جيدة .

مهم ! عند تنظيف الجهاز استخدم المناديل المشبقة أو الإسفنج (إذا لم يتم ذكر ذلك تديداً في دليل الاستخدام) و معجون الخبز. و أيضاً غير مسموح استخدام أي مواد كيميائية صابرة أو غيرها من المواد التي لا ينصح باستخدامها لصنعها مع الغذاء.

يتم وضع جسم الجهاز في الماء، ووضعه تحت الماء الجاري؛ لكن حذراً عند تنظيف الأجزاء المغطاة أو السيلكونية في منطجة الطهي متعددة الوظائف؛ لأن إصابات أو خراش أو شويوه قد تتسبب في حدوث خلل في عمل الجهاز.

جسم الجهاز يمكن تنظيفه حسب نسبة اتساخه. من الضروري تنظيف وعاء الطهي وغطاء الأيونيم الداخلي وصمام البخار القابل للإزالة بعد كل استخدام. الماء المتشكك أثناء عملية الطهي لمنطجة الطهي متعددة الوظائف يعمل على إزالته بعد كل استخدام. السطح الداخلي لجسم الجهاز يتم تنظيفه حسب الضرورة.

تنظيف جسم الجهاز

يتم تنظيف جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة ناعمة أو قطعة إسفنج المطبخ. و من الممكن استخدام المنظفات الجيدة. تجنب البقع الممكن تشكلها من الماء والبقع على الجسم من المستحسن مسح سطح الجهاز حتى يجف.

تنظيف وعاء الطهي

يمكن تنظيف وعاء الطهي من جهة، باستخدام اسفنجية ناعمة و المنظفات و من جهة ثانية يمكن تنظيف الوعاء في غسالة الصحون (وفقاً لتوصيات الشركة المصنعة لها) .

إذا كان الوعاء متسخاً بشدة . قم بملء الوعاء بالماء الدافئ و اتركه لفترة من الوقت، ثم اجراء التنظيف ، و تنظيف أكثر فعالية للوعاء يتم ملء الوعاء بالماء البارد (لا يتجاوز الحد الأقصى للمسموح) و بعد ذلك وضع الوعاء في الجهاز ،و من ثم إغلاق الغطاء و تشغيل التسخين لمدة 40-30 دقيقة . من الضروري مسح السطح الخارجي للوعاء حتى جفافه قبل إدراجه في منطجة الطهي متعددة الوظائف .

مع الاستخدام الدائم لوعاء الطهي يمكن أن يتغير لون الظلام الداخلي للمقام للتصاق بشكل كامل أو جزئي و هذا في حد ذاته ليس عيباً في الوعاء.

تنظيف الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم:

1. إفتح غطاء منطجة الطهي متعددة الاستخدام.
2. من الجهة الداخلية للغطاء، قم بالضغط على المزاج البلاستيكي، قم بسحب الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم بإتجاهك و للأسفل حتى تتصلب على الغطاء الرئيسي.

3. إمسح سطح كل من الغطاءين بقطعة قماش مبللة أو منديل. عند الضرورة إزالة الغطاء قم بغسل الغطاء تحت الماء الجاري واستخدام المنظفات لهذا الغرض. استخدام غسالة الصحون لهذا الغرض غير مرغوب فيه.

4. قم بتجفيف كلا الغطاءين .
5. أدرج غطاء الألومنيوم في الفتحات السفلى، بحيث يتوافق مع الغطاء الرئيسي و من ثم ادفع برفق حتى يثبت.

تنظيف صمام البخار القابل للإزالة

يتمحور تنظيف صمام البخار بعد كل إستخدام ، يحرس قم بشد القرص الخارجي إلى الحافة صعوداً بإتجاهك ، و قم بفك الصمام بشكل كامل ثم قم بغسل الصمام تحت الماء الجاري و قم بتجفيفه، اعد جمع الأجزاء بشكل عكسي ثم ضع في المكان المخصص له في الجهاز.

إزالة الماء المتكثف المتشكل أثناء عملية الطهي

أثناء عملية الطهي من الممكن تشكل الماء المتكثف و التي في هذا الموديل تتجمع في تجويف خاص على جسم الجهاز حول وعاء الطبخ . الماء المتكثف المتشكل من السهل إزالته بمساعدة منديل جاف أو منشفة.

تنظيف داخل الجهاز

عند الامتثال للصارم لاحتمال دخول السوائل أو أجزاء الطعام أو الاوساخ إلى داخل الجهاز هي في الحد الأدنى. إذا كان هناك تلوث كبير يجب تنظيف السطح الداخلي للجهاز لمنع عطل الجهاز.

قبل تنظيف داخل الجهاز في منطجة الطهي متعددة الاستخدام ، تأكد من أنها مفصلة عن التيار الكهربائي و قد بردت تماماً !

الجدران الجانبية لداخل الجهاز ، سطح قرص التسخين وجهاز استشعار الحرارة المركزي (الموجود في منتصف قرص التسخين) يمكن تنظيفها بشكل رطب (وليس مبلل !) بقطعة من الإسفنج أو القماش. في حالة استخدام المنظفات من ضروري إزالة بقاياها بعناية ، للقضاء على الرائحة الغير مرغوب فيها أثناء الطهي.

عند وقوع الأجسام الغريبة في المنطقة حول قرص التسخين المركزية، قم بعناية بإزالتها باستخدام ملاط ، من دون أي ضغط على جهاز استشعار الحرارة. عند تلوث سطح قرص التسخين يجوز استخدام اسفنجية رطبة متوسطة الصلابة أو فرشاة الاصطناعية.

مع الاستخدام المنظم للجهاز و مع مرور الوقت، وبما يحث تغير كامل أو جزئي في لون قرص التسخين. هذا في حد ذاته لا يعد خطراً ولا يؤثر على دقة عمله.

حفظ الجهاز

- إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، من الضروري فصله عن التيار الكهربائي، كل من داخل الجهاز بما في ذلك قرص التسخين. الوعاء، والغطاء الداخلي وصمام البخار يجب أن تكون نظيفة وجافة.
- للحفاظ المثالي قم بوضع الأجزاء و وعاء الطهي في منطجة الطهي متعددة الاستخدام.

٧. توصيات خاصة بالطبخ

يلخص الجدول التالي الأخطاء النموذجية المسبوح بها عند الطبخ في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام ، ونباشق الأسباب والحلول الممكنة.

الطبخ لم يطبخ حتى النهاية

| | |
|--|---|
| الاسباب الممكنة للمشكلة | طرق الحل |
| كنت قد نسيت إغلاق غطاء الجهاز أو أغلقته ليس بإحكام، وبالتالي فإن درجة حرارة الطهي لم تكن عالية بما فيه الكفاية. | أثناء الطهي، لا تفتح غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام بدون ضرورة. أغلق الغطاء حتى يستقر، تأكد من أن لا شيء يتداخل مع الغطاء المحكم للجهاز والحزام المطاطي على الغلاف الداخلي غير مشوه. |
| الوعاء وعصر التسخين على تماس سيء، وبالتالي فإن درجة حرارة الطهي لم تكن عالية بما فيه الكفاية | يجب تثبيت وعاء الطهي في جسم الجهاز على نحو سلس، وتجلس بإحكام على الجزء السفلي من فطر التسخين. تأكد من أنه في داخل طنجرة الطهي متعددة الاستخدام لا توجد أي أجسام غريبة، تجنب ثلوث فطر التسخين. |
| اختيار سيء، مكونات الطبق . هذه المكونات ليست مناسبة لطريقة التحضير التي اخترتها أو قمت باختيار برنامج إعداد خاطئ. تم تقطيع المكونات إلى قطع كبيرة جداً، واختلفت نسب المواد في الطبق. | من المستحسن أن يتم استخدام وصفات مجربة (المكتيفة للجهاز من هذا الطراز). استخدام الوصفات التي يمكن أن تثق بها حقاً. |
| قمت بتثبيت وقت الطهي بشكل غير صحيح (لم تقم بالحساب)، الاحتمال المختار للوصفة غير مناسب للطهي في هذا الموديل من طنجرة الطهي متعددة الاستخدام | اختيار المكونات، وطريقة التقطيع، والنسب وطريقة الوضع في الوعاء، واختيار البرنامج ووقت الطهي يجب أن تتطابق الوصفة المختارة. |
| عند الطبخ بالبخار: في الوعاء كمية الماء لا تكفي لضمان وجود ما يكفي من كثافة بخار. | من الضروري صب كمية الماء في الوعاء حسب ما هو مشار إليه في الوصفة. إذا كنت تشك، تحقق من مستوى الماء أثناء عملية الطهي. |
| عند الفلي | الفلي العادي يجب وضع طبقة رقيقة من الزيت، بما يكفي لتغطية الجزء السفلي من الوعاء . عند الفلي بالقلابة اتبع الوصفة المناسبة. |
| عند السلق: غليان الحساء عند سلق منتجات مضمومة عالية. | عند الفلي لا تقم بإغلاق غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام ما لم يتم ذكر ذلك في الوصفة. المواد الطازجة المجمدة من الضروري قبل الفلي تذويب الجليد عنها وبعد ذلك إزالة المياه منها، بعض المنتجات تتطلب معالجة خاصة قبل الطهي: تقشير و غيره اتبع الوصفة التي اخترتها. |
| عند الخبز (العجين لم يخبز) | أثناء عملية التحمير التصق العجين بالغلاف الداخلي وسدت صمام تصريف البخار. |
| عند الخبز (العجين لم يخبز) | قم بإزالة المعجنات من الوعاء ، قم بقلها وأرجعها مرة أخرى إلى الوعاء، ثم استمر في عملية الطهي حتى ينضج، في المستقبل عند الخبز ضغ في الوعاء عجيناً أفلأ. |

المنتج لم يعد مناسباً للاكل

| | |
|---|---|
| من المستحسن أن يتم استخدام وصفات مجربة (المكتيفة للجهاز من هذا الطراز) اختيار المكونات، وطريقة التقطيع، والنسب وطريقة الوضع في الوعاء، واختيار البرنامج ووقت الطهي يجب أن تتطابق مع توصياتك | كنت قد أخطأت في اختيار نوع المنتج أو تحديد (حساب) وقت الطهي. كمية قليلة جداً من المكونات. |
| الاستخدام الطويل لمرة التسخين الذاتي غير مرغوب فيها، إذا لديك موديل طنجرة الطهي متعددة الاستخدام لها ميزة تعطيل التسخين الذاتي، يمكنك استخدام هذه الميزة. | بعد الطبخ، الطبق الجاهز، بقي وقتاً طويلاً في وضعين التسخين الذاتي |

عند سلق المنتج فإنه يفور:

| | |
|---|---|
| نوعية وخصائص الطيب قد تعتمد على الموقع وظروف إنتاجه. ننصح باستخدام الحليب المبستر فقط مع محتوى الدهون يصل إلى 2.5%. إذا لم الأمر عند الضرورة يمكن تخفيف الحليب بإضافة القليل من ماء الشرب. | عند غلي عصيدة الحليب يفور الحليب. |
| من المستحسن أن يتم استخدام وصفات مجربة (المكتيفة للجهاز من هذا الطراز) اختيار المكونات، وطريقة التقطيع، والنسب وطريقة الوضع في الوعاء، واختيار البرنامج ووقت الطهي يجب أن تتطابق مع توصياتك . | تم تجاهل المكونات قبل الطبخ أو معالجتها بشكل غير صحيح (تم غسلها بشكل سيء ، الخ). لم يتم الاهتمام بنسب المكونات أو بشكل غير صحيح تم اختيار نوع المنتج. |

احتراق الطعام

| | |
|---|--|
| قبل بدء الطبخ تأكد أن الوعاء منظف بشكل جيد وليس هناك اضرار لطلاء الوعاء يمنع المواد من الالتصاق به. | نظفت الوعاء بصورة السوية بعد الطبخ السابق. تفحص طلاء الوعاء الذي يمنع المواد من الالتصاق به. |
| رجع إلى الوصفة المثبتة (المكتيفة للجهاز من هذا الطراز). | يكون الحجم العام للمواد أقل مما تنصحه الوصفة. |
| اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة للمكتيفة للجهاز من هذا الطراز. | قمت بتحديد وقت طويلاً جداً للطبخ. |
| عند الفلي العادي سكب قليلاً من الزيت في الوعاء يغطي قاعدة الوعاء بطبقة رقيقة من المرجع بحدود 1 سم من الوعاء بشكل دوري أو تقريبا بعد فترة معينة. | عند الفلي: نسبت أن تسكب الزيت في الوعاء؛ و لم تمزج المواد المطبوخة أو تقليبها متأثراً. |
| أضف كمية معتدلة من الماء في الوعاء. خلال عملية التحضير لاتبث غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام من دون ضرورة. | عند الطبخ على نار هادئة: في الوعاء قليل من الماء. |
| الترمز النسبية الصحيحة بين السائل والمكونات الجامدة | عند السلق: للماء في الوعاء قليل جداً (لم يأخذ بعين الاعتبار نسب المكونات). |
| أذنه قاعدة الوعاء، وهدارها بالزبد أو الزيت النباتي قبل وضع العجين (لا يجوز سكب الزيت في الوعاء). | عند الخبز: لم تقم بدهن سطح الوعاء الداخلي بالزيت قبل البدء بالطبخ. |

فقد المنتج شكله المقطع

| | |
|---|--|
| عند الفلي العادي لا تقم بمزج الطعام أكثر مرة كل 5-7 دقائق. | مزجت المواد في الوعاء عدد كبير جداً من المرات. |
| اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة للمكتيفة للجهاز من هذا الطراز. | قمت بتحديد وقت طويلاً جداً للطبخ. |

تم تحضير الخبز بشكل رطب

| | |
|--|--|
| اختر المكونات حسب وصفة الخبز. حاول ألا تختار مكونات من المواد التي تحتوي كثيراً من الماء أو استخدمها في المقدار الأقل عند الإمكان. | تم استخدام مكونات غير مناسبة والتي أعطت كمية زائدة من الماء (خصواًتاً اوفواكه رطبة، فمار مجمعة، إمر زائب والخب). |
| حاول أن تخرج الخبز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء التحضير. عند الضرورة يمكنك أن تترك المواد في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام خلال فترة قصيرة والتسخين الذاتي مشغل. | تم ترك الخبز الجاهز في الجهاز المغلق لفترة طويلة. |

الخبز لم ترتفع

| | |
|--|---|
| يرجى مراجعة الوصفة المحددة (اللائحة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن تتوافق إنقواء المكونات وطريقة تحضيرها المسقفة ونسب وضعها لتوصياتها. | تم خفق البيض والسكر بصورة سيئة. بقي العجين مخفراً فترة طويلة. |
| تم إعداد الوصفة التي اخترتها لا تناسب للخبز في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام من هذا الطراز. | لم يتم تخمير الطحين أو تم عجنه بصورة سيئة |
| | تم إرتكاب أخطاء عند وضع المكونات. |

في عدد من أجهزة REDMOND في البرنامجين "STEW" و "SOUP" في حالة نقص الماء في الوعاء تعمل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في هذه الحالة يتوقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين التلقائي.

الجدول المجمل لبرامج الطبخ (إعدادات المصنع)

| البرنامج | توصيات الاستخدام | زمن التحضير الافتراضي | الفترة اللازمة للتحضير/ خطوة التحديد | الخروج إلى معالج التشغيل | البدء المتأخر ساعة | التسخين الذاتي ساعة |
|-------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|
| PASTA/ RAVIOLI | تحضير المعكرونة والرافولي | 8 دقائق | من 2 دقيقة إلى 1 ساعة 1/ دقيقة | + | - | 12 |
| HOMEMADE BREAD | إعداد الخبز المنزلي | 3 ساعات | من 10 دقائق إلى 4 ساعات 5/ دقائق | - | 24 | 4 |

* عند ضبط درجة الحرارة 80 درجة مئوية

الوقت الموصى به لتحضير الطعام تحت الضغط على البخار

| حاصل | وزن، غرام (كمية) | كمية الماء، ميلي لتر | وقت الطبخ، دقائق |
|---|-------------------------------|----------------------|------------------|
| شرايح لحم عجل (مقطعة مكعبات 1.5 x 1.5 سم) | 500 | 500 | 40/40 |
| شرايح لحم الضأن (مقطعة مكعبات 1.5 x 1.5 سم) | 500 | 500 | 40 |
| شرايح الدجاج (مقطعة مكعبات 1.5 x 1.5 سم) | 500 | 500 | 35 |
| كرات لحم مفرومة الكفتة | 180 (6 وحدات) \ 450 (3 وحدات) | 500 | 30/35 |
| سمك (شرايح) | 500 | 500 | 25 |
| سلطة الجيري (مقشورة، مسلوقة ، ومجمدة) | 500 | 500 | 5 |
| شوشريك | 4 وحدات | 500 | 30 |
| بطاطس (مقطعة مكعبات 1.5 x 1.5 سم) | 500 | 500 | 30 |
| جزر (مقطعة مكعبات 1.5 x 1.5 سم) | 500 | 500 | 30 |
| الولندر (مقطعة مكعبات 1.5 x 1.5 سم) | 500 | 500 | 40 |
| خضار طازجة أو مجمدة | 500 | 500 | 15 |
| بيض على البخار | 3 وحدات | 500 | 10 |

يُنصح أن يأخذ في الاعتبار أن هذه هي توصيات عامة. حيث أن قيم الوقت الحقيقية قد تختلف عن القيم الموصى بها اعتماداً على جودة منتج معين، فضلاً عن ذوقك الخاصة.

توصيات لاستخدام نظم درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK"

| درجة الحرارة المستخدمة | إرشادات الاستخدام (و كذلك يرجى مراجعة كتاب الوصفات)* |
|------------------------|--|
| درجة مئوية 35 | تحضير الحنين، تحضير 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 اللحوم في وعاء مغرغ من الهواء |
| درجة مئوية 70 | إعداد شراب البونش |

| البرنامج | توصيات الاستخدام | زمن التحضير الافتراضي | الفترة اللازمة للتحضير/ خطوة التحديد | الخروج إلى معالج التشغيل | البدء المتأخر ساعة | التسخين الذاتي ساعة |
|----------------------------|---|--|--------------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|
| MULTI COOK | إعداد أطباق مختلفة مع القدرة على ضبط درجة الحرارة ووقت الطبخ | 30 دقيقة | من 2 دقيقة إلى 15 ساعة 1/ دقيقة | - | 24 | *12 |
| STEAM/ COOK | تحضير انواع مختلفة من الاطباق | FISH: 25 دقيقة MEAT: 40 دقيقة CHICKEN: 35 دقيقة SEAFOOD: 20 دقيقة VEGETABLES: 30 دقيقة | من 5 دقائق إلى 2 ساعة 5/ دقائق | + | 24 | 12 |
| SOUP/BEANS | طبخ الحساء الاطباق الاولية (بورش، روسوليك... إلخ) و سلق البقوليات | 1 ساعة | من 10 دقائق إلى 8 ساعات 5/ دقائق | - | 24 | 12 |
| STEW | تحضير مواد مختلفة | FISH: 30 دقيقة MEAT: 1 ساعة CHICKEN: 45 دقيقة SEAFOOD: 25 دقيقة VEGETABLES: 40 دقيقة | من 10 دقائق إلى 12 ساعات 5/ دقائق | - | 24 | 12 |
| OATMEAL | تحضير عصائد الحليب | 20 دقيقة | من 5 دقائق إلى 4 ساعات 1/ دقيقة | - | 24 | 12 |
| YOGURT / YEAST DOUGH | تحضير الزبادي و تخمير العجين | 8 ساعات | من 10 دقائق إلى 12 ساعات 5/ دقائق | - | 24 | - |
| PAELLA/ RISOTTO | تحضير الارز باللحم و بأنواع مختلفة | 40 دقيقة | من 10 دقائق إلى 2 ساعات 5/ دقائق | - | 24 | 12 |
| BAKE | خبز الكعك، والبسكوت، و أنواع مختلفة من الكعك و خميرة العجين و بوف بستري | 50 دقيقة | من 10 دقائق إلى 8 ساعات 5/ دقائق | - | 24 | 4 |
| FRY | قلي مواد مختلفة | FISH: 15 دقيقة MEAT: 18 دقيقة CHICKEN: 17 دقيقة SEAFOOD: 16 دقيقة VEGETABLES: 20 دقيقة | من 5 دقائق إلى 2 ساعات 1/ دقائق | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | طهي الأرز ، طبخ عصيدة الحبوب الكاملة بالماء، | 30 دقيقة | من 5 دقائق إلى 4 ساعات 1/ دقيقة | - | 24 | 12 |

ARE

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

6. يرجى قراءة معاني الأخطاء التي قد تظهر على شاشة العرض في حالة وجود خلل في عمل الجهاز

| رمز الخطأ | إمكانية إصلاح الخطأ | إصلاح العطل |
|-----------|---|--|
| E1 - E4 | أخطاء النظام (فشل محتمل من أجهزة استشعار درجة الحرارة). | لا تشغل الجهاز وعاء الطهي فارغ! افصل الجهاز عن التيار الكهربائي والسماح له لكي يبرد لمدة 10-15 دقيقة، ثم اسك الملم في وعاء الطهي / أو الصفاء ثم استمر في الطبخ. |
| E5 | بدأ بالعمل نظام الحماية من ارتفاع درجة الحرارة | إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة المعتمد. |

المشاكل المحتملة وحلولها

| العطل | السبب المحتمل | إزالة العطل |
|----------------------------------|--|---|
| لا يعمل | لا يوجد تغذية من الشبكة الكهربائية | راقب جهد التيار في الشبكة الكهربائية. |
| | تغذية كهربائية منقطعة | راقب جهد التيار في الشبكة الكهربائية. |
| يتم تحضير الطعام بزمن طويل جداً. | وقعت مادة غريبة بين وعاء الطهي وعنصر التسخين. | أزل المادة الغريبة. |
| | تم وضع وعاء الطهي جسم الجهاز بصورة غير مستوية. | ضع وعاء الطهي بصورة مستوية بدون ميلان. |
| | عنصر التسخين متسخ | افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، إنزكه يبرد. نظف عنصر التسخين. |

VIII. إلتزامات الكفالة

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على إصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله بنتيجة اية أخطاء تصنيعية كانت بسبب سوء جودة المواد أو التجميع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة إثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الاستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يتضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري والحواشي المطاطية وإلخ).

فترة خدمة الجهاز و فترة عمل إلتزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على الملصق على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز ال 6 و الرمز ال 7 يعني الشهر و الرمز ال 8 يعني سنة إنتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 5 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة للدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الإلتزام بالحفاظ على البيئة: لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية الخاصة بك.

| درجة الحرارة المستخدمة | إرشادات الاستخدام (و كذلك يرجى مراجعة كتاب الوصفات)* |
|------------------------|--|
| درجة مئوية 75 | اليسرة، إعداد الشاي الأبيض |
| درجة مئوية 80 | تحضير النبيذ الساخن |
| درجة مئوية 85 | تحضير الجبن أو الأظعمة التي تحتاج إلى وقت طويل الطبخ |
| درجة مئوية 90 | إعداد الشاي الأحمر |
| درجة مئوية 95 | تحضير عصيدة الحليب |
| درجة مئوية 100 | تحضير كعكة المربض و المرى |
| درجة مئوية 110 | التعقيم |
| درجة مئوية 115 | تحضير العصير الحلو |
| درجة مئوية 120 | إعداد العرقوب |
| درجة مئوية 125 | تحضير اللحم المطهون |
| درجة مئوية 130 | تحضير الكعك |
| درجة مئوية 135 | تحميم الأطباق الجاهزة لجعلها مقرمشة |
| درجة مئوية 140 | التدخين |
| درجة مئوية 145 | طبخ الخضار و السمك في صفحة الأليونيوم |
| درجة مئوية 150 | طبخ اللحم في صفحة الأليونيوم |
| درجة مئوية 155 | قلي المنتجات المصنوعة من العجين المخمر |
| درجة مئوية 160 | قلي الطيور |
| درجة مئوية 165 | قلي شرائح اللحم |
| درجة مئوية 170 | تحضير البطاطا المقلية |

* و كذلك يمكن تصفح كتاب الوصفات الملحق

VI. الملحقات الاضافية

الملحقات الاضافية غير المدرجة في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام RMC-280E.

REDMOND RAM-CL1 — ملاقظ لوعاء الطهي

مخصصة لإزالة سهلة وأمنة لوعاء الطهي من طنجرة الطهي متعددة الاستخدام و هي مناسبة لأي طنجرة الطهي متعددة الاستخدام من حجم 6 لتر

REDMOND RAM-G1 — طقم من 4 قوارير يستعمل من أجل الزبادي مع علامات على الأغذية

مخصصة من أجل تحضير زبادي من أنواع مختلفة. القوارير لها علامات لتحديد التاريخ تسمح بمراقبة فترة صلاحية. من الممكن استخدامها مع طنجرة الطهي متعددة الاستخدام من موديلات أخرى

RAM-FB1 — سلة من أجل القلي في المقلاة

تستخدم للطهي الأظعمة المختلفة في زيت ساخن جداً أو المغلي (المقلاة). مناسبة لجميع الكؤوس من حجم 3 لترات. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ولها مقبض قابل للإزالة و خطاف من أجل تثبيتها وعاء الطهي لتسهيل تصريف فائض الزيت بعد الطهي. مناسبة للاستخدام مع طنجرة الطهي متعددة الاستخدام ممتوديلات أخرى متعدد طبخ. يمكن غسلها في غسالة الصحون

قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

این دستگاه الکتریکی دستگاهی چندمنظوره است و برای تهیه غذا در شرایط خانگی استفاده می شود و می توان آن را در آپارتمان، خانه های بیرون شهر، اتاق های هتل، مغازه ها، ادارات و شرایط مشابه دیگر غیر صنعتی استفاده کرد. استفاده صنعتی یا هرگونه استفاده نابجای دیگر از این دستگاه نقض شرایط استفاده مطلوب از این دستگاه محسوب می شود. در این صورت تولید کننده مسئولیتی در قبال پیامدهای آن به عهده ندارد.

قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگی های فنی یا جدول کارخانه دستگاه).

از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب سیم با ترمیمی طولانی منجر به اتصال و آتش گرفتن کابل شود.

دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تاسیم دارند) وصل کنید. این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

توجه! بدنه، مخزن و قسمت های فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از دستکشی های آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.

پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.

سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نیچد، تان شود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.

به خاطر داشته باشید آسیب بافتی کابل برق می تواند منجر به خسارتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود کابل آسیب دیده باید با فاصله از مرکز خدمت جایگزین شود.

ویژگیهای فنی

مدل RMC-280E.....

قدرت 800 وات

شدت جریان 220-240 ولت، 50 هرتز

حجم مخزن 5 لیتر

روکش مخزن سرامیک نسوز

صفحه نمایش دیجیتال وجود دارد

سوپاپ خروج بخار قابل برداشت

قطع سیگنالهای صوتی وجود دارد

برنامه ها

1. (آشپزی یونیورسال) MULTICOOK
2. (بخار / پخت و پز - ماهی) STEAM/COOK - FISH
3. (بخار / پخت و پز - گوشت) STEAM/COOK - MEAT
4. (بخار / پخت و پز - گوشت مرغ) STEAM/COOK - CHICKEN
5. (بخار / آشپزی - غذاهای دریایی) STEAM/COOK - SEAFOOD
6. (بخار / آشپزی - سبزیجات) STEAM/COOK - VEGETABLES
7. (سوپ / لوبیا) SOUP/BEANS
8. (خورشت - ماهی) STEW - FISH
9. (خورشت - گوشت) STEW - MEAT
10. (خورشت - گوشت مرغ) STEW - CHICKEN
11. (خورشت - غذاهای دریایی) STEW - SEAFOOD
12. (خورشت - سبزیجات) STEW - VEGETABLES
13. (از فرنی های لینی) OATMEAL
14. (ماست / خمیر) YOGURT / YEAST DOUGH
15. (پایلا/ ریزوتو) PAELLA/RISOTTO
16. (پخت نان) BAKE
17. (در روغن سرخ - ماهی) FRY - FISH
18. (در روغن سرخ - گوشت) FRY - MEAT
19. (در روغن سرخ - گوشت مرغ) FRY - CHICKEN
20. (در روغن سرخ - غذاهای دریایی) FRY - SEAFOOD
21. (کباب شده را در روغن - سبزیجات) FRY - VEGETABLES
22. (برنج / فرنی) RICE/GRAIN
23. (پاستا / راولیولی) PASTA/RAVIOLI
24. (نان پخته شده در خانه) HOMEMADE BREAD

دستورات

گرم نگه داشتن غذای آماده تا 12 ساعت

قطع پیشاپیش گرم نگه داشتن غذا وجود دارد

گرم کردن غذا تا 12 ساعت

به تعویق انداختن استارت تا 24 ساعت

نظر گرفته نشد دست به استثنای مولردی که کسی مراقب این افراد هست و یا آموزش استفاده از دستگاه توسط فردی که پاسخ گوی امنیت آنهاست، داده می شود. باید مراقب بچه ها بود و اجازه نداد که بچه ها با دستگاه، یا قطعات آن و یا با بسته بندی کارخانه آن بازی کنند. کار تمیز کردن و خدمات دستگاه هم نباید توسط بچه ها بدون نظارت بزرگتران انجام شود.

تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

محتوی

- I. قبل از اولین روشن کردن..... 197
- II. استفاده از چند گانه پز..... 197
- III. امکانات تکمیلی..... 199
- IV. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه..... 199
- V. توصیه هایی برای تهیه غذا..... 200
- VI. تجهیزات تکمیلی..... 202
- VII. قبل از مراجعه به مرکز سرویس..... 203
- VIII. شرایط گارانتی..... 203

دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید - این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.

استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است - ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.

قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملاً سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید.

فرو بردن دستگاه در آب و یا ننگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!



این دستگاه برای استفاده از افرادی که دارای نارسائیهای فیزیکی عصبی یا روانی هستند یا تجربه و دانش کافی ندارند در

ساختار دستگاه

| | |
|--|-------|
| چند گانه پز با مخزن نصب شده در داخل آن | 1 عدد |
| درپوش داخلی قابل برداشت | 1 عدد |
| ظرف برای پختن غذا در بخار | 1 عدد |
| سبد برای سرخ کردن در فریتوریور | 1 عدد |
| استکان پیمانه | 1 عدد |
| ملاقه | 1 عدد |
| کفگیر | 1 عدد |
| استکان پیمانه | 1 عدد |
| کتاب "100 نسخه" | 1 عدد |
| راههای استفاده | 1 عدد |
| کتاب خدمات | 1 عدد |
| سیم اتصال به برق | 1 عدد |
| بسته بندی | 1 عدد |

i تولید کننده حق دارد ، برای بهبود محصولات تولیدی خود، تغییراتی در طراحی، قطعات، و همچنین ویژگیهای فنی محصولات خود ایجاد کند و در این مورد اطلاع رسانی نکند.

ساختار مدل A1

1. بدنه دستگاه.
2. دستگیره برای چابچایی دستگاه.
3. درپوش داخلی قابل برداشت.
4. درپوش داخلی قابل برداشت.
5. مخزن.
6. سوپاپ بخار قابل برداشت.
7. تابلو هدایت صفحه نمایش.
8. ملاقه.
9. کفگیر.
10. مخزن برای پخت غذا در بخار.
11. استکان پیمانه
12. سبد برای سرخ کردن در فریتوریور.
13. سیم اتصال به برق.

تابلوی فرمان A2

1. دکمه "Cancel/Reheat" - روشن کردن/خاموش کردن قابلیت گرم نگه داشتن غذا؛ قطع کار برنامه پخت غذا؛ لغو تنظیمات داده شده به برنامه.
2. دکمه "Time delay / Cooking time" - روشن کردن حالت تنظیم زمان پخت / زمان استارت به تعویق افتاده؛ قطع سیگنالهای صوتی.
3. صفحه نمایش.
4. دکمه "Start" - روشن کردن برنامه انتخابی تهیه نگه؛ قطع پیشاپیش دستور گرم نگه داشتن غذای آماده.
5. دکمه "Temperature" - روشن کردن حالت تعیین حرارت پخت در برنامه "MULTICOOK".
6. دکمه "Menu" انتخاب برنامه اتوماتیک پخت.
7. دکمه "Product selection" - انتخاب نوع محصول در برنامه های اتوماتیک "STEAM/COOK", "STEW", "FRY".

8. دکمه "Hour/-" - انتخاب تعداد ساعات در حالت تنظیم ساعت، تنظیم زمان پخت و به تعویق انداختن استارت؛ رفتن به حالت تعیین زمان جاری؛ کاهش میزان حرارت در برنامه "MULTICOOK".
9. دکمه "Minute/+ " - انتخاب تعداد دقیق در حالت تنظیم ساعت، تعیین زمان پخت و به تعویق انداختن استارت؛ افزایش میزان دما در برنامه "MULTICOOK".

ساختار صفحه نمایش A3

1. نمایشگرهای برنامه های اتوماتیک پخت.
2. تایمر / نمایشگر زمان جاری / نمایشگر زمان تعویق استارت.
3. نمایشگر حالت تعیین زمان استارت تعویقی.
4. نمایشگر کار دستور گرم کردن غذا.
5. نمایشگر کار دستور گرم نگه داشتن غذا (Keep warm).
6. نمایشگرهای نوع مواد غذایی در برنامه های "FRY", "STEW", "STEAM/COOK".
7. نمایشگر میزان حرارت در برنامه "MULTICOOK".
8. نمایشگر روشن/خاموش کردن سیگنالهای صوتی.

I. قبل از اولین روشن کردن

با احتیاط دستگاه و قطعات آن را از جعبه درآورید. همه وسایل بسته بندی در دور کنید. حتما بررسیهای هشداردهنده، بررسیهای راهنما و جدول با شماره سری دستگاه را حفظ کنید؛ عدم وجود شماره سری روی دستگاه به صورت اتوماتیک شما را از حق خدمات کارائتی محروم می کند. روی بدنه دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. مخزن دستگاه را با آب صابون گرم بشویید. با دقت آن را خشک کنید. به هنگام استفاده برای اولین بار ممکن است بوی نامطبوعی به مشام برسد، که دلیل نقص دستگاه نیست. در این صورت دستگاه را تمیز کنید.

! توجه! استفاده از دستگاه با وجود هر گونه نقص ممنوع است.

II. استفاده از چند گانه پز

قبل از شروع استفاده

دستگاه را در سطح سفت، صاف و افقی طوری قرار دهید که بخار داغ خروجی از سوپاپ بخار به کانف دیواربیا، وسایل دکور، دستگاههای الکترونیکی، و وسایل دیگر که ممکن است در اثر رطوبت بالا و حرارت آسیب ببینند، برخورد نکند.

قبل از پخت مطمئن شوید که، قسمتهای بیرونی و داخلی قابل دید چند گانه پز، آسیب، باز شدگی و نقص دیگری ندارد. بین مخزن و قسمت گرم کننده نباید اشیاء خارجی قرار گرفته باشند.

حالت انتظار

طبق تنظیمات کارخانه، دستگاه وصل شده به شبکه برق، در حالت انتظار است؛ روی صفحه نمایش زمان جاری با فرمت 24 ساعته، نشانگر برنامه های اتوماتیک پخت، نشانگرهای نوع غذا در برنامه های "STEAM/COOK"، "STEW" و "FRY" نشانگر روشن/خاموش کردن سیگنالهای صوتی نشان داده می شود. اگر به هنگام تنظیم پارامترهای برنامه انتخابی در طول 1 دقیقه هیچ دکمه ای فشرده نشود، دستگاه به حالت انتظار بر می گردد، در این صورت همه تنظیمات قبلی لغو می شوند.

حافظه مستقل انرژی

چندگانه پز REDMOND RMC-280E دارای حافظه مستقل انرژی است. در صورت قطع موقت برق (تا 2 ساعت در حالت پخت یا در حالت کار دستور تعویق استارت) همه تنظیمات شما حفظ خواهند شد. دستگاه به کار در همان مرحله ای که کار قطع شده است، بر خواهد گشت.

i توجه! اگر مایل نیستید پروسه پخت غذا ادامه پیدا کند، دکمه "Cancel/Reheat" را فشار داده و نگه دارید. دستگاه به حالت انتظار می رود.

روشن/خاموش کرن سیگنالهای صوتی

در چند گانه پز REDMOND RMC-280E امکان روشن و خاموش کردن سیگنالهای صوتی پیش بینی شده است. برای خاموش کردن صدا در حالت انتظار، دکمه "Time Delay / Cooking Time" را فشار داده و نگه دارید، برای روشن کردن صدا، بار دیگر همان دکمه "Time Delay / Cooking Time" را فشار داده، نگه دارید.

تنظیم ساعت

دستگاه را به برق وصل کنید. دکمه "Hour/" را فشار داده و نگه دارید. نمایشگر زمان جاری روی صفحه شروع به چشمک زدن خواهد کرد. با فشار دادن دکمه "Hour/" تعداد ساعت مورد نیاز را تنظیم کنید. با فشار دادن دکمه "Minute/" تعداد دقیق مورد نیاز را تنظیم کنید. برای تغییر سریع آنها دکمه مورد نیاز را فشرده و نگه دارید. با رسیدن عدد مربوط به حداکثر، آن عدد دوباره از اول شروع می شود.

پس از اتمام تعیین زمان جاری به مدت چند ثانیه هیچ دکمه ای را فشار ندهید. زمان تعیین شده سیو خواهد شد.

تنظیم زمان پخت

در چند گانه پز REDMOND RMC-280E امکان تغییر زمان پخت پیش بینی شده که کارخانه برای هر برنامه ای پیش بینی کرده است، وجود دارد. پس از چه مدت و بین چه فاصله ای می توان تنظیمات را انجام داد، بستگی به برنامه انتخابی پخت شما دارد.

برای تغییر زمان پخت:

1. با فشار دادن دکمه "Menu" برنامه اتوماتیک پخت را انتخاب کنید. یک بار دیگر این دکمه را فشار دهید تا روی صفحه نمایش نمایشگر برنامه مورد نیاز پدیدار شود. برای هر برنامه روی صفحه نمایش زمان پخت پیش بینی شده کارخانه پدیدار خواهد شد. همچنین می توان برنامه را با فشار دکمه های "Hour./"، "Minute/+ " انتخاب کرد.
2. دکمه "Time Delay / Cooking Time" را برای رفتن به حالت تعیین زمان پخت فشار دهید. نمایشگر دکمه "Start" و همچنین نمایشگر زمان تعیین شده کارخانه، و نمایشگر برنامه روی صفحه نمایش چشمک خواهند زد.
3. با فشار دادن دکمه "Hour/-" تعداد ساعات مورد نظر و با فشار دادن دکمه "Minute/+ " میزان دقیق مورد نظر را تعیین کنید. برای تغییر سریع این اعداد دکمه مورد نظر را فشار داده و نگه دارید. پس از رسیدن به حداکثر میزان خود، تعیین زمان از اول شروع می شود.
4. برای لغو تنظیمات انجام شده دکمه "Cancel/Reheat" را فشار داده و نگه دارید، سپس برنامه مورد نظر پخت را دوباره انتخاب کنید.

“Cancel/Reheat” روشن است) یا به حالت انتظار می رود.
 10. برای قطع پروسه پخت یا لغو برنامه های تنظیمی، دکمه “Cancel/Reheat” را فشار داده و نگاه دارید.

برنامه “MULTICOOK”

برنامه “MULTICOOK” برای تهیه غذا با پارامترهای دمایی و زمانی مورد نظر استفاده کننده پیش بینی شده است. زمان پیش بینی شده کارخانه در این برنامه 30 دقیقه است. دامنه تنظیم زمان پخت - از 2 دقیقه تا 15 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه است. دامنه تعیین دما در این برنامه 35 - 170 درجه با گام تغییر 5 درجه است.

توجه! با هدف ایمنی به هنگام تعیین دما پیش از 140 درجه سانتی گراد، زمان پخت نباید بیش از 2 ساعت باشد.

برای راحتی شما، در صورت پخت غذا در دمای تا 80 درجه سانتی گراد، دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک پیشاپیش خاموش شده است. در صورت نیاز با فشردن دکمه “Start” پس از شروع برنامه پخت می توان آن را روشن کرد (نشانگر دکمه “Cancel/Reheat” روشن می شود).

برنامه “STEAM/COOK”

برنامه “STEAM/COOK” برای تهیه غذاهای مختلف با بخار و همچنین آبپز کردن غذاهای توصیه می شود. زمان تهیه پیش بینی شده بستگی به نوع غذا دارد (25 - FISH دقیقه، 40 - MEAT دقیقه، 35 - CHICKEN دقیقه، 20 - SEAFOOD دقیقه، 5 - VEGETABLES دقیقه). امکان تنظیم دستی زمان پخت در فاصله زمانی بین 5 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

به هنگام پخت سبزیجات با بخار:

- به میزان 600 تا 1000 میلی لیتر آب در مخزن بریزید. ظرف مخصوص پخت با بخار را در مخزن قرار دهید.
- مواد غذایی را مطابق دستور پخت اندازه بگیرید و آماده کنید، آنها را یکواخت در ظرف مخصوص پخت با بخار بریزید.
- از پندهای 10-21 پیروی کنید “ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک پخت”

به هنگام آبپز کردن سبزیجات و مواد دیگر از پندهای 10-11 “ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک پخت” پیروی کنید. در برنامه “STEAM/COOK” شارش معکوس پس از جوش آمدن آب و رسیدن به “STEW” می شود. در مخزن شروع می شود.

برنامه “SOUP/BEANS”

برنامه “SOUP/BEANS” برای پخت غذاهای مختلف اولیه و آبپز کردن بوقلات توصیه می شود. زمان پخت پیش بینی شده در این برنامه 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 8 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش “توصیه هایی برای پخت” مراجعه کنید، جایی که شما می توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه “STEW”

برنامه “STEW” برای پخت آهسته غذاهای مختلف با آب کم توصیه می شود - ماهی، گوشت، پیتزا، غذاهای دریایی، سبزیجات. زمان پخت پیش بینی شده بستگی به نوع برنامه انتخابی دارد (30 - FISH دقیقه، 1 - MEAT ساعت، 45 - CHICKEN دقیقه، SEA-

2. درپوش را ببندید و آن را کبپ کنید، دستگاه را به برق بزنید.
3. دکمه “Cancel/Reheat” را فشار داده و نگاه دارید. نشانگر دکمه روشن می شود، دستور گرم کردن، روشن می شود. روی صفحه نمایش شمارش مستقیم زمان کار این دستور به نمایش در می آید.
4. دستگاه غذا را در دمای 60 تا 80 درجه گرم می کند. این دما به مدت 12 ساعت حفظ می شود. در صورت نیاز می توان این دستور را با فشار دادن دکمه “Cancel/Reheat” خاموش کنید (نشانگر دکمه خاموش می شود).

با وجود این که چند گانه با غذای مورد نیاز اندازه بزرگ و آماده کنید، آنها را به طور نگره دار و روی تومیه می شود غذا را بین 2-3 ساعت در این حالت نگه داشت، چرا که گاهی اوقات این امر ممکن است منجر به تغییر مزه غذا شود.

ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک پخت

1. مواد لازم را مناسب با غذای مورد نیاز اندازه بزرگ و آماده کنید، آنها را به طور یکسان داخل مخزن (در داخل دستگاه) قرار دهید. مواظب باشید تا همه مواد غذایی به طور یکسان در ظرف پخش شده باشند و پایین تر از علامت حداکثر در سطح داخلی ظرف باشند.
2. مخزن را در داخل دستگاه قرار دهید. کمی آن را بچرخانید، مطمئن شوید که مخزن با قسمت گرم کننده دستگاه به طور کامل تماس دارد. درپوش ظرف را کبپ تا دان صدای قوت ببندید. دستگاه را به شیکه برقی وصل کنید.
3. با چند بار فشار دادن دکمه “Menu” برنامه پخت مورد نظر شما روی صفحه نمایش پدیدار خواهد شد، آن را انتخاب کنید. همچنین می توان برنامه را با فشار دکمه های “-”/“Hour” و “+”/“Minute” انتخاب کرد. نشانگر دکمه “Start” و نشانگر برنامه چشمک خواهند زد، روی صفحه نمایش نشانگر حالت تعیین زمان پخت (شامل کوچک) و زمان پخت پیش بینی شده توسط کارخانه به نمایش در خواهند آمد.

اگر برنامه “MULTICOOK” انتخاب شده است، روی صفحه نمایش، نمایشگر حالت تعیین دمای پخت و دمای پخت پیش بینی شده به نمایش در خواهند آمد.

4. با فشار دادن دکمه “Product selection” نوع غذا را انتخاب کنید. نمایشگر برنامه مربوطه چشمک خواهد زد، روی صفحه نمایش زمان پخت پیش بینی شده به نمایش در خواهد آمد. انتخاب نوع غذا در برنامه هر د “STEAM/COOK”/“FRY”، “STEW”، “SOUP/BEANS” است. برای انتخاب برنامه های دیگر از این بند بگذرید.
5. زمان مورد نیاز پخت را تعیین کنید.
6. اگر برنامه “MULTICOOK” انتخاب شده است، دکمه “Temperature” را فشار دهید و دمای پخت را تنظیم کنید. نشانگر میزان دما چشمک خواهد زد. با فشار دادن “-”/“Hour”، میزان دما را کاهش دهید و با فشار دادن دکمه “+”/“Minute” آن را افزایش دهید. برای تغییر سریع دما دکمه مورد نظر را فشرده و آن را نگه دارید. پس از رسیدن به حداکثر میزان، تعیین زمان از ابتدا شروع می شود.
7. در صورت ضرورت زمان تعویق استارت برنامه را تعیین کنید.
8. دکمه “Start” را چند ثانیه فشار داده و نگاه دارید. اجرای برنامه پخت شروع می شود. روی صفحه نمایش زمان باقی مانده تا انتهای کار آن و نمایشگر پروسه پخت به نمایش در میآید.
9. پس از اتمام برنامه سیگنال به صدا در می آید، نشانگر برنامه خاموش می شود. بسته به تنظیمات، دستگاه به حالت گرم نگه دارد. دکمه “Cancel/Reheat” (نشانگر دکمه

به هنگام تنظیم دستی زمان پخت، دامنه زمانی ممکن و فاصله زمانی مورد نیاز برای تنظیم زمان پخت را متناسب با جدول جامع برنامه های پخت که در برنامه انتخابی شما پیش بینی شده است، در نظر بگیرید.

در گروه برنامه های “STEAM/COOK” شارش معکوس پس از به جوش آمدن آب و رسیدن بخار به نرگه کافی در داخل مخزن؛ در برنامه “PASTA/RAVIOLI” - پس از جوش آمدن آب در مخزن، قرار دادن مواد غذایی و فشار مجدد دکمه “Start” شروع می شود. در بقیه برنامه ها شارش زمان تعیین شده پخت بلافاصله پس از فشار دادن دکمه “Start” شروع می شود.

به تعویق انداختن استارت برنامه

قابلیت “تعویق استارت” اجازه می دهد به دستگاه زمانی داد که تا آن زمان غذا باید آماده باشد. پروسه پخت غذا را می توان برای مدت طولانی (تا 24 ساعت) به تعویق انداخت. فاصله زمانی تعیین زمان استارت تعویقی - 5 دقیقه.

1. پس از انتخاب برنامه اتوماتیک و زمان پخت، شما می توانید با فشار دوباره دکمه “Time Delay / Cooking Time” زمان تعویق استارت را تنظیم کنید. روی صفحه نمایش نمایشگر حالت زمان تعویق استارت (شامل کوچک) و نزدیکترین زمانی که تا آن زمان غذا ممکن است آماده باشد (طبق تنظیم کارخانه) پدیدار خواهد شد. نشانگر زمان چشمک خواهد زد.
2. دکمه “Hour”/“+” تعداد ساعات مورد نظر تعویق استارت و با فشار دکمه “+”/“Minute”، تعداد دقیق را تنظیم کنید. برای تنظیم سریع زمان دکمه مورد نظر را فشار داده و نگاه دارید. پس از رسیدن به حداکثر میزان، تنظیم زمان از ابتدا شروع خواهد شد.
3. برای لغو تنظیمهای انجام شده دکمه “Cancel/Reheat” را فشار داده و نگاه دارید، سپس برنامه مورد نظر پخت را دوباره انتخاب کنید.

در صورتی که در دستور غذایی مواد فاسد شونده (نخم مرغ، شیر تازه، گوشت، پنیر و غیره) وجود دارند، استفاده از دستور تعویق استارت توصیه می شود. در برنامه های “PASTA/RAVIOLI”، “FRY” دستور تعویق استارت در دسترس نیست.

دستور گرم نگه داشتن غذای آماده (گرم نگه داشتن اتوماتیک)

این دستور بلافاصله پس از اتمام کار برنامه پخت غذا روشن می شود و دمای غذای آماده را بین 60 تا 80 درجه سانتی گراد به مدت 12 ساعت نگه می دارد. در حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک نمایشگر دکمه “Start” خاموش می شود، نمایشگر دکمه “Cancel/Reheat” روشن خواهد بود. شارش مستقیم زمان کار این دستور روی صفحه نمایش شروع خواهد شد.

قطع پیشاپیش گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا

در چند گانه پز REDMOND RMC-280E امکان قطع پیشاپیش دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک پس از شروع برنامه اصلی پخت، پیش بینی شده است. برای این منظور پس از استارت برنامه، دکمه “Start” را فشار داده و نگاه دارید تا نشانگر دکمه “Cancel/Reheat” خاموش شود. برای روشن کردن دوباره این دستور، یک بار دیگر دکمه “Start” را فشار داده و نگاه دارید تا نشانگر دکمه “Cancel/Reheat” روشن شود.

گرم کردن غذا

چند گانه پز REDMOND RMC-280E را می توان برای گرم کردن غذای سرد نیز استفاده کرد. برای این منظور:

1. غذا را داخل مخزن قرار دهید و مخزن را داخل دستگاه بگذارید، مطمئن شوید که مخزن درست قرار دارد و کاملا با قسمت گرم کننده در تماس است.

FOOD – 25 دقیقه، 40 – VEGETABLES دقیقه) امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 12 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "OTMEAL"

برنامه "OTMEAL" برای تهیه کته از شیر توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده تهیه در این برنامه 20 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد.

توصیه‌هایی برای تهیه انواع مختلف کته‌های شیر در چند گانه پز

برنامه "OTMEAL" برای تهیه کته از شیر پاستوریزه کم چرب پیش‌بینی شده است. برای اجتناب از تخمیر شیر و به دست آوردن نتیجه دلخواه، توصیه می‌شود:

- همه حیوانات دانه کامل (برنج، گندم، سیاه، ارزن و غیره) را تا شفاف شدن آب بشویید؛
- قبل از استفاده، مخزن چند گانه پز را با روغن زیتون چرب کنید؛
- تناسب مواد مصرفی را به شدت رعایت کنید، به هنگام اندازه‌گیری متناسب با دستور پخت کتاب، کم و یا زیاد کردن مواد را متناسب با هم انجام دهید؛
- به هنگام استفاده از شیر تصفیه نشده (مستقیماً از حیوان گرفته شده) آن را با آب آشامیدنی با تناسب 1:1 رقیق کنید؛

ویژگیهای شیر و حیوانات می‌توانند بسته به محل تولید و تولید کننده آنها متفاوت باشند، که گاهی اوقات بر روی نتیجه غذای پخته شده تأثیر می‌گذارد. اگر نتیجه دلخواه در برنامه "OATMEAL" حاصل نشود، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید. برای تهیه کته شیر می‌توان از برنامه "MULTICOOK" نیز استفاده کرد. (بهترین دمای پخت 95 درجه سانتی‌گراد است).

برنامه "YOGURT / YEAST DOUGH"

برنامه "YOGURT / YEAST DOUGH" برای تهیه یوگورت خانگی و آماده کردن تخمیر توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده پخت در این برنامه 8 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 12 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد. دستور پخت در این اتوماتیک در این برنامه در دسترس نیست.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "PAELLA/RISOTTO"

برنامه "PAELLA/RISOTTO" برای تهیه انواع مختلف پلو توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده در این برنامه 40 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت بین 10 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "BAKE"

برنامه "BAKE" برای پخت بیسکویت، پیراشکی از خمیر لایه لایه و یا خمیر با خمیر مایه توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده پخت در این برنامه 50 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 8 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد. در برنامه "BAKE" زمان کار گرم نگه داشتن اتوماتیک 4 ساعت است.

• آماده بودن بیسکویت را می‌توان با وارد کردن چوب کوچک مثل خلال دندان در آن امتحان کرد. اگر خلال دندان را بیرون کشیدید و روی آن ذرات خمیر وجود نداشت، یعنی بیسکویت آماده است. به هنگام تهیه نان توصیه می‌شود دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک را در همه مراحل پخت خاموش کرد.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "FRY"

برنامه "FRY" برای سرخ کردن مواد غذایی مختلف - ماهی، گوشت، پیتزا، غذاهای دریایی و سبزیجات توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده برای تهیه غذا بستگی به نوع ماده غذایی انتخابی دارد.

15 – FISH دقیقه، 18 – MEAT دقیقه، 17 – CHICKEN دقیقه، 16 – SEAFOOD دقیقه، 20 – VEGETABLES دقیقه. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد. دستور تعویق استارت در این برنامه قابل دسترسی نیست.

برای جلوگیری از ته گرفتن و سوختن مواد غذایی توصیه می‌شود از توصیه‌های کتاب نسخه‌ها استفاده کنید و که گاهی مواد غذایی داخل مخزن را به هم بریزید. قبل از استفاده مجدد از برنامه "FRY" بگذارید دستگاه سرد شود.

با وجود این که دستور گرم نگه داشتن غذا می‌تواند دمای غذا را به مدت 12 ساعت گرم نگه دارد، ولی توصیه می‌شود غذای آماده را به مدت طولانی در این حالت نگه دارید، زیرا که این امر ممکن است به خشک شدن غذا منجر شود.

توصیه می‌شود غذا را با درپوش باز سرخ کنید، این کار باعث می‌شود ته‌پدیک‌های تردی دریافت کنید. اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "RICE/GRAIN"

برنامه "RICE/GRAIN" برای آبیژ کردن برنج و کته توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده در این برنامه 30 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "PASTA/RAVIOLI"

برنامه "PASTA/RAVIOLI" برای آبیژ کردن ماکارونی، سوسیس و مواد غذایی نیمه آماده دیگر توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده پخت در این برنامه 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 2 دقیقه تا 1 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد. دستور تعویق استارت در این برنامه قابل دسترسی نیست.

از دستورات بخش "ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه‌های اتوماتیک پخت" پی‌روی کنید. بعد از جوش آمدن آب سیگنال به صدا در می‌آید. با احتیاط درپوش طرف را باز کنید و مواد غذایی را در آب جوش بریزید، سپس درپوش را ببندید. دکمه "Start" را فشار داده و چند ثانیه نگه دارید. پس از این، شمارش معکوس زمان پخت شروع می‌شود.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

برنامه "HOMEMADE BREAD"

برنامه "HOMEMADE BREAD" برای پخت نان خانگی توصیه می‌شود. زمان پیش‌بینی شده در این برنامه 3 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد. در برنامه "HOMEMADE BREAD" زمان کار گرم نگه داشتن اتوماتیک 4 ساعت است.

• توجه! به هنگام پخت، مخزن و مواد غذایی داغ می‌شوند؛ برای آوردن نان آماده از دستگاه از دستکشهای آشپزخانه استفاده کنید.

قبل از استفاده از آن، توصیه می‌شود برای اشیاع کردن آرد از کمیزون و جدا کردن ناخالصیها، آرد را الک کنید، در پوش دستگاه را تا اتمام کامل پروسه پخت باز کنید؛ کیفیت غذای در حال پخت بستگی به این مورد هم دارد.

به هنگام ریختن مواد غذایی در ظرف، مراقب باشید که همه آنها پایین‌تر از علامت 2/1 در سطح داخلی ظرف قرار داشته باشند. لازم است در نظر گرفت، که در طول ساعت اول کار برنامه، کار آماده کردن خمیر اتفاق می‌افتد، و سپس مستقیماً کار پخت. برای کاهش زمان و تسهیل پخت، توصیه می‌شود از ترکیبات آماده تهیه‌ی نان استفاده کرد.

اگر نتیجه دلخواه حاصل نشده است، به بخش "توصیه‌های برای پخت" مراجعه کنید، جایی که شما می‌توانید پاسخ به برخی از پرسشها و همچنین توصیه‌های مورد نظر را دریافت کنید.

III. امکانات تکمیلی

- تهیه خمیر
- تهیه فوندو
- تهیه پنیر
- تهیه حلوا
- پاستوریزه کردن
- استریلیزه کردن ظروف و مواد بهداشت شخصی

IV. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه

دستورات کلی و توصیه‌ها

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار و همچنین برای از بین بردن بوی غذا در چند گانه پز پس از تهیه غذا، توصیه می‌شود مخزن و درپوش داخلی را با محلول 9 درصد سرکه تمیز کنید و سپس به مدت 15 دقیقه نصف لیمو را در برنامه "STEAM/COOK" بپزید.
- نباید مخزن دستگاه را پر از غذا و یا آب در داخل دستگاه بیش از 24 ساعت گذاشت. مخزن غذا را با غذای آماده می‌توان در یخچال نگهداری کرد و در صورت نیاز غذا را با استفاده از دستور گرم کردن غذای دستگاه، گرم کرد.
- قبل از تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه از برق جداست و کاملاً خشک شده است. برای تمیز کردن از پارچه نرم و مواد ظرفی برای تمیز کردن ظروف استفاده کنید.
- به هنگام تمیز کردن دستگاه استفاده از دستمال و یا اسکاژ زیر(اگر این امر به شکل مخصوص در دستورالعمل قید نشده است) و خمیرهای ساینده ممنوع است. همچنین استفاده از هر گونه ماده تند و مواد دیگری که با موادی غذایی در تماس غیر مجاز می‌باشد.
- فرود بردن بدنه دستگاه در آب یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع می‌باشد؛ به هنگام تمیز کردن قطعات لاستیکی و سیلیکونی دستگاه مواظب باشید؛ اسید و تغییر شکل آنها ممکن است منجر به خرابی از دستگاه شود.

در صورت افتادن اشیای خارجی در داخل و اطراف حسگر حرارتی مرکزی، بدون فشار بر پوسته حسگر، آنها را با پنس بردارید.

به هنگام کثیف شدن سطح صفحه گرم کننده، استفاده از اسکاژ مرطوب یا زبری متوسط یا برس مصنوعی مجاز است.

در صورت استفاده مرتب از مخزن، به مرور زمان امکان تغییر جزئی و یا کلی رنگ صفحه گرم کننده آن وجود دارد. این مسئله به خودی خود نشانه خرابی دستگاه نیست و بر درستی کار آن تأثیر نمی گذارد.

نگه داری دستگاه

- اگر دستگاه مدت طولانی استفاده نمی شود، حتما آن را از شبکه برق جدا کنید. محل قرار گرفتن مخزن، با انضمام صفحه گرم کننده، مخزن، درپوش داخلی و سوپاپ بخار باید تمیز و خشک باشند.
- برای نگه داری یک جای وسایل، می توان قطعات را در داخل مخزن قرار داد و آنها را در داخل دستگاه جای داد.

۷. توصیه هایی برای تهیه غذا

اشتباهاتی به هنگام تهیه غذا و روشهای رفع آنها

در جدول ارائه شده در زیر اشتباهات متداول که به هنگام تهیه غذا با چندانکه بز پیش می آید، جمع آوری شده است و همچنین دلایل احتمالی و راههای حل آنها بررسی شده است.

غذا تا آخر آماده نشده است

| دلایل احتمالی مشکل | روشهای راه حل |
|---|---|
| | در صورت عدم ضرورت، به هنگام پخت غذا درپوش دستگاه را باز نکنید. |
| شما فراموش کرده اید درپوش دستگاه را ببندید یا فراموش کرده اید آن را کبب کنید، به همین خاطرهای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است. | درپوش دستگاه را تا دادن صدای تق ببندید. مطمئن شوید که چیزی مانع کبب بستن شدن درپوش دستگاه نیست و پلاستیکی کبب کننده در قسمت داخلی درپوش تغییر شکل نداده است. |
| مخزن و قسمت گرم کننده بد به هم در همسانند، به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است. | مخزن باید در داخل دستگاه درست نصب شود و پایین آن با صفحه گرم کننده دستگاه در تماس باشد. مطمئن شوید که در قسمت کار دستگاه (محل مخزن) دستگاه اشیای خارجی وجود ندارد. نگذارید صفحه گرم کننده کثیف شود. |
| انتخاب ناموفق مواد غذایی. این مواد غذایی مناسب تهیه با این روش انتخابی شما نیستند. شما برنامه مناسبی برای پخت انتخاب نکرده اید. | بهرت از نسخه های امتحان شده (متناسب با این مدل چندانکه بز) مواد غذایی را استفاده کرد. از نسخه هایی که می توان واقعا به آنها اعتماد کرد. |
| مواد غذایی پخت از حد درشت خورد شده اند، تناسب ترکیب مواد غذایی به هم خورده است. | انتخاب مواد غذایی، روش بریدن آنها، تناسب ترکیب آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با نسخه انتخابی باشند. |
| شما زمان مناسب پخت را درست تنظیم نکرده اید. | نسخه غذایی منتخب شما برای تهیه غذا در این چندانکه بز مناسب نیست. |
| نسخه غذایی پخت از حد درشت خورد شده اند، به همین خاطرهای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است. | حتما در مخزن به میزان توصیه شده در نسخه غذایی آب بریزید. اگر شما شک دارید، سطح آب را در طول زمان پخت چک کنید. |
| شما در مخزن بیش از حد روغن نباتی ریخته اید | به هنگام سرخ کردن معمولی، کافی است که روغن با لایه نازکی ته مخزن را بپوشاند. در صورت سرخ کردن فریتوریو از دستورات نسخه مربوطه استفاده کنید. |
| به هنگام سرخ کردن، درپوش مخزن را نبندید، اگر این امر در نسخه غذایی نوشته نشده است. مواد غذایی منجمد را قبل از سرخ کردن حتما آب کنید و آب آنها را بگیریید. | به هنگام سرخ کردن، درپوش مخزن را ببندید، اگر این امر در نسخه غذایی نوشته نشده است. مواد غذایی منجمد را قبل از سرخ کردن حتما آب کنید و آب آنها را بگیریید. |
| به هنگام آبپز کردن، بخار شدن آب غذا به هنگام آبپز کردن مواد غذایی با اسیدیتته بالا | برخی از مواد غذایی نیازمند آماده کردن مخصوصی قبل از آبپز کردن هستند؛ ستن، کمی سرخ کردن و غیره. از توصیه های نسخه غذایی منتخب خود پیروی کنید. |

بدنه دستگاه را هر موقع کثیف شد می توان تمیز کرد. مخزن دستگاه، درپوش داخلی آلومینیومی دستگاه و سوپاپ بخار را پس از هر بار استفاده باید تمیز کرد. بخار غذایی که در پوسته پخت غذا در دستگاه شکل گرفته است را باید پس از هر بار استفاده از دستگاه پاک کرد. سطح داخلی مخزن دستگاه را در صورت نیاز، تمیز کنید.

تمیز کردن بدنه دستگاه

بدنه دستگاه را با دستمال و یا اسکاژ نرم و مرطوب آشپزخانه تمیز کنید. امکان استفاده از مواد تمیز کننده نرم نیز وجود دارد. برای اجتناب از چکه کردن احتمالی آب و ماندن لکه بر روی بنه دستگاه، پیشنهاد می شود سطح دستگاه را به صورت خشک، پاک کنید.

تمیز کردن مخزن

مخزن دستگاه را می توان چه به صورت دستی با استفاده از اسکاژ نرم و مایع ظرف شویی و چه با استفاده از ماشین ظرف شویی شست (متناسب با توصیه های تولید کننده).

در صورت کثیف شدن شدید مخزن، آن را با آب گرم پر کنید و برای مدتی بگذارید تا خیس بخورد، سپس آن را تمیز کنید. برای تمیز کردن بهتر، می توان مخزن پر از آب سرد را (بیشتر از حداکثر سطح مجاز نباشد) در داخل دستگاه گذاشت، درپوش آن را بست و دستور گرم کردن را برای 30- 40 دقیقه روشن کرد. قبل از این که مخزن را در داخل دستگاه بگذارید، سطح بیرونی آن را به صورت خشک تمیز کنید.

در صورت استفاده مرتب از مخزن، امکان تغییر جزئی و یا کلی رنگ پوشش سرامیک و نسوز آن وجود دارد. این مسئله به خودی خود نشانه خرابی مخزن نیست.

تمیز کردن درپوش داخلی آلومینیومی دستگاه

1. درپوش دستگاه را باز کنید.
2. از طرف داخل درپوش، فیکساتور پلاستیکی را فشار دهید، کمی درپوش داخلی را به سمت خود بکشید، تا فیکساتور از بدنه جدا شود.
3. سطوح هر دو درپوش را با دستمال و یا اسکاژ مرطوب تمیز کنید. در صورت نیاز درپوش را با استفاده از مایع ظرفشویی در زیر جریان آب بشویید. در این مورد بهتر است از ماشین لباسشویی استفاده نکنید.
4. هر دو درپوش را به صورت خشک تمیز کنید.
5. برآمدگیهای درپوش آلومینیومی را در شکافهای پایینی قرار دهید، آن را با درپوش اصلی تطبیق دهید و کمی به فیکساتورها تا دادن صدای تق فشار دهید.

تمیز کردن سوپاپ بخار قابل برداشت

توصیه می شود سوپاپ بخار را پس از هر بار استفاده از دستگاه تمیز کنید. به آرامی برجستگی سوپاپ را بکشید، کاملا سوپاپ را از هم باز کنید، سپس سوپاپ پاک در دقت در زیر آب جاری بشویید و خشک کنید، سوپاپ را به شکل معکوس باز کنید، جمع کنید و آن را در جای خود قرار دهید.

پاک کردن بخار غلیظ شده

به هنگام تهیه غذا امکان شکل گرفتن بخار غلیظ شده وجود دارد که در این مدل در حفره مخصوصی بر روی دستگاه در اطراف بدنه شکل می گیرد. این بخار غلیظ شده را به راحتی می توان به کمک حوله یا دستمال آشپزخانه پاک کرد.

تمیز کردن محل قرار دادن مخزن

در صورت رعایت شدید دستورات راهنمای استفاده از دستگاه، امکان ریختن مایع، ذرات غذا یا آشغال در داخل قسمت کار دستگاه حداقل است. اگر به هر حال این محل کثیف شد، برای اجتناب از خرابی دستگاه و یا نادرست کار کردن آن، باید سطح محل کار دستگاه را تمیز کرد.

قبل از این که محل کار دستگاه را تمیز کنید، مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملا سرد شده است.

دیواره های کناری محل مخزن ، سطح صفحه گرم کننده و پوسته حسگر گرمایی مرکزی را (در مرکز صفحه گرم کننده قرار دارد) می توان با دستمال و یا اسکاژ مرطوب و نه خیس تمیز کرد. در صورت استفاده از مایع ظرفشویی باید با دقت آثار آن را پاک کرد تا امکان بروز بوی نامطبوع را به هنگام تهیه غذای بعدی از بین برد.

| | | |
|---|--|---|
| مقدار کمتری خمیر در مخزن قرار دهید. | به هنگام آماده کردن خمیر، خمیر به درپوش داخلی چسبیده و سوپاپ خروجی بخار را بسته است. | به هنگام پختن، خمیر به اندازه کافی پخته نشده است: |
| غذا را از مخزن بیرون آورید، آن را بارگردانید، و بار دیگر در مخزن قرار دهید. پس از این پورسه پخت را تا آخر ادامه دهید. در آینده به هنگام پخت مقدار کمتری خمیر در مخزن قرار دهید. | شما مقدار زیادی خمیر در مخزن قرار داده اید. | |

غذا بیش از حد پخته شده است. (بیش از حد آبیژ شده است)

| | |
|--|---|
| به نسخه امتحان شده (متناسب با این مدل دستگاه) رجوع کنید. انتخاب مواد غذایی، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد. | شما در انتخاب نوع غذا و یا به هنگام تعیین زمان اشتباه کرده اید. مواد غذایی بسیار ریز، خورد شده اند. |
| استفاده طولانی مدت از دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک توصیه نمی شود. اگر در مدل چندگانه پر شما امکان قطع پیشاپیش این دستور پخت بینی شده است، می توانید از این امکان استفاده کنید. | پس از آماده شدن، غذای آماده مدت زیادی در حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک قرار داشته است. |

به هنگام پخت، غذا تبخیر می شود.

| | |
|--|--|
| کیفیت و یا خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می کنیم فقط از شیر فوق پاستوریزه با چربی تا 2.5% درصد استفاده کنید. در صورت ضرورت شیر را می توان با استفاده از آب آشامیدنی رقیق کرد. | به هنگام تهیه کنه شیر، فیر تبخیر می شود. |
| به نسخه امتحان شده (متناسب با این مدل دستگاه) رجوع کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. حیوانات دانه دانه، گوشت، ماهی و غذاهای دریایی را همیشه باید تا شفاف شدن آب به وقت شست. | مواد غذایی قبل از پخت آماده نشده اند، یا درست آماده نشده اند (بد شسته شده اند و غیره). تناسب بین مواد غذایی رعایت نشده است و یا نوع غذا درست انتخاب نشده است. |

ته غذا می سوزد

| | |
|--|--|
| قبل از این که شروع به آماده کردن غذا کنید، مطمئن شوید که مخزن خوب شسته شده است و روکش نسوز مخزن آسیب ندیده است. | مخزن بعد از غذای قبلی بد تمیز شده است. روکش سرامیکی نسوز مخزن آسیب دیده است. |
| از نسخه امتحان شده (مطابق با این مدل دستگاه) استفاده کنید. | حجم کلی مواد غذایی کمتر از میزان توصیه شده در نسخه است. |
| زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات نسخه غذایی استفاده کنید. که متناسب با این مدل دستگاه است. | شما زمان پخت را بیش از حد تنظیم کرده اید. |
| برای سرخ کردن معمولی مقداری روغن نباتی در مخزن بریزید - طوری که روغن کف مخزن را با یک لایه نازک بپوشاند. برای سرخ کردن یکسان مواد غذایی در مخزن باید پس از مدت مشخصی غذا را متناوب به هم زد و پر گرداند. | به هنگام سرخ کردن، شما فراموش کرده اید که در مخزن روغن بریزید؛ غذا را به هم می زید و یا دیر آن را بر می گردانده اید. |
| در مخزن بیشتر مایع اضافه کنید. در صورت عدم ضرورت به هنگام پخت، درپوش دستگاه را باز نکنید. | به هنگام پخت آرام و با آب کم؛ در مخزن رطوبت بسیار کم است. |
| تناسب درست بین مایعات و مواد جامد را رعایت کنید. | به هنگام آبیژ کردن؛ در مخزن مایع خیلی کم است (تناسب بین مواد غذایی رعایت نشده است). |
| قبل از اینکه خمیر را در داخل بگذرانید، ته و دیواره های مخزن را با روغن نباتی و یا کره چرب کنید. (نباید روغن را در مخزن ریخت) | به هنگام پخت امثال نان و بیسکویت؛ شما قبل از تهیه غذا سطح داخلی مخزن را با روغن چرب نکرده اید. |

غذا شکل خود را از دست داده است

| | |
|--|---|
| به هنگام سرخ کردن معمولی، غذا را بیش از 7-5 دقیقه با یک بار به هم نزنید. | شما بیش از حد غذا را در ظرف به هم زده اید. |
| زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات نسخه غذایی استفاده کنید. | شما زمان بسیار زیادی برای پخت تعیین کرده اید. |
| که متناسب با این مدل دستگاه است. | |

غذا مرطوب درآمده است

| | |
|--|---|
| مواد غذایی را متناسب با نسخه غذا انتخاب کنید. سعی کنید به عنوان مواد غذایی، موادی را که بیش از حد آب دارند را انتخاب نکنید یا آنها را به میزان حداقل استفاده کنید. | از مواد غذایی نامناسب استفاده شده است، که بیش از حد رطوبت بیرون می دهند (سبزیهای آبدار یا میوه ها، میوه های منجمد، خامه ترش و غیره) |
| سعی کنید غذا را بلافاصله پس از آماده شدن از دستگاه خارج کنید. در صورت نیاز شما می توانید غذا را در دستگاه برای مدت کوتاهی با گرم نگه دارنده اتوماتیک نگهدارید. | شما غذای آماده را بیش از حد در دستگاه نگه داشته اید. |

غذا خوب باد نکرده است

| | |
|---|--|
| تخم مرغها و شکر به خوبی با هم مخلوط نشده اند. | |
| خمیر مدت طولانی تا نرم کننده قرار داشته است. | |
| به نسخه امتحان شده (متناسب با این مدل دستگاه) رجوع کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. | شما آن را بد الک کرده اید و یا خمیر را بد به هم زده اید. |
| نسخه انتخابی شما برای پخت در این مدل چندگانه پر مناسب نیست. | به هنگام قرار دادن مواد غذایی اشتباهاتی رخ داده است. |

در برخی از مدل‌های چندگانه پر REDMOND در برنامه های "STEW" و "SOUP" در صورت عدم وجود مایع در مخزن، سیستم محافظت از گرم شدن شما از حد دستگاه به کار می افتد. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و چند گانه پر به حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک می رود.

جدول جامع برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

| برنامه | توصیه های برای استفاده | زمان پخت (به دقیقه) | دما (درجه سانتیگراد) | فاصله زمانی پخت / تنظیم | امکان تغییر پارامترها | اسکون، ساعت | به تعویق انداختن | اتوماتیک ساعت | گرم نگه دارنده |
|----------------------|--|--|----------------------|------------------------------|-----------------------|-------------|------------------|---------------|----------------|
| MULTICOOK | تهیه غذاهای مختلف با امکان تنظیم دما و زمان پخت | 30 دقیقه | - | 2 دقیقه - 15 ساعت / 1 دقیقه | - | 24 | * | | |
| STEAM-COOK | تهیه غذاهای مختلف با بخار | FISH: 25 دقیقه MEAT: 40 دقیقه CHICKEN: 35 دقیقه SEAFOOD: 20 دقیقه VEGETABLES: 30 دقیقه | - | 5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه | + | 24 | 12 | | |
| SOUP/BEANS | تهیه غذاهای مختلف اول (پرش)، سوپو غیره ؛ آبیژ کردن بوفال | 1 ساعت | - | 10 دقیقه - 5 ساعت / 5 دقیقه | - | 24 | 12 | | |
| STEW | پخت آرام غذا | FISH: 30 دقیقه MEAT: 1 ساعت CHICKEN: 45 دقیقه SEAFOOD: 25 دقیقه VEGETABLES: 40 دقیقه | - | 10 دقیقه - 8 ساعت / 5 دقیقه | - | 24 | 12 | | |
| OATMEAL | تهیه کنه با شیر | 20 دقیقه | - | 5 دقیقه - 1 ساعت / 1 دقیقه | - | 24 | 12 | | |
| YOGURT / YEAST DOUGH | تهیه یوگورت خانگی؛ تهیه خمیر | 8 ساعت | - | 10 دقیقه - 12 ساعت / 5 دقیقه | - | 24 | - | | |

توصیه هایی برای استفاده از دما در برنامه "MULTICOOK"

| توصیه های برای استفاده | دمای کار |
|---|----------|
| | 35°C |
| تهیه خمیر، تهیه سرکه | 40°C |
| تهیه یوگورت | 45°C |
| خمیر مایه | 50°C |
| تخمیر | 55°C |
| تهیه نوعی شکلات | 55°C |
| تهیه چای سبز و غذای بچه | 60°C |
| تهیه گوشت در بسته بندی خلا | 65°C |
| تهیه کتکل پونش | 70°C |
| پاستوریزه کردن، تهیه چای سفید | 75°C |
| تهیه شراب داغ | 80°C |
| تهیه توروک و یا غذاهایی که نیاز به زمان طولانی برای پخت دارند | 85°C |
| تهیه چای فرمز | 90°C |
| تهیه کته های شیر | 95°C |
| تهیه دسر بریزه یا مربا | 100°C |
| تهیه کله پاچه | 105°C |
| سترلیزه کردن | 110°C |
| تهیه شربت شکر | 115°C |
| تهیه ران خوک | 120°C |
| تهیه گوشت از قبل پخته شده | 125°C |
| تهیه زاپکانکا (نوعی غذای روسی) | 130°C |
| سرخ کردن غذاهای آماده با هدف ترد کردن آنها | 135°C |
| دود دادن | 140°C |
| پخت سبزیجات و ماهی در زوروق | 145°C |
| پخت گوشت در زوروق | 150°C |
| سرخ کردن غذاها از خمیر با خمیر مایه | 155°C |
| سرخ کردن پیتزا | 160°C |
| سرخ کردن سیتیک | 165°C |
| سرخ کردن سیب زمینی | 170°C |

*کتاب نسخه ها را هم که ضمیمه این بسته است ببینید.

VI. تجهیزات تکمیلی

تجهیزات تکمیلی جزء مجموعه دستگاه چند گانه پز REDMOND RMC-280E نیستند.

REDMOND RAM-CLI – انبر مخصوص مخزن

انبر مخصوص برای گذاشتن و درآوردن راحت و امن مخزن از داخل دستگاه. این انبر به هر مخزن چندگانه پزی با حجم یک لیتر می خورد.

| برنامه | توصیه هایی برای استفاده | زمان پخت/پیش پخت | دامنه زمانی پخت/ فاصله تنظیم | انگن: تغییر پارامترها | به تعویق انداختن استارت، ساعت | گرم نگه داشتن اوبالنگ، ساعت |
|-----------------|---|--|------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| PAELLA/ RISOTTO | تهیه انواع مختلف پلو | 40 دقیقه | 10 دقیقه - 2 ساعت/ 5 دقیقه | - | 24 | 12 |
| BAKE | تهیه کیک، بیسکویت، انواع پیراشکی از خمیر لایه لایه و خمیرمایه دار | 50 دقیقه | 10 دقیقه - 8 ساعت/ 5 دقیقه | - | 24 | 4 |
| FRY | سرخ کردن انواع مختلف غذا | FISH: 15 دقیقه MEAT: 18 دقیقه CHICKEN: 17 دقیقه SEAFOOD: 16 دقیقه VEGETABLES: 20 دقیقه | 5 دقیقه - 2 ساعت / 1 دقیقه | - | - | 12 |
| RICE/GRAIN | آبیز کردن پلو، تهیه کته از غلات دانه دانه یا آب | 30 دقیقه | 5 دقیقه - 4 ساعت / 1 دقیقه | - | 24 | 12 |
| PASTA/RAVIOLI | آبیز کردن ماکارونی، تهیه رابیولی | 8 دقیقه | 2 دقیقه - 1 ساعت/ 1 دقیقه | + | - | 12 |
| | | | 10 دقیقه - 4 ساعت / 5 دقیقه | 3 ساعت | تهیه نان خانگی | HOME-MADE BREAD |

(در صورت تعیین دما از 80 درجه سانتی گراد)

زمان توصیه شده برای تهیه غذا در بخار

| غذا | وزن به گرم و یا تعداد | حجم آب به میلی لیتر | زمان پخت به دقیقه |
|---|-------------------------------|---------------------|-------------------|
| فیله گاو (تکه تکه های 1.5 در 1.5 سانتی متری) | 500 | 500 | 40 |
| فیله گوسفند (تکه تکه های 1.5 در 1.5 سانتی متری) | 500 | 500 | 40 |
| فیله مرغ (تکه تکه های 1.5 در 1.5 سانتی متری) | 500 | 500 | 35 |
| گوفته ریزه/ کنت | 180 (6 عدد) / 450 گرم (3 عدد) | 500 | 35/30 |
| ماهی (فیله) | 500 | 500 | 25 |
| سالاد میگو (میگو تمیز شده آبیز - منجمد) | 500 | 500 | 5 |
| Manti/ khinkali نوعی غذای روسی | 4 عدد | 500 | 30 |
| سیب زمینی (تکه تکه های 1.5 در 1.5 سانتی متری) | 500 | 500 | 30 |
| هویج (تکه تکه های 1.5 در 1.5 سانتی متری) | 500 | 500 | 30 |
| چغندر (تکه تکه های 1.5 در 1.5 سانتی متری) | 500 | 500 | 40 |
| سبزیجات (تازه بخارده) | 500 | 500 | 15 |
| تخم مرغ | 3 عدد | 500 | 10 |

اعداد جدول کلی هستند و فقط جنبه توصیه ای دارند، این اعداد ممکن است از اعداد واقعی متفاوت باشد و بستگی به نوع غذا، میزان تلاژی و همچنین سابق شخصی شما دارند.

REDMOND RAM-G1 - مجموعه ای از 4 قوطی برای یوگورت با علامت روی درپوش آنها

برای تهیه انواع یوگورت پیش بینی شده است. قوطیها تاریخ تولید دارند، که امکان کنترل تاریخ مصرف را می دهند. امکان استفاده از آنها با چند گانه پزهای مدلهای دیگر نیز وجود دارد.

RAM-FB1 - سبد برای سرخ کردن در فریتپوره

این سبد برای تهیه غذاهای مختلف با روغن خیلی داغ و یا جوشان (فریتپوره) استفاده می شود. این سبد به هر گونه مخزن تا حجم 3 لیتر می خورد. از فلز زنگ نزن ساخته شده است. دستگیره قابل جدا شدن دارد و همینطور چنگکی برای فیکس کردن در مخزن و راحت کردن ریختن روغن اضافی پس از تهیه غذا. امکان استفاده از این سبد با چند گانه پزهای مدلهای دیگر نیز وجود دارد. می توان آن را در ماشین لباسشویی شست.

VII. قبل از مراجعه به مرکز سرویس

لطفا با اشتباهاتی که ممکن است روی صفحه نمایش پدید آیند آشنا شوید.

| کدهای اشتباهات | نقص های احتمالی | رفع اشتباه |
|----------------|---|---|
| E1 - E4 | اشتباهات سیستمی (امکان از کار افتادن حسگرهای گرمایی). | دستگاه را با مخزن خالی روشن نکنید! دستگاه را از برق بکشید و بگذارید 10 تا 15 دقیقه سرد شود، سپس در مخزن آب و یا آب غذا بریزید و کار پخت را ادامه دهید. |
| E5 | سیستم مقابله با گرم شدن بیش از حد به کار افتاده است | اگر مشکل رفع نشد، به مرکز مجاز خدمات شرکت مراجعه کنید. |

اشتباهات احتمالی و روشهای رفع آنها

| نقص | دلیل احتمالی | رفع نقص |
|------------------------------|---|---|
| روشن نمی شود | از شبکه برق نمی رسد | میزان شدت جریان برق را در شبکه اندازه بگیرید |
| غذا خیلی طولانی آماده می شود | قطع و وصل شدن برق در شبکه | میزان شدت جریان برق را در شبکه اندازه بگیرید |
| | بین مخزن و قسمت گرم کننده شیء خارجی ای افتاده است | شیء خارجی را درآورید |
| | مخزن در داخل دستگاه درست نصب نشده است | مخزن را درست نصب کنید، بدون پستی و بلندی. |
| | المنت گرم کننده کیف شده است | دستگاه را از برق بکشید، بگذارید سرد شود. المنت گرم کننده را تمیز کنید |

VIII. شرایط گارانتی

IRN

از لحظه خرید به مدت 2 سال یا به این معصوم گارانتی تعلق می گیرد. در مدت زمان گارانتی، تولید کننده موظف است، هر گونه عیب و نقص کارخانه ناشی از بی کیفیت بودن محصولات و یا مونتاژ بی کیفیت را با تعمیر، تعویض قطعات و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. گارانتی فقط در صورتی معتبر است که، تاریخ خرید روی برکه گارانتی، توسط مهر و امضای فروشنده مورد تایید قرار گرفته است. این گارانتی فقط در صورتی مورد قبول است که دستگاه مطابق دستور العمل استفاده از آن مورد استفاده قرار گرفته است، تعمیر نشده است، باز نشده است و در نتیجه استفاده نادرست از آن، آسیب ندیده است، و تمامی قسمتهای دستگاه موجود است. این گارانتی شامل فرسایش طبیعی و مواد مصرفی (فیلترها، لامپها، پوشش نسوز، کپک کننده ها و غیره) نمی شود.

مدت استفاده از دستگاه و مدت اعتبار تعهدات گارانتی دستگاه از روز فروش دستگاه یا از تاریخ تولید آن (در صورتی که تعیین تاریخ فروش غیر ممکن است) محاسبه می شوند.

تاریخ تولید دستگاه را می توان از روی شماره سری که روی برچسب شناسایی در روی بدنه دستگاه وجود دارد، پیدا کرد. شماره سری شامل 13 علامت است. علامت 6 - م و 7 - م بیانگر ماه تولید دستگاه و علامت 8 - م - سال تولید دستگاه را بیان می کند.

تولید کننده مدت گارانتی این دستگاه را 5 سال تعیین کرده است. این مدت در صورتی که استفاده از دستگاه به شدت مطابق با دستور استفاده از دستگاه و همچنین دستورات فنی انجام شود، معتبر است.

پسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه محلی بازاریافت زبانه ها بازاریافت کرد. مراقب محیط زیست خود باشید؛ این وسایل را به همراه آشغالهای معمولی دور نریزید.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-280E-UM-1