

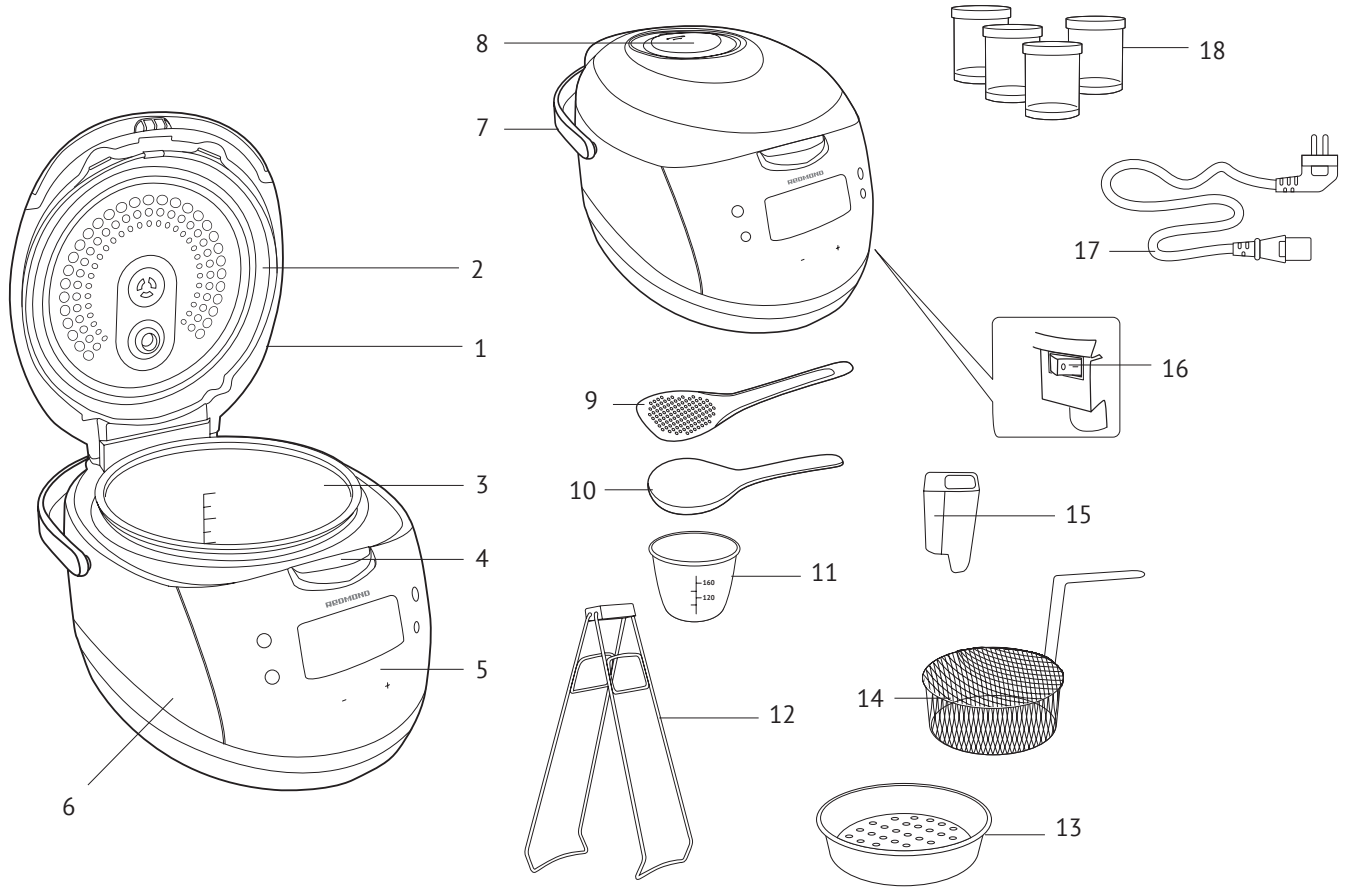
REDMOND

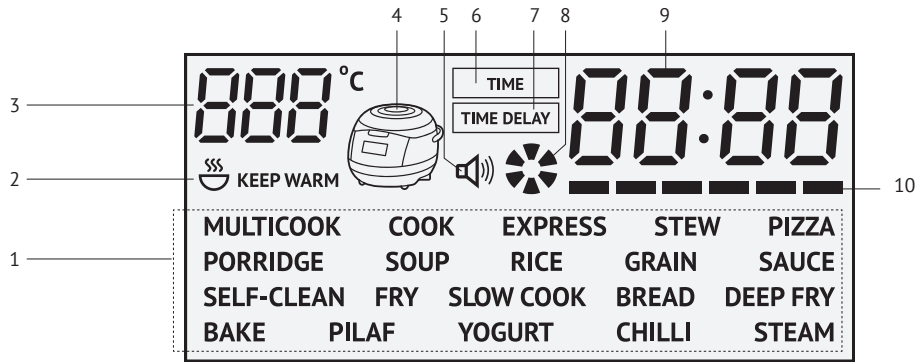
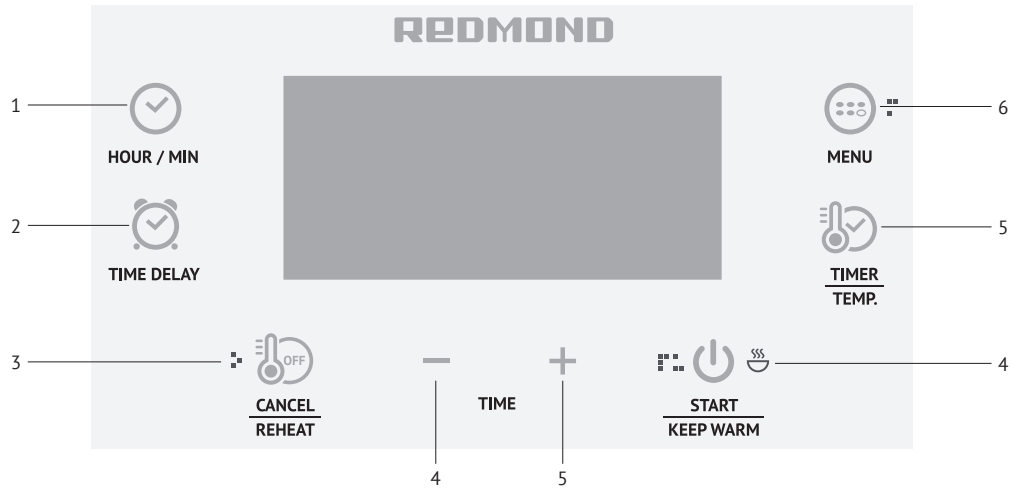
Multicooker
RMC-151E




User manual

GBR	6
FRA	12
DEU	20
NLD	28
ITA	36
ESP	44
PRT	52
DNK	60
NOR	67
SWE	74
FIN	82
LTU	89
LVA	96
EST	103
ROU	110
HUN	118
BGR	126
HRV	135
CZE	143
SRB	151
SVK	158
POL	166
GRC	174
TUR	184
ARE	192





 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.
 - An industrial use of the device or any use of the device that is not mentioned in the manual is classified as a violation of the terms of the proper use of the product. In this case, the manufacturer is not responsible for any damages.
 - Before installing the appliance, ensure that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the specifications on the appliance rating plate or technical data).
 - While using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing device damage or short circuit.
 - The appliance must be grounded. Ensure that it is connected to a properly grounded power outlet. Failing to do so may result in electric shock. Use only grounded extension cords.
- STOP** *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 the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
 - Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not bend, twist, stretch, or bind the power cord by force.
- STOP** *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 centre only to avoid all risks.*
- Never operate the appliance on soft surfaces. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids. Do not cover the unit with any cloth or tissue during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction.

- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies. Failure to do so may cause appliance failure or malfunction.
 - Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow the cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- STOP** *DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!*
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. This appliance can be used by children aged from 8 years and if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they 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. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system. All the repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.
- The surfaces can become very hot during operation.
- Risk of injury.
- The channels in the pressure regulator, by the escape of steam must be checked regularly to be sure that they are not clogged.
- Do not warm the food for a long time.

STOP *CAUTION: Hot steam burns.*

Technical specifications

Model.....	RMC-151E
Power.....	950 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 L
3D-heat.....	yes
Bowl coating.....	non-stick, ceramic Anato® (Korea)
LED-display.....	symbolic
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Overall dimensions.....	380 x 290 x 250 mm
Weight.....	4.1 kg ± 3%

Programmes

1. MULTICOOK	11. SELF-CLEAN
2. COOK	12. FRY
3. EXPRESS	13. SLOW COOK
4. STEW	14. BREAD
5. PIZZA	15. DEEP FRY
6. PORRIDGE	16. BAKE
7. SOUP	17. PILAF
8. RICE	18. YOGURT
9. GRAIN	19. CHILLI
10. SAUCE	20. STEAM

Functions

"MASTERCHIEF" (time and temperature adjustment during the cooking process; record and reproduction of your own programmes).....	yes
Keep Warm.....	up to 24 hours
Reheat.....	up to 24 hours
Time Delay.....	up to 24 hours
Self-clean.....	yes
Voice guide.....	with disabling feature

Package includes:

Multicooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steam basket.....	1 pc.
Deep fry basket.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Spoon/paddle holder.....	1 pc.
Cookbook "100 recipes".....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Bowl removal tongs.....	1 pc.
Set of yogurt jars (4 pcs).....	1 pc.

Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.

Multicooker parts A1

1. Main lid
2. Removable inner lid
3. Bowl
4. Lid release button
5. Control panel with display
6. Housing
7. Carrying handle
8. Removable steam valve
9. Stirring paddle

10. Serving spoon
11. Measuring cup
12. Bowl removal tongs
13. Steam basket
14. Deep fry basket
15. Spoon/paddle holder
16. Power switch "0/I"
17. Power cord
18. Set of yogurt jars

Control panel **A2**

1. "Hour/Min" – to switch between the hour and minute adjustment mode; to enable/disable the voice guide function.
2. "Time Delay" – to enable Time Delay and "MASTERCHIEF".
3. "Cancel/Reheat" – to interrupt the cooking programme, to clear the previous settings, to enable/disable the Reheat function.
4. "←" – to scroll through the menu (to move the cursor to the left), to reduce the time and temperature value.
5. "→" – to scroll through the menu (to move the cursor to the right), to increase the time and temperature value.
6. "Start / Keep Warm" – to switch the adjusted cooking mode / to disable Keep Warm.
7. "Timer/Temp." – to switch to the cooking temperature or time adjustment mode.
8. "Menu" – to select the cooking programme.

Display **A3**

1. Cooking programmes indicators.
2. Keep Warm and Reheat operation indicators.
3. Temperature value indicators.
4. Power indicator.
5. Voice guide indicator.
6. Cooking time adjustment mode indicator.
7. Adjustment mode and Time Delay mode indicator.
8. Operation indicator.
9. Time value indicator.
10. Cooking programme executive stage indicator.

I. PRIOR TO FIRST USE

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

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

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

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth, wash inner bowl, and let dry. Clean the appliance, to prevent extraneous odours during the first use.

STOP *CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunction.*

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 be no obstructions between the heating element and the bowl.

II. MULTICOOKER OPERATION

Non-volatile memory

The REDMOND RMC-151E multicooker has non-volatile memory that guarantees saving all the user's settings, including Time Delay and Voice guide settings for 2 hours in case of unexpected power failure. If the power supply is resumed within 2 hours, the appliance will continue operation on the interrupted stage.

Voice guide

Thanks to the voice guide function the cooking technics in the REDMOND RMC-151E multicooker has become easy like never before. All the control process is guided by the short prompt messages on the adjustments made and current settings. The function is automatically enabled after switching the appliance. To disable the function press and hold down "Hour/Min" in the cooking programme selection mode. To reenable this function repress and hold down the "Hour/Min" button.

To adjust the cooking time

The REDMOND RMC-151E multicooker provides cooking time adjustment for the majority of the programmes. Time interval and range depend on the selected cooking programme.

i *Time adjustment is not applicable for the "EXPRESS" programme.*

1. To adjust the cooking time after the automatic programme selection press the "Timer/Temp." button. The time indicator will appear on display. The minute indicator will be flashing.
2. Press the "Hour/Min" button to select the hour or minute adjustment. The selected value will start flashing.
3. Press "+" to increase the value and "-" to reduce the value. Press and hold down the corresponding button to scroll through the digits.

To access the standby mode without saving the adjustments press the "Cancel/Reheat" button.

i *In the "STEAM" and "SELF-CLEAN" programmes the cooking time starts to count only after the appliance reaches the adjusted operating temperature. For example, if you pour cold water and set the cooking time for 10 minutes in the "STEAM" programme, the programme will run and countdown will start only after water comes to a boil and enough steam is generated in the bowl.*

Time Delay

The time delay function allows adjusting the time interval after which the cooking programme starts operation. Time may be adjusted between 5 minutes and 24 hours in 5 minute interval.

1. To adjust the time of delay after selecting the automatic cooking programme press "Time Delay". The minute indicator will start flashing.
2. Press "Hour/Min" to adjust the hours or minutes. The selected value will start flashing.
3. Press "+" to increase the value, and "-" to reduce the value. Press and hold down the corresponding button to scroll through the digits.
4. To start the time of delay press and hold down the "Start / Keep Warm" button for several seconds. The countdown before the programme start will be displayed.
5. At the end of the countdown the adjusted cooking programme will start operation.

To access the standby mode without saving the adjustments press the "Cancel/Reheat" button.

i *Time Delay is not applicable for the "FRY" and "EXPRESS" programmes.*

Avoid using the Time Delay function for perishable foods.

When adjusting the time of delay it should be taken into the consideration that in some automatic programmes the adjusted cooking time starts running only after the appliance reaches the adjusted operating temperature.

Keep Warm

This function automatically activates at the end of the cooking cycle and keeps food warm at 70-75°C for 24 hours. The "Cancel/Reheat" indicator will lit up solid, the function operation indicator and the direct countdown will be displayed.

To disable Keep Warm and switch to the standby mode press and hold down the "Cancel/Reheat" button for several seconds.

i *Keep Warm is not applicable for the "YOGURT" and "EXPRESS" programmes. In the "MULTICOOK" programme when adjusting the temperature lower than 80°C the Keep Warm function will be automatically disabled. It can be manually enabled if necessary.*

Preliminary deactivation of Keep Warm function

To enable Keep Warm at the end of the cooking programme operation is not always desirable. Taking this into account the REDMOND RMC-151E multicooker provides the possibility of preliminary deactivation of this function during the start or operation of the cooking programme. To do so during the cooking programme operation or in the time of delay press and hold down the "Start / Keep Warm" button for several seconds. In the same manner the Keep Warm function may be activated again.

Reheat

The REDMOND RMC-151E multicooker provides reheating cold meals. To do so:

1. Fill the bowl with food and position it inside the appliance.
2. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance. Turn the power switch "0/I" to the "I" position.
3. Switch the appliance into the cooking programme selection mode. Press and hold down the "Cancel/Reheat" button for several seconds. An audible signal will be heard, the "Reheat" indicator will be lit on display. The timer will start the direct countdown.

The appliance will reheat the meal to 70-75°C and will keep it warm for 24 hours. Press and hold down the "Cancel/Reheat" button for several seconds to disable Reheat if necessary. A long audible signal will be heard, the corresponding indicators and button illumination will go out.

💡 *Thanks to Keep Warm and Reheat the multicooker may keep the food warm for 24 hours, though we do not recommend to leave the food warm for more than two-three hours, because sometimes it may lead to the change of its taste qualities.*

"MASTERCHIEF" function

Discover more opportunities for culinary art with a new function – "MASTERCHIEF"! If the "MULTICOOK" programme allows adjusting programme operation parameters before its start, then using the "MASTERCHIEF" function you can adjust the settings right during the cooking process with the feature of further saving.

i *The "MASTERCHIEF" function is not applicable for the "EXPRESS" programme.*

The "MASTERCHIEF" function allows adjusting cooking time and temperature up to 10 times during the programme operation and recording the achieved adjustment consequence instead of the source programme. The temperature can be adjusted between 35 and 180°C in 1°C interval.

The cooking time can be adjusted between 1 minute and 15 hours in 1 minute interval.

i *To protect the appliance from overheating the maximum operating time of the programmes with the adjusted temperature above 140°C is limited to 2 hours. Enabling/disabling Keep Warm without the temperature or time adjustment is not considered as a separate adjustment.*

💡 *The "MASTERCHIEF" function can be very useful especially when you cook meals on the complex recipes, requiring combination of different cooking programmes (e.g. cooking cabbage rolls, beef stroganoff, soup and different types of pasta, jam, etc.).*

To adjust the cooking temperature:

1. Press and hold down the "Time Delay" button during the cooking programme operation. Press the "Menu" button during the cooking programme operation. The temperature value indicator will start flashing.
2. Adjust the desired temperature. To increase the value press the "+" button, to reduce the value – the "-" button. Press and hold down the corresponding button to scroll through the digits.
3. Do not press the buttons on the control panel for 10 seconds. The adjustments will be automatically saved.

To adjust the cooking time:

During the cooking programme operation press and hold down the "Time Delay" button for several seconds. Press the "Time/Temp." button to switch to the time adjustment. The minute value indicator will start flashing. Press the "Hour/Min" button to select the hour or minute adjustment. The selected value will be flashing. Press the "+" button to increase the value, and the "-" button to reduce the value. Press and hold down the corresponding button down to scroll through the digits. Press the "Hour/Min" button to select the hour or minute adjustment. The selected value will start flashing. Do not press the buttons on the control panel for 10 seconds. The adjustments will be automatically saved.

i After saving the adjustments the temperature and remaining time values will be displayed by turn.

In case of adjusting the cooking time value to 00:00, the programme operation stops.

To save the adjusted cooking programme

You can save the new programme instead of the default programme for 3 minutes after the end of programme operation if desired. The programme countdown will be displayed (in 1-second increments). Press and hold down the "+" and "-" buttons to save the adjusted cooking programme. Press "Cancel/Reheat" to access the menu without saving.

The reproduction of the adjusted cooking programme

When selecting the adjusted programme in the menu the "----" symbol instead of the cooking time will be displayed. You can adjust the time of delay or immediately start the adjusted programme by pressing and holding the "Start / Keep Warm" button for several seconds. During the operation of the adjusted programme the remaining cooking time, selected temperature will be displayed by turns. Double signal will be heard after passing every point of adjustments.

i It is impossible to adjust the settings of the saved programmes.

Restoring the default settings

You can restore the default settings of one or all the adjusted programmes at any time. To do so select the adjusted programme in the menu and simultaneously press and hold down the "Hour/Min" and "Time Delay" buttons for several seconds. The adjustments will be cleared.

i After restoring the adjusted programme the original default programme is displayed in the menu.

To clear all the adjusted programmes and return to the default settings press and hold down the "Hour/Min" and "Time Delay" buttons in the standby mode.

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

1. Prepare (measure) the ingredients.
2. Fill the multicooker bowl with the ingredients according to the cooking programme and position it inside the appliance. Ensure that all the ingredients, including liquid are evenly distributed below the maximum fill

mark on the inner wall of the bowl. Ensure that the bowl is properly fixed and makes full contact with the heating element.

3. Close the main lid until it clicks into place. Plug in the appliance. Turn the power switch "0/I" to "I" position.
4. Press "Menu" to leave the standby mode. Select the required cooking programme, using the "+", "-", or "Menu" buttons (the corresponding indicator will be flashing).
5. If you are not satisfied with the default cooking time, press "Time/Temp." and adjust this value.

i You can adjust the cooking temperature in the "MULTICOOK" and "DEEP FRY" programmes. After adjusting the cooking time, repress the "Time/Temp." button and adjust the desired value using the "+" and "-" buttons. After adjusting the temperature, press the "Time/Temp." or "Time Delay" buttons to return to the cooking time adjustment or switch to the "Time Delay" adjustment.

6. Adjust the time of delay if necessary.
7. Press and hold down the "Start / Keep Warm" button to start the cooking programme. Depending on the selected programme the countdown will start immediately after pressing the "Start / Keep Warm" button or upon reaching the required temperature in the bowl.

i Keep Warm may be disabled in advance if necessary.

8. An audible signal will be heard at the end of the programme. Further, depending on the selected programme or the current settings the appliance will switch to the Keep Warm or standby mode.
9. To cancel the entered programme, interrupt the cooking process or Keep Warm press and hold down the "Cancel/Reheat" button for several seconds.

"MULTICOOK" programme

The programme is recommended for cooking dishes with cooking time and temperature parameters, adjusted by the user. Thanks to the "MULTICOOK" programme the REDMOND RMC-151E multicooker may substitute the variety of kitchen appliances and allows cooking food on any recipes, found in the family cookbook or taken from the Internet. The default cooking time is 30 minutes; cooking temperature is 100°C. The temperature can be manually adjusted between 35°C and 180°C in 5°C intervals.

The time can be manually adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute interval (for intervals up to 1 hour) or 5-minute intervals (for intervals more than 1 hour).

An audible signal will be heard upon reaching the desired cooking temperature.

i In the "MULTICOOK" programme if the temperature is adjusted to 80°C or less, the Keep Warm function will be automatically disabled. It may be manually enabled if necessary.

"COOK" programme

The programme is recommended for cooking vegetables and beans. The default cooking time is 40 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"EXPRESS" programme

The programme is recommended for cooking rice, fluffy water porridge and quick reheating of ready meals. The time adjustment, Time Delay and Keep Warm functions are not applicable for this programme.

"STEW" programme

The programme is recommended for making roast meat, ragout, stewed meat, poultry, vegetables and multicomponent dishes. The default cooking time of the program is 1 hour. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 12 hours in 5-minute intervals.

"PIZZA" programme

The programme is recommended for making pizza with meat, poultry, cheese and other stuffing. The default cooking time is 25 minutes. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5-minute intervals.

"PORRIDGE" programme

The programme is recommended for cooking porridge using low fat pasteurized milk. The default cooking time of the programme is 20 minutes. The time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals (for intervals up to 1 hour) or in 5-minute intervals (for intervals more than 1 hour).

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

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

i Cooking results may vary depending on the manufacturer and place of origin of grain and milk.

💡 If you fail to achieve the desired result in the "PORRIDGE" programme use the versatile "MULTICOOK" programme. The optimal cooking temperature for milk porridge is 95°C. The quantity of ingredients and cooking time should be adjusted according the recipe.

"SOUP" programme

The programme is recommended for cooking broths, different types of soup. The default cooking time of the programme is 1 hour. The time can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5-minute intervals.

"RICE" programme

The programme is recommended for cooking rice and also fluffy water porridge. The default cooking time in this programme is 30 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

"GRAIN" programme

The programme is recommended for cooking different kinds of grain, side dishes and also fluffy water porridge. The default cooking time of the programme is 30 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

"SAUCE" programme

The programme is recommended for making different kinds of sauce, preserve and jam. The default cooking time in this programme is 35 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5-minute intervals. It is possible to cook with an open lid.

"SELF-CLEAN" programme

The programme is recommended for automatic cleaning of the multicooker bowl and inner removable lid. The default cooking time in this programme is 30 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5-minute intervals.

"FRY" programme

The programme is recommended for frying vegetables, meat, fish and poultry. It is recommended to fry the products with an open lid. The default cooking time in this programme is 15 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. The Time Delay function is not applicable for this programme.

💡 To avoid burning of ingredients we strongly recommend you to follow the tips from the cookbook and stir food occasionally. Let the appliance completely cool down before reusing the "FRY" programme.

“SLOW COOK” programme

The programme is recommended for cooking canned meat, fore shank, jelly meat and aspic. The default cooking time of the programme is 3 hours. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 12 hours in 10-minute intervals.

“BREAD” programme

The programme is recommended for baking different types of wheat flour bread with rye flour addition. The programme provides complete cooking cycle from proofing dough to baking. Now you can bake tasty bread at home. The default cooking time is 5 hours. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5-minute intervals.

“DEEP FRY” programme

The programme is recommended for deep frying different products using a special basket (included in set). The default cooking time is 30 minutes; the temperature is 180°C. The temperature can be manually adjusted between 120°C and 180°C in 5°C intervals. The cooking time can be manually adjusted between 5 minutes and 30 minutes in 5-minute intervals.

When using this programme the lid should be opened. An audible signal will be heard when the required temperature is reached in the bowl.

STOP *CAUTION! Oil is hot! Use kitchen gloves to avoid burns and do not bend over the operating appliance.*

Lift and fix the basket on the bowl edge using special hook at the end of cooking programme. Let oil drain.

To remove the remaining excess oil blot the food with paper towel or paper napkin before serving.


 *Use only refined oil for deep-frying.*

Strong continuous or multiple oil heating leads to its oxidation. Do not use the same oil for repeated deep-frying.

“BAKE” programme

The programme is recommended for baking meat, goods from puff, yeast and non-yeasted dough. The default cooking time is 50 minutes.

The time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5-minute intervals.

 *When baking food it is recommended to disable the Keep Warm function. Remove the prepared product from the multicooker immediately after cooking not to allow it to absorb moisture. If it is not possible, it is permitted to leave the ready product with enabled Keep Warm.*

“PILAF” programme

The programme is recommended for cooking different types of pilaf. The default cooking time is 50 minutes. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5-minute intervals.

“YOGURT” programme

Yogurt is a cultured milk product that has useful properties and is popular all over the world. The programme is recommended for making different tasty and healthy homemade yogurts. The default cooking time is 8 hours. The time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5-minute intervals. The Keep Warm function is not applicable for the programme.


“CHILLI” programme


The programme is recommended for cooking chilli sauce. The default cooking time is 2 hours. The time can be adjusted between 10 minutes and 10 hours in 10-minute intervals.

“STEAM” programme

The programme is recommended for steaming meat, poultry, fish and vegetables. The default cooking time is 20 minutes. The time can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5-minute intervals.

Use the special two-layer steam basket provided with the appliance, to steam foods (included in set).

 *Remember that the programme starts to countdown after water comes to a boil and enough steam density is reached in the bowl.*

 *If you do not use the automatic time settings in this programme, use the table of Recommended steaming times for different foods.**


III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing dough
- Making fondue
- Making cottage cheese, cheese
- Pasteurizing liquid products
- Sterilizing dishware and personal items

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

General guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odour after cooking, steam half a lemon for 15 minutes using the “STEAM” programme.
- Do not leave the cooking bowl with foods or liquids inside the closed multicooker for over 24 hours. Store the cooked foods in refrigerator and reheat when required using the Reheat function.
- If not in use for an extended period of time, unplug the appliance. The cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid, steam and lock valves, container for condensate – all must be dry and clean.
- Before you start cleaning the appliance, ensure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap for cleaning.

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

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

- Be careful when cleaning rubber parts of the multicooker because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.
- Clean the housing when necessary. The cooking bowl, inner lid and removable steam valve need to be cleaned after each use. The condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

To Clean the Housing

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

To Clean the Bowl

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

If necessary, fill the bowl with warm water, let soak and clean.

Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

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

To clean Inner Aluminum lid

Open the main lid. Press the plastic lock from the inner side of the lid.

Slightly remove the inner lid pulling it upwards.

Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth or sponge. If necessary, wash inner lid with mild soap and rinse under running water. It is not recommended to use dishwashing machine.


Wipe both lids dry.

Tightly insert the removable lid into the slots in the bottom part of the main lid, match both lids and slightly press until the removable lid clicks to the place.

To Clean Removable Steam Valve

The steam valve is located in the special slot on the upper lid of the appliance and consists of outer and inner casings.

1. Properly pull the outer casing upwards. Turn the inner casing of the steam valve counterclockwise until tight to remove.
2. Remove the sealing insert if necessary. Rinse all parts of the steam valve.
3. Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place the sealing insert back into its original position, align ledges of the casing with the corresponding slots in the inner casing and turn clockwise. Tightly insert the steam valve into the slot on the lid.

 *CAUTION! Do not twist or stretch the sealing insert to avoid its deformation.*


To Remove Condensate

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl. Open the lid and remove the bowl. Wipe off any condensate remaining around the bowl with a dry cloth.

To Clean Cooking Chamber


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

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

 *Before cleaning the cooking chamber ensure, that the multicooker is unplugged and has completely cooled down!*


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

If there is a foreign object in the cavity around the central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean the heating disc with a damp medium-hard sponge or synthetic brush if necessary.

 *When the multicooker is used on a regular basis, the heating disc may partially or completely change colour, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.*

Using the “SELF-CLEAN” function

1. Fill the bowl with water by a third and insert it inside the appliance. Ensure the bowl is properly fixed and is tightly connected to the heating element.
2. Close the lid until it clicks to the place. Plug in the appliance. Turn the power switch to I position.
3. Press “Menu” and select “SELF-CLEAN” in the programme list.
4. To start the operation of the function press “Start”. The programme countdown will be displayed.

 *CAUTION! In the self-clean mode the hot steam and droplets may be released from the removable steam valve. Do not bend over the multicooker during the operation of this function to avoid injuries and do not open the lid immediately after the end of the programme.*

V. COOKING TIPS

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes		Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough		Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly		There should be no foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance		We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming
Frying	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying
	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods		Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe
Baking (dough failed to bake through):	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough
	Too much dough in the bowl	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.). Wrong general proportions or ingredients	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of the pieces according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be thoroughly rinsed before cooking

THE DISH GETS BURNED

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

INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

PASTRY IS DAMP

Improper ingredients were used (juicy fruit or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Avoid using ingredients that contain excess moisture or use them in smaller amounts
The baked product has been left in the multicooker with the closed lid for too long	We recommend that you take the baked product out of the bowl right after the baking cycle is over or leave it in the "Keep Warm" mode for a short period of time only

PASTRY WON'T RISE

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

i Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in the "STEW" and "SOUP" cooking programmes. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the programme and switches to "Keep Warm".

Recommended Steaming Times for Different Foods

Food	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1,5-2 cm cubes)	500	800	30/40
Mutton fillet (cut into 1,5-2 cm cubes)	500	800	40
Chicken fillet (cut into 1,5-2 cm cubes)	500	800	20
Meatballs/cutlets	10 pcs. / 5 pcs.	800	25/40

Fish (fillet)	300	800	15
Seafood cocktail (frozen)	300	800	5
Potatoes (cut into 4 pieces)	500	800	20
Carrots (cut into 1,5-2 cm cubes)	500	800	35
Beets (cut into 4 pieces)	500	1500	90
Vegetables (frozen)	500	800	5
Eggs	5 pcs.	800	10

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

Table of Default Settings

Programme	Recommendations	Default cooking time	Adjustment range/interval	Time Delay	Waking to access the operating mode	Keep Warm
MULTI-COOK	Cooking different dishes with the temperature and time adjustment feature	0:30	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	-	+
COOK	Cooking vegetables and beans	0:40	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Quick cooking fluffy water porridge, and also reheating ready meals	-	-	-	-	-
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, side dishes and multi-component dishes	1:00	5 min – 12 h / 5 min	+	-	+
PIZZA	Making pizza with meat, poultry, cheese and other stuffing	0:25	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Cooking milk porridge	0:20	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Cooking broths, different types of soup	1:00	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
RICE	Cooking rice, fluffy water porridges	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
GRAIN	Cooking different grains and side dishes	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SAUCE	Making different sauces, preserves and jams	0:35	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Auto cleaning of the inner lid and bowl	0:30	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
FRY	Frying meat, fish, vegetables and multicomponent dishes	0:15	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Cooking canned meat, knuckle, jelly meat and aspic.	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
BREAD	Baking rye and wheat bread (including proofing dough)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+

DEEP FRY	Deep frying different foods	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Baking meat, poultry, fish, yeast and unyeasted dough and puff pastry dough goods	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PILAF	Cooking different types of pilaf (with meat, fish, poultry and vegetables)	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
YOGURT	Making different types of yogurt, proofing yeast dough	8:00	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
CHILLI	Making chilli sauce	2:00	10 min – 10 h / 10 min	+	-	+
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables and other foods	0:20	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+

Recommended Temperatures in "MULTICOOK"

Temperature, °C	Recommendations for use (also refer to the cookbook)
35	Proofing dough, cooking vinegar
40	Making yogurts
45	Starter
50	Fermentation
55	Making fondant
60	Making green tea and baby food
65	Cooking vacuum sealed meat
70	Making punch
75	Pasteurizing liquids, making white tea
80	Making mulled wine
85	Making cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90	Making red tea
95	Making milk porridge
100	Making jams or meringues
105	Making meat jelly
110	Sterilization
115	Making sugar syrup
120	Making fore shank
125	Stewing meat
130	Making pudding
135	Browning cooked foods
140	Smoking foods
145	Baking vegetables and fish in foil
150	Baking meat in foil

Temperature, °C	Recommendations for use (also refer to the cookbook)
155	Baking fermented goods
160	Frying poultry
165	Frying steaks
170	Deep frying
175	Making nuggets
180	Making chips



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

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories are not included into the supply package of the REDMOND RMC-151E multicooker, they can be purchased separately. You can obtain all the necessary information on the innovations and make an order through www.multicooker.com and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Problem	Possible cause	Solution	
Display shows the error code: E1 – E4	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance	
Appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket	
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket	
	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company	
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/under-rated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable/under-rated, contact local electricity supply company	
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let it cool down. Remove foreign object or objects	
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place	
	Heating disc is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disc	
Hot steam escapes from under the lid during cooking	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place	
	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	The lid is not closed properly; foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim. If any. Always close the lid until it clicks into place
	Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace if necessary	

VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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


Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre.

With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.


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

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

This instruction is also available on website www.redmond.com.my
Manufacturer: DSM ENTERPRISE LTD. Building 2, No.6, Keji 10 Road, Xingtang, Shunde, Guangdong, China.

 Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce Manuel d'instruction et gardez-le comme le livre de référence. L'exploitation correcte de cet appareil prolongera considérablement sa durée de vie.

Mesure de securite

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non respect des règles d'utilisation du produit.
 - Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour une utilisation dans des conditions similaires comme:
 - dans des locaux de magasins, des bureaux ou dans d'autres locaux similaires d'utilisation non industrielle;
 - dans les maisons de campagne;
 - dans des hôtels privés, des motels et autres environnements résidentiels;
 - dans des « appartements »-hôtels et des hôtels de types demi-pensions.
 - L'utilisation industrielle ou tout autre usage impropre de l'appareil sera considérée comme une violation de la bonne utilisation de l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences possibles, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout autre usage incorrect de l'appareil.
 - Avant de raccorder l'appareil au réseau, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau. Voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil.
 - Dans le cas, où il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, vérifiez, que la rallonge correspond à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
 - Branchez l'appareil uniquement sur des prises de courant raccordées à la terre, ceci est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, assurez-vous, qu'elle est également raccordée à la terre.
-  **ATTENTION !** *L'appareil devient chaud, lors de son fonctionnement ! Ne pas toucher le corps de l'appareil, la cuve et d'autres parties métalliques durant le fonctionnement ! Mettre des gants avant de toucher l'appareil. Afin d'éviter des brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.*
- Débranchez l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Avant de débrancher l'appareil,

assurez-vous d'avoir les mains sèches, puis débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon.

- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meubles

STOP *ATTENTION : Si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ainsi qu'un choc électrique. Le non respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.*

- Ne jamais placer l'appareil sur une surface molle. Afin d'éviter tout déversement de liquide chaude durant la cuisson, placer l'appareil sur une surface stable, utiliser les poignées de transport (le cas échéant). Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement avec un tissu ou autres matériaux, cela pourrait provoquer un incendie et entraîner des dommages matériels.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil en plein air, de l'exposer à l'humidité ou d'introduire des corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, car cela peut provoquer des

blessures ou des dommages à l'appareil.

- Avant de nettoyer l'appareil, s'assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur et entièrement refroidi. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

STOP *Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou le mettre sous l'eau courante!*

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience, ou sans connaissance, excepté, si elles ont pu bénéficier, par une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions pour l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer, qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants âgés de moins de 8 ans sans la surveillance d'un adulte.

- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. Toutes les réparations doivent être effectuées par un spécialiste d'un centre de service après-vente autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.
- Au cours de l'opération, la surface l'appareil peut devenir très chaude.
- L'appareil peut être dangereux.
- Contrôlez régulièrement les soupapes de pression vapeur, vérifiez qu'elles ne soient pas encrassées ou bloquées.
- Ne pas chauffer les aliments trop longtemps.

STOP

Attention : La vapeur peut provoquer de graves brûlures.

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC-151E
Puissance.....	950 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	5 L
Chauffe en 3D.....	oui
Revêtement de la cuve.....	antiadhésif céramique Anato®, (Corée)
Affichage LED.....	par symbole
Soupape vapeur.....	amovible
Couvercle intérieur.....	amovible
Dimensions.....	80 x 290 x 250 mm
Poids.....	4,1 kg ± 5%

Programme

1. MULTICOOK (MULTICOOK)	TOYAGE)
2. COOK (CUISSON)	12. FRY (FRIRE)
3. EXPRESS (EXPRESSE)	13. SLOW COOK (MIJOTER)
4. STEW (BRAISER)	14. BREAD (PAIN)
5. PIZZA (PIZZA)	15. DEEP FRY (FRITURE)
6. PORRIDGE (BOUILLIE AU LAIT)	16. BAKE (CUISSON AU FOUR)
7. SOUP (SOUPE)	17. PILAF (PILAF)
8. RICE (RIZ)	18. YOGURT (YAOURT)
9. GRAIN (CÉRÉALES)	19. CHILLI (CHILI)
10. SAUCE (SAUCE)	20. STEAM (VAPEUR)
11. SELF-CLEAN (AUTO-NET-	

Fonction

« MASTERCHIEF » (réglage de l'heure et de la température pendant la cuisson, sauvegarde et enregistrement de vos propres programmes).....	Oui
Maintien au chaud des plats préparés (autoréchauffage).....	Jusqu'à 24 heures
Réchauffer les plats.....	Jusqu'à 24 heures
Départ différé.....	Jusqu'à 24 heures
Auto-nettoyage.....	Oui
Fonction assistance vocale.....	avec possibilité de la désactiver

Composition

Multicuisineur.....	1 pc.
Cuve.....	1 pc.
Panier vapeur.....	1 pc.
Panier friture.....	1 pc.
Verre mesureur.....	1 pc.
Louche.....	1 pc.
Spatule.....	1 pc.
Support pour la louche/spatule.....	1 pc.
Livre « 100 recettes ».....	1 pc.
Mode d'emploi.....	1 pc.
Carnet d'entretien.....	1 pc.
Câble d'alimentation.....	1 pc.
Pince pour la cuve.....	1 pc.
Lot de petits pots à yaourt (4 unités).....	1 pc.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le design et la conception de l'équipement dans le but d'améliorer ses produits sans préavis de ces changements.

Composition du Multicuisineur A1

1. Couvercle de l'appareil
2. Couvercle intérieur amovible
3. Cuve
4. Bouton d'ouverture du couvercle
5. Panneau de commande avec écran
6. Corps
7. Poignée de transport

8. Soupape vapeur amovible
9. Spatule
10. Louche
11. Verre mesureur
12. Pince pour la cuve
13. Panier vapeur
14. Panier friture
15. Support pour la louche/spatule
16. Interrupteur « 0/1 »
17. Câble d'alimentation
18. Lot de petits pots à yaourt

Panneau de commandes A2

1. Bouton « Hour/Min » (Heure/Min) – commutateur de réglage des heures et des minutes, marche/arrêt de l'assistance vocale
2. Bouton « Time Delay » (Départ différé) – réglage de l'heure de Départ différé et « MASTERCHIEF ».
3. Bouton « Cancel/Reheat » (Annuler/Réchauffer) – arrêt du programme de cuisson, annulation des réglages effectués, marche/arrêt de la fonction Réchauffage
4. Bouton « - » dans le menu (déplacer le curseur vers la gauche), pour diminuer la valeur du temps et de la température.
5. Bouton « + » dans le menu (déplacer le curseur vers la droite), pour augmenter la valeur du temps et de la température.
6. Bouton « Start / Keep Warm » (Départ/Autoréchauffage) – activer/désactiver la fonction Autoréchauffage
7. Bouton « Timer/Temp. » (Temps/Température) – réglage du temps et de la température de cuisson.
8. Bouton « Menu » (Menu) – choisir un programme.

Composition du tableau de commande A3

1. Afficheur du programme de cuisson.
2. Afficheur de la fonction autoréchauffage/chauffage.
3. Afficheur de la fonction réglage de la température.
4. Afficheur de l'alimentation.
5. Afficheur de la fonction assistance vocale.
6. Afficheur de réglage du temps de cuisson.
7. Afficheur de réglage du temps de départ différé.
8. Afficheur de fonctionnement.
9. Afficheur du Temps.
10. Affichage du temps de cuisson en cours.

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Enlevez tous des entoilages et des étiquettes de publicité.

⚠ Gardez sur place les étiquettes prémonitoires, les étiquettes-indicateurs (si présentes) et une plaquette munie du numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier. L'absence du numéro de série vous prive automatiquement d'un droit de maintenance sous garantie.

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

Essayez le boîtier de l'appareil avec un tissu humide, lavez la cuve, laissez les sécher. Afin d'éviter l'apparition d'une odeur étrangère à la première usage de l'appareil, procédez à son nettoyage complet.

STOP

ATTENTION! Il est expressément interdit d'utiliser cet appareil en cas de dérangements quelconques.

Posez l'appareil sur la surface dure, plane, horizontale de telle manière que la vapeur chaude sortant du clapet de vapeur ne touche pas aux papiers

peints, aux revêtements décoratifs, aux appareils électroniques et à d'autres objets ou matériaux qui pourraient souffrir à cause de l'humidité et de la température élevée.

Avant de procéder à la cuisson soyez certains que les parties externes et visibles de multicuiseur n'ont pas des détériorations, clivages ou autres défauts. L'espace entre la coupe et le conducteur chauffant ne doit pas contenir d'objets étrangers.

II. MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR

Mémoire de sauvegarde.

Le Multicuiseur REDMOND RMC-151E est équipé d'une mémoire de sauvegarde, vos paramètres en cours de cuisson seront sauvegardés, y compris le réglage départ différé et la fonction assistance vocale durant 2 heures, en cas de coupure de courant. Si le courant est rétabli durant ce temps, le multicuiseur continuera son fonctionnement dans ce mode programmé.

Fonction assistance vocale

Grâce à la fonction Assistance vocale, il est devenu tout simple de maîtriser la technique de préparation des plats dans le multicuiseur REDMOND RMC-151E. Tout le processus de commandes est accompagné par l'assistance vocale, informant sur les modifications apportées et les paramètres actuels. La fonction est activée automatiquement dès que l'appareil est allumé. Pour la désactiver, appuyez et maintenez le bouton « Hour/Min » en mode choix de programme de cuisson. Pour réactiver cette fonction, appuyez et maintenez de nouveau le bouton « Hour/Min ».

Réglage du temps de cuisson.

Dans le multicuiseur REDMOND RMC-151E vous pouvez vous-même régler le temps de cuisson pour la plupart des programmes. La plage de modification et un intervalle de temps possible dépendent du programme de cuisson choisie.

i La possibilité de modification de réglage de temps n'est pas disponible dans le programme « EXPRESS ».

1. Pour régler le temps de cuisson, après avoir sélectionné un programme automatique, appuyez sur le bouton « Timer/Temp. ». L'afficheur Time apparaît sur l'écran. L'afficheur des valeurs de minutes se met à clignoter.
2. En appuyant sur le bouton « Hour/Min », choisissez le réglage des heures ou des minutes. Les valeurs choisies se mettent à clignoter.
3. En appuyant sur le bouton « + » la valeur de temps sera augmentée, En appuyant sur le bouton « - » la valeur de temps sera diminuée. Pour changer rapidement la valeur de temps, maintenez appuyé le bouton correspondant.

Pour passer en mode Veille, sans sauvegarder les modifications définies, appuyez sur le bouton « Cancel/Reheat ».

i Dans les programmes « STEAM » u « SELF-CLEAN », le compte à rebours de la durée de temps de cuisson, ne commencera qu'après l'obtention de la température programmée. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et sélectionnez le programme « STEAM » avec un temps de cuisson de 10 minutes, le départ du programme de cuisson et le compte à rebours de temps de cuisson programmés ne commencent qu'après l'ébullition de l'eau avec une forte vapeur dans la cuve.

Départ Différé du programme

La fonction départ différé permet de programmer un intervalle de temps à la fin duquel commence le programme de cuisson. Vous pouvez régler l'intervalle de temps de 5 minutes à 24 heures, par étape de 5 minutes.

1. Pour programmer un temps de départ différé, après avoir choisi un programme de cuisson, appuyez sur le bouton « Time Delay ». L'afficheur commence à clignoter.

2. En appuyant sur le bouton « Hour/Min », sélectionnez la valeur des heures et des minutes. La valeur choisie commencera à clignoter.
3. En appuyant sur le bouton « + » la valeur de temps augmentera, en appuyant sur le bouton « - », la valeur de temps diminuera. Pour une modification rapide de la valeur, appuyez et maintenez enfoncé le bouton correspondant.
4. Pour le démarrage de la fonction Départ différé, appuyez et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Start / Keep Warm ». Sur l'écran, avant le démarrage, s'affiche le compte à rebours.
5. A la fin du compte à rebours, le départ du programme sélectionné de cuisson démarra.

Pour passer en mode veille, sans sauvegarder les modifications sélectionnées, appuyez sur le bouton « Cancel/Reheat ».

i La fonction Départ différé n'est pas disponible dans les programmes « FRY » et « EXPRESS ».

Il est déconseillé d'utiliser la fonction Départ différé, si la recette contient des produits périssables.

Lors du réglage du temps de départ différé, il faut prendre en compte, que dans certains programmes automatiques, le compte à rebours ne commence qu'après l'obtention dans la cuve de la température programmée.

Maintien de la température des plats préparés (autoréchauffage).

Cette fonction démarre automatiquement, une fois que le programme de cuisson est terminé et peut maintenir le plat au chaud pendant 24 heures avec une température de 70 à 75°C. Durant ce temps d'autoréchauffage, le voyant du bouton « Cancel/Reheat » est allumé, la fonction de réchauffage et le compte à rebours s'affichent sur l'écran.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur le bouton "Cancel/Reheat" et le maintenez pendant quelques secondes, le multicuiseur passera alors en mode Veille.

i La fonction Autoréchauffage n'est pas disponible avec l'utilisation des programmes « YOGURT » et « EXPRESS ».

Dans le programme « MULTICOOK », si le réglage de la température de cuisson est inférieur à 80°C, la fonction autoréchauffage se désactivera automatiquement. Vous pouvez la réactiver manuellement en cas de nécessité.

Désactivation de la fonction Autoréchauffage

L'activation de l'autoréchauffage à la fin du temps de cuisson n'est pas toujours souhaitable. C'est pourquoi, le multicuiseur REDMOND RMC-151E offre la possibilité de désactiver cette fonction à l'avance ou pendant la cuisson. Pour cela, après le départ du programme, pendant la cuisson ou en mode départ différé, appuyez et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Start / Keep Warm ». Pour réactiver l'autoréchauffage, appuyez de nouveau et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Start / Keep Warm ».

Fonction Réchauffage des plats.

Vous pouvez utiliser le Multicuiseur REDMOND RMC-151E pour réchauffer des plats. Pour cela:

1. Mettez le plat à réchauffer dans la cuve et installez la cuve dans le multicuiseur.
2. Fermez le couvercle et mettez l'interrupteur d'alimentation « O/I », dans la position « I ».
3. Passez l'appareil en mode choix du programme de cuisson. Appuyez et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Cancel/Reheat ». Un bip court retentit. L'afficheur correspondant et le voyant du bouton s'allument sur l'écran. Le timer commence le compte à rebours du temps de fonction de réchauffage.

L'appareil réchauffe le plat à une température de 70 à 75°C. Si nécessaire, vous pouvez arrêter le réchauffage, en appuyant et maintenant pendant quelques secondes le bouton « Cancel/Reheat ». Un bip long retentira, les afficheurs correspondants, ainsi que le voyant du bouton s'éteindront sur l'écran.



Grâce aux fonctions d'autoréchauffage et chauffage, le multicuiseur peut maintenir le plat au chaud durant 24 heures, cependant nous ne recommandons pas de maintenir un plat au chaud plus de 2 à 3 heures, car cela peut parfois conduire à un changement du goût et de la qualité du plat.

Fonction « MASTERCHIEF »

Découvrez encore plus de moyens pour une créativité culinaire avec la nouvelle fonction « MASTERCHIEF ». Le programme « MULTICOOK » vous permet de définir vos propres paramètres de cuisson avant le démarrage du programme. La fonction « MASTERCHIEF » permet de changer le temps de cuisson en cours de programme avec la possibilité de son sauvegarde.

i La fonction « MASTERCHIEF » n'est pas disponible lors de l'utilisation du programme « EXPRESS ».

La fonction « MASTERCHIEF » permet de changer jusqu'à 10 fois le temps de cuisson et la température en cours de programme et de mémoriser les modifications du programme initiale. La modification de la température avec la fonction « MASTERCHIEF » s'effectue dans une plage de réglage de 35° à 180°, par étape de 1°. La modification du temps de cuisson s'effectue dans une plage de réglage de 1 minute à 15 heures, par étape de 1 minute.

i Afin d'éviter une surchauffe de l'appareil, pour une température supérieure à 140°, le programme de fonctionnement est limité à 2 heures.

Activation/désactivation de l'autoréchauffage sans modifier le temps ou la température du programme n'est pas une modification distincte.



La fonction « MASTERCHIEF » peut être utile, si vous préparez des recettes difficiles qui nécessitent une combinaison de cuisine avec différents programmes (exemple : lors de la préparation de choux farcis, de boeuf Stroganov, de soupes et de pâtes, ainsi que diverses recettes, confitures etc.).

Modification de la température de cuisson:

1. Durant le programme de cuisson, appuyez et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Time Delay ». L'afficheur de la valeur de température se met à clignoter sur l'écran.
2. Réglez la température souhaitée. Pour augmenter, appuyez sur le bouton « + », pour diminuer, appuyez sur le bouton « - ». Pour une modification rapide, appuyez et maintenez le bouton correspondant.
3. N'appuyez pas sur le bouton du panneau de commande pendant 10 secondes. Les nouvelles modifications seront enregistrées automatiquement.

Modification du temps de cuisson:

1. En cours du programme de cuisson, appuyez et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Time Delay ». Pour passer au réglage du temps, appuyez sur le bouton « Time/Temp ». L'afficheur des minutes se met à clignoter.
2. En appuyant sur le bouton « Hour/Min », sélectionnez les valeurs des heures ou des minutes, la valeur choisie clignote.
3. En appuyant sur le bouton « + » la valeur du temps augmentera, en appuyant sur le bouton « - » la valeur du temps diminuera. Pour une modification rapide des valeurs, appuyez et maintenez le bouton correspondant.
4. N'appuyez pas sur le bouton du panneau de commande pendant 10 secondes. Les nouvelles modifications seront sauvegardées automatiquement.

i Après la sauvegarde des modifications, sur l'écran s'afficheront alternativement les valeurs de température et de temps restants jusqu'à la fin du programme. Si vous programmez une valeur de temps de cuisson de 00:00, le programme va s'arrêter.

Sauvegarde du programme de cuisson sélectionné

Si vous le souhaitez, durant 3 minutes, après la fin du programme, vous pouvez sauvegarder le nouveau programme à la place du programme d'usine. Durant ce temps sur l'écran s'affichera le compte à rebours en secondes.

Pour sauvegarder le programme de cuisson sélectionné, appuyez et maintenez en même temps les boutons « + » et « - ».

Pour le passage en mode menu sans sauvegarder le programme, appuyez sur le bouton « Cancel/Reheat ».

Reproduction du programme de cuisson sauvegardé

En choisissant dans le menu un programme sauvegardé, sur l'écran, au lieu de la valeur de temps de cuisson, s'affichera un symbole « ---- ».

Vous pouvez régler le temps de départ différé ou démarrer le programme modifié de cuisson, en appuyant et maintenant pendant quelques secondes le bouton « Start / Keep Warm ». En cours de ce programme modifié, l'écran affiche alternativement le temps restant de cuisson et la température choisie pour la durée de cuisson. En passant par chaque point de modification, un double bip se fera entendre.

i Il est impossible de modifier les réglages des valeurs dans les programmes sauvegardés.

Restauration des réglages d'usine

Vous pouvez restaurer à n'importe quel moment les réglages d'usine dans un ou dans tous les programmes modifiés. Pour cela, sélectionnez dans le menu le programme modifié, en appuyant et en maintenant en même temps pendant quelques secondes les boutons « Hour/Min » et « Time Delay ». Les modifications apportées dans le programme seront annulées.

i Après l'annulation du programme modifié, dans le menu s'affichera le programme d'usine.

Pour l'annulation de tous les programmes modifiés et le retour aux réglages d'usine, appuyez et maintenez pendant quelques secondes les boutons « Hour/Min » et « Time Delay » en mode veille.

Réglage des fonctions en mode programmes automatiques:

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve du Multicuisineur selon le programme de cuisson et déposez la cuve à l'intérieur du corps de l'appareil. Assurez-vous, que tous les ingrédients, y compris les liquides, ne dépassent pas le niveau maximum indiqué à l'intérieur de la cuve. Assurez-vous, que la cuve est installée correctement en contact avec l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle du multicuisineur jusqu'à l'enclenchement. Branchez l'appareil sur une prise. Tournez l'interrupteur « O/I » dans la position « I ».
4. Appuyez sur le bouton « Menu » pour sortir du mode veille. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité, à l'aide des boutons « + », « - » ou « Menu » (l'afficheur correspondant se met à clignoter sur l'écran).
5. Si le temps de cuisson, par défaut, ne vous convient pas, vous pouvez modifier la valeur programmée, en appuyant sur le bouton « Time/Temp ».

i Dans les programmes « MULTICOOK » et « DEEP FRY », vous pouvez également modifier la température de cuisson. Après avoir défini le temps de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton « Time/Temp » et réglez la valeur souhaitée à l'aide des boutons « + » et « - ». À la fin de réglage de la température, appuyez sur le bouton « Time/Temp » ou « Time Delay » pour revenir au réglage du temps de cuisson ou réglage de départ différé.

6. Si nécessaire, programmez un temps de départ différé.
7. Pour démarrer la cuisson, appuyez et maintenez enfoncé pendant quelques secondes le bouton « Start / Keep Warm ». Selon le programme choisi, le compte à rebours commencera immédiatement après avoir appuyé sur le bouton « Start / Keep Warm » ou à l'obtention de la température programmée dans la cuve.

i Si nécessaire, vous pouvez désactiver d'avance la fonction autoréchauffage.

8. A la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentira. Puis, selon le programme sélectionné ou les réglages d'usine, l'appareil passera en mode autoréchauffage ou en mode veille.
9. Pour annuler le programme sélectionné, interrompre la cuisson en cours ou l'autoréchauffage, appuyez et maintenez pendant quelques secondes le bouton « Cancel/Reheat ».

Programme « MULTICOOK »

Ce programme est conçu pour la cuisson des plats selon vos propres paramètres de température et de temps. Grâce au programme « MULTICOOK », le multicuisineur REDMOND RMC-151E remplacera toute une gamme d'appareils de cuisine et vous permettra de préparer tous les plats trouvés dans un vieux livre de recettes ou sur Internet.

Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes, la température de cuisson par défaut est de 100°C. Le réglage manuel de température de cuisson est de 35° à 180°C, par étape de 5°C.

Le réglage manuel du temps de cuisson est de 2 minutes à 15 heures, par étape de 1 minute (pour une programmation jusqu'à 1 heure) ou par étape de 5 minutes (pour une programmation supérieure à 1 heure).

A l'obtention de la température programmée, l'appareil émet un signal sonore.

i Si la température dans le programme « MULTICOOK » est inférieure à 80°C, la fonction autoréchauffage se désactivera automatiquement. Si nécessaire, vous pouvez l'activer manuellement.

Programme « COOK »

Ce programme est conçu pour la cuisson des légumes et des légumineuses. Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 5 minutes à 8 heures, par étape de 5 minutes.

Programme « EXPRESS »

Ce programme est conçu pour la cuisson rapide du riz, des bouillies, ainsi que le chauffage rapide des plats préparés. Dans ce programme le réglage du temps de cuisson, les fonctions départ différé et autoréchauffage ne sont pas disponibles.

Programme « STEW »

Ce programme est conçu pour préparer des rôtis, ragoûts, viandes, volailles, légumes et autres plats à plusieurs composants. La valeur du temps de cuisson par défaut est de 1 heure. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 1 heure à 12 heures, par étape de 5 minutes.

Programme « PIZZA »

Ce programme est conçu pour la préparation de pizzas à la viande, à la volaille, au fromage et autres garnitures. La valeur du temps de cuisson par défaut est de 25 minutes. Vous pouvez changer manuellement le réglage du temps de cuisson de 10 minutes à 8 heures, par étape de 5 minutes.

Programme « PORRIDGE »

Ce programme est conçu pour la préparation des bouillies au lait pasteurisé allégé. La valeur du temps de cuisson par défaut est de 20 minutes. Le réglage manuel du temps de cuisson est de 5 minutes à 4 heures, par étape de 1 minute (pour une programmation jusqu'à 1 heure) ou par étape de 5 minutes (pour une programmation supérieure à 1 heure).

Pour éviter de faire bouillir le lait et pour obtenir le résultat souhaité, il est recommandé d'effectuer les opérations suivantes avant la cuisson:

- Rincez soigneusement toutes les céréales en grains entiers (riz, sarrasin, millet etc.), jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
- Beurrez la cuve du multicuisineur avant la cuisson.
- Respectez strictement les proportions en pesant les ingrédients selon les instructions du livre de recettes (diminuer ou augmenter le nombre et le poids des ingrédients, cela doit rester strictement proportionnel.
- En cas d'utilisation de lait entier, diluez avec de l'eau potable en proportion égale 1:1.

i Les propriétés du lait et des céréales peuvent varier selon l'origine et les fabricants, parfois cela influe sur le résultat final de la cuisson.

i Si le résultat souhaité dans le programme « PORRIDGE » n'est pas obtenu, vous pouvez utiliser le programme universel « MULTICOOK ». La température optimale de cuisson pour les bouillies ou lait est de 95°. Déposez la quantité d'ingrédients et réglez le temps de cuisson selon la recette.

Programme « SOUP »

Ce programme est conçu pour la préparation des bouillons, des soupes de légumes et des soupes froides. Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure. Vous pouvez changer le temps de cuisson manuellement de 10 minutes à 8 heures, par étape de 5 minutes.

Programme « RICE »

Ce programme est conçu pour la préparation du riz, ainsi que la cuisson des bouillies à l'eau. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez changer le temps de cuisson manuellement de 5 minutes à 4 heures, par étape de 1 minute.

Programme « GRAIN »

Ce programme est conçu pour la préparation de diverses céréales et plats d'accompagnements, ainsi que pour la cuisson de bouillies à l'eau. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez changer le temps de cuisson manuellement de 5 minutes à 4 heures, par étape de 1 minute.

Programme « SAUCE »

Ce programme est conçu pour la préparation de diverses sauces, ainsi que des confitures et marmelades. Le temps de cuisson par défaut est de 35 minutes. Vous pouvez changer le temps de cuisson manuellement de 5 minutes à 2 heures, par étape de 5 minutes. La cuisson est possible avec le couvercle ouvert.

Programme « SELF-CLEAN »

Ce programme est conçu pour le nettoyage automatique de la cuve du multicuisineur et du couvercle intérieur amovible. Le temps par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez changer le temps manuellement de 5 minutes à 2 heures, par étape de 5 minutes.

Programme « FRY »

Ce programme est conçu pour frire des légumes, de la viande, du poisson et de la volaille. Il est recommandé de frire les aliments avec le couvercle ouvert. Le temps de cuisson par défaut est de 15 minutes. Vous pouvez changer le temps de cuisson manuellement de 5 minutes à 2 heures, par étape de 1 minute. La fonction départ différé, dans ce programme, n'est pas disponible.

i Pour éviter de brûler les ingrédients, nous recommandons de suivre les instructions des livres de recettes et renouer de temps en temps le contenu de la cuve. Avant de réutiliser le programme « FRY », laissez refroidir l'appareil complètement.

Programme « SLOW COOK »

Ce programme est conçu pour la cuisson de lait cuit au four, blanquette, jarret de porc, fromage de tête et plats en gelée. Le temps de cuisson par défaut est de 3 heures. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 5 minutes à 12 heures, par étape de 10 minutes.

Programme « BREAD »

Ce programme est conçu pour la cuisson de pain fait de farine de blé et de seigle. Ce programme prévoit la totalité du cycle de cuisson, ainsi que l'étuvage de la pâte avant la cuisson. Vous pouvez désormais préparer de délicieux pain à la maison. Le temps de cuisson par défaut est de 3 heures. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 10 minutes à 6 heures, par étape de 5 minutes.

Programme « DEEP FRY »

Ce programme est conçu pour la cuisson de différents aliments en friture, avec un panier spécial friture (inclus). La valeur par défaut du temps de cuisson est de 30 minutes, avec une valeur de température par défaut de 180°C. Vous pouvez changer manuellement la température de 120 à 180°C, par étape de 5°C. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 5 minutes à 30 minutes, par étape de 5 minutes. Le couvercle doit rester ouvert lors de l'utilisation de ce programme. A l'obtention de la température programmée dans la cuve, un bip retentira.

STOP ATTENTION! L'huile est très chaude! Afin d'éviter les brûlures, utilisez des gants de cuisine et ne pas se pencher pas ou-dessus de l'appareil.

A la fin du programme, soulevez le panier à frire par la poignée avec les aliments et le bloquer au bord de la cuvette avec le crochet spécial du panier, pour laisser l'huile s'égoutter.

Enlevez tout le surplus d'huile restant avec un essuie-tout ou avec du papier absorbant avant de servir le plat.



Utilisez uniquement des huiles végétales raffinées spéciale friture.

Le chauffage fort et répétitif de l'huile dans la cuve contribue à son oxydation. Ne pas utiliser la même huile plusieurs fois pour frire.

Programme « BAKE »

Ce programme est conçu pour la cuisson de la viande, de la volaille, ainsi que de la pâte à levure et sans levure et de la pâte feuilletée.

Le temps de cuisson par défaut est de 50 minutes. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 10 minutes à 8 heures, par étape de 5 minutes



Durant la cuisson de la pâte, il est recommandé de désactiver la fonction autoréchauffage. A la fin de la cuisson, enlevez rapidement la pâte du multicuiseur pour éviter une prise d'humidité. Si cela n'est pas possible dans l'immédiat, vous pouvez la laisser dans la cuve pour un court délai avec le fonctionnement de l'autoréchauffage.

Programme « PILAF »

Ce programme est conçu pour la cuisson de différents types de pilaf. Le temps de cuisson par défaut est de 50 minutes. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 10 minutes à 8 heures, par étape de 5 minutes

Programme « YOGURT »

Le yaourt est un produit laitier fermenté avec des propriétés bienfaitantes et populaires dans le monde entier. À l'aide du programme « YOGURT » vous pouvez préparer chez vous de différents yaourts délicieux faits maison. Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 10 minutes à 12 heures, par étape de 5 minutes. La fonction autoréchauffage n'est pas disponible dans ce programme.

Programme « CHILLI »

Ce programme est conçu pour la cuisson de la sauce chili. Le temps de cuisson par défaut est de 2 heures. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 10 minutes à 10 heures, par étape de 10 minutes.

Programme « STEAM »

Ce programme est conçu pour la cuisson vapeur de viandes, poissons, volailles, légumes et plats complexes. Le temps de cuisson par défaut est de 20 minutes. Vous pouvez changer manuellement le temps de cuisson de 5 minutes à 2 heures, par étape de 5 minutes.

Dans ce programme, utilisez le panier spécial vapeur à deux niveaux (inclus).



Noubliez pas que le compte à rebours du temps de cuisson, ne commence qu'après que l'eau soit en ébullition avec une forte vapeur dans la cuve.



Si vous n'utilisez pas de réglages automatiques du temps de cuisson dans ce programme, reportez-vous au tableau « Temps de cuisson à la vapeur recommandé pour différents produits ».

III. POSSIBILITES SUPPLEMENTAIRES

- Etuvage de la pâte
- Préparation de la fondue
- Préparation du fromage et du fromage blanc
- Pasteurisation des produits liquides
- Stérilisation des ustensiles et objets d'usage personnel

IV. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Règles générales et recommandations

• A la première utilisation de l'appareil, pour enlever les odeurs du Multicuiseur, il est recommandé de cuire un demi-citron durant 15 minutes, avec le programme « STEAM »

- Ne pas laisser la cuve remplie de nourriture ou d'eau dans le Multicuiseur fermé plus de 24 heures. La cuve avec des produits préparés doit être stockée au réfrigérateur et au besoin, réchauffez la nourriture dans le Multicuiseur, avec la fonction réchauffage.
- Si vous n'utilisez pas le Multicuiseur durant une longue période de temps, débranchez la prise de courant. L'unité principale du Multicuiseur, ainsi que le disque chauffant, la cuve, le couvercle intérieur et la soupape vapeur doivent être propres et secs.
- Avant de nettoyer l'appareil, s'assurez-vous qu'il est débranché de l'alimentation et qu'il est complètement refroidi. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux avec un liquide vaisselle.



Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de chiffons rugueux, d'éponges grattantes ou de pâtes abrasives. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou autres substances non recommandés pour l'utilisation d'éléments en contact avec l'alimentation.



Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou le mettre sous le robinet!

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les pièces en caoutchouc du Multicuiseur. Leur endommagement ou déformation peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Le corps du Multicuiseur peut être nettoyé au fur et à mesure de son utilisation. La cuve, le couvercle intérieur et la soupape de vapeur amovible doivent être nettoyés après chaque utilisation. L'eau de condensation produite lors de la cuisson en Multicuiseur doit être retirée de l'appareil après chaque utilisation. La surface interne du corps de l'appareil doit être nettoyée si nécessaire

Nettoyage du corps de l'appareil

Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Il est possible d'utiliser un détergent doux. Pour éviter les taches d'eau et de stries sur le corps du Multicuiseur nous vous recommandons d'essuyer la surface avec un chiffon sec.

Nettoyage de la cuve

Vous pouvez nettoyer la cuve manuellement, à l'aide d'une éponge douce et du liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle (conformément aux recommandations du fabricant).

Si la cuve est très sale, versez dans la cuve de l'eau tiède et laissez tremper pendant un certain temps, puis nettoyez. Essayez complètement l'extérieure de la cuve avant de l'installer dans le corps du multicuiseur. L'utilisation régulière de la cuve peut provoquer un changement de couleur total ou partiel de son revêtement intérieur. Ceci n'est pas un défaut de la cuve et cela ne gêne pas le bon fonctionnement du Multicuiseur.

Nettoyage du couvercle intérieur en aluminium

1. Ouvrez le couvercle du multicuiseur. Appuyez sur l'onglet en plastique du côté intérieur du couvercle.
2. Sans forcer, tirez vers vous, le couvercle intérieur en aluminium, en appuyant, vers le bas pour le retirer du couvercle principal.
3. Essuyez les surfaces des deux couvercles avec un chiffon ou une éponge humide. Si nécessaire, lavez le couvercle sous le robinet à l'aide de liquide vaisselle. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Essuyez les deux couvercles avec un chiffon sec.
4. Remettez le couvercle amovible en aluminium dans le couvercle principal en appuyant légèrement jusqu'à l'enclenchement.

Nettoyage de la soupape vapeur amovible

La soupape vapeur est installée dans un logement spécial sur le couvercle extérieur, elle est composée de deux parties: extérieure et intérieure.

1. Tourner le bouchon de la soupape vapeur dans le sens antihoraire et retirer-le.
2. Si nécessaire, retirez soigneusement le joint. Nettoyer toutes les pièces de la soupape.

3. Remettre dans l'ordre inverse, remettre le joint en place, alignez les encoches de la partie principale de la soupape avec les onglets sur le couvercle et tourner dans le sens horaire. Installer la soupape vapeur dans le logement spécial sur le couvercle de l'appareil.



ATTENTION! Afin d'éviter toute déformation du joint en caoutchouc, ne pas le tordre ou forcer lors du retrait pour le nettoyage et la remise en place.

Enlèvement des condensats

Dans ce modèle, les condensats sont recueillis dans des cavités spéciales sur le corps de l'appareil autour de la cuve. Ouvrir le couvercle, retirer la cuve. Les condensats recueillis autour de la cuve doivent être enlevés à l'aide d'un chiffon à vaisselle.

Nettoyage du corps de l'appareil.

En stricte conformité avec les instructions du manuel, la probabilité de liquide, de particules d'aliments ou de débris à l'intérieur du corps de l'appareil est minime. Si une pollution significative s'est produite, vous devez nettoyer l'appareil, afin d'éviter un mauvais fonctionnement ou une détérioration de l'appareil.



Avant de nettoyer le corps du Multicuiseur, assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi!

Les parois latérales intérieures du corps de l'appareil, la surface du disque chauffant et la sonde de température (située au milieu du dispositif de chauffage) se nettoient avec un chiffon humide (à moie mouiller) avec une éponge ou une serviette. Si vous utilisez un détergent, vous devez rincer soigneusement, pour éviter les odeurs indésirables lors de la cuisson. En cas d'introduction de corps étranger dans le tour autour de la sonde du thermostat, enlevez les soigneusement avec des pinces, sans exercer de pression sur le boîtier du capteur. Si la surface du disque de chauffage est sale, vous pouvez utiliser une éponge humide ou une brosse de dureté moyenne ou synthétique.



Une utilisation régulière de l'appareil peut provoquer au fil du temps un changement total ou partiel de la couleur du disque chauffant. Cela ne gêne pas le bon fonctionnement du Multicuiseur.

Utilisation de la fonction « SELF-CLEAN »

1. Remplir au tiers la cuve du multicuiseur avec de l'eau et placer la dans le corps de l'appareil. Assurez-vous que la cuve soit correctement installée en contact avec l'élément chauffant.
2. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'à l'enclenchement. Branchez l'appareil sur le secteur. Mettre l'interrupteur dans la position I.
3. Appuyez sur le bouton « Menu » et choisissez la fonction « SELF-CLEAN » dans la liste des programmes.
4. Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton « Start ». Sur l'écran s'affichera le compte à rebours de la durée du temps du programme.



ATTENTION! En mode self-clean, de la vapeur chaude et des gouttelettes d'eau vont sortir par la soupape vapeur amovible. Afin d'éviter les brûlures, ne pas se pencher au-dessus du multicuiseur en cours de fonctionnement de ce programme, n'ouvrez pas le couvercle de l'appareil immédiatement, après la fin du programme.

V. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Erreurs effectuées lors de la cuisson et leurs solutions

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

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

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

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

ALIMENT TROP CUIT

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

DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUSSION

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

PLATS BRULES

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

L'ALIMENT A PERDU SA FORME

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

PAIN ET GÂTEAU HUMIDES

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

LA PÂTE N'EST PAS LEVEE DANS LE FOUR

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

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

Temps de cuisson à la vapeur recommandé pour différents produits

Produits	Poids, g/ Qté, pcs.	Volume d'eau, mL	Temps de préparation, min.
Filet de porc/bœuf (en cubes de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filet d'agneau (en cubes de 1,5-2 cm)	500	800	40

Filet de poulet (en cubes de 1,5-2 cm)	500	800	20
Boulettes de viande	10 pcs. / 5 pcs.	800	25/40
Poisson (filet)	300	800	15
Cocktail de fruits de mer (surgelé)	300	800	5
Pommes de terre (coupées en 4)	500	800	20
Carottes (coupées en dés de 1,5-2 cm)	500	800	35
Betterave (coupées en 4)	500	1500	90
Légumes (surgelés)	500	800	5
Œufs de poule	5 pcs.	800	10

i Notez qu'il s'agit des recommandations générales. Le temps réel peut différer des valeurs recommandées, en fonction des propriétés spécifiques du produit, ainsi que vos préférences de goût.

Tableau récapitulatif du programme de cuisson (réglage d'usine)


Programmes	Conseils d'utilisation	Valeur par défaut du temps de cuisson	Commence le temps de cuisson (par défaut de temps)	Départ différé	Passage en mode Night	Autoréchauffage
MULTICOOK	Cuisson des différents plats avec la possibilité de régler la température et le temps de cuisson	0:30	2 min – 15h / 1 min – 15 h / 5 min	+	-	+
COOK	Cuisson des légumes et des légumineuses	0:40	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Cuisson rapide des bouillies à l'eau, ainsi que le réchauffage des plats prêts	-	-	-	-	-
STEW	Braiser la viande, le poisson, les légumes, les plats d'accompagnement et les plats complexes.	1:00	5 min – 12 h / 5 min	+	-	+
PIZZA	Cuisson au four des pizzas à la viande, à la volaille, au fromage et autres ingrédients de garnitures	0:25	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Cuisson des bouillies au lait	0:20	5 min – 1 h / 1 min – 4 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Préparation des soupes, de garnitures, des soupes de légumes et des soupes froides	1:00	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
RICE	Cuisson du riz et des bouillies à l'eau	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
GRAIN	Cuisson de diverses céréales et accompagnements	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SAUCE	Cuisson des sauces, des confitures et des marmelades	0:35	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+

Température de service, °C	Recommandations d'utilisation (voir aussi le livre de recettes)					
SELF-CLEAN	Système d'autonettoyage du couvercle intérieur et de la cuve	0:30	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
FRY	Frir des viandes, poissons, légumes et repas à plusieurs composants	0:15	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Préparation du lait mijoté, viande, jarret, fromage de tête, produits en getés	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
BREAD	Cuisson de pain de farine de blé et de seigle (y compris l'étuvage de la pâte)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Friture de différents produits	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Cuisson de viande, volaille, poisson ainsi que des produits à base de pâte, pâte à levure, y compris la pâte feuilletée	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PILAF	Cuisson de différents pilafs (avec de la viande, poisson, volaille, légumes)	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
YOGURT	Préparation de différents yaourts	8:00	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
CHILLI	Cuisson de sauce chili	2:00	10 min – 10 h / 10 min	+	-	+
STEAM	Cuisson vapeur de viande, poisson, légumes et d'autres produits	0:20	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+

Recommandations pour l'utilisation de la température dans le programme « MULTICOOK »

Température de service, °C	Recommandations d'utilisation (voir aussi le livre de recettes)
35	Etuvage des pâtes et préparation de vinaigre
40	Préparation de yaourts
45	Fermentation au levain
50	Fermentation
55	Bonbon fondant
60	Préparation de thé vert ou plats pour bébé
65	Cuisson de viande dans un emballage sous vide
70	Préparation de punch
75	Pasteurisation ou cuisson de thé blanc
80	Préparation de vin chaud
85	Préparation de fromage blanc, ainsi que la préparation des aliments qui nécessitent une cuisson longue
90	Préparation de thé rouge
95	Cuisson de bouillies au lait
100	Cuisson de meringue ou de confiture
105	Cuisson de fromage de tête

Température de service, °C	Recommandations d'utilisation (voir aussi le livre de recettes)
110	Stérilisation
115	Cuisson de sirop de sucre
120	Cuisson de jarret de porc
125	Cuisson de viande mijotée
130	Préparation de pudding
135	Grillade de plats cuisinés pour les rendre croustillantes
140	Fumage
145	Cuisson de légumes et de poisson (en papillote)
150	Cuisson de viande (en papillote)
155	Cuisson au four de produits en pâte à levure
160	Frir les volailles
165	Frir les bitecks
170	Frir en pâte (beignets)
175	Cuire les nuggets
180	Frir les pommes de terre (frites)

 Voir aussi le livre de recettes inclus.

VI. ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES
 Les accessoires supplémentaires pour les multicuiseurs REDMOND RMC-151E s'achètent séparément. Pour les commander ou découvrir de nouveaux produits, visiter le site www.multicooker.com ou les magasins des concessionnaires officiels REDMOND.

VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
L'écran de visualisation affiche une erreur : E1 – E4	Erreur de système, panne éventuelle de la plaque de commande ou du conducteur chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Fermez le couvercle d'une manière dense, branchez l'appareil au réseau électrique de nouveau
L'appareil ne se branche plus	<ul style="list-style-type: none"> Fit d'alimentation électrique n'est pas branché à l'appareil et/ou n'est pas connecté avec la prise électrique Prise électrique est défilante 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si le fil électrique est branché au connecteur approprié de l'appareil et s'il est connecté avec une prise Connectez l'appareil à une prise en bon état
	Pas de courant dans le réseau électrique	Vérifiez la tension au réseau électrique. Dans le cas d'absence de la tension adressez-vous à l'organisme desservant votre immeuble
Le plat se prépare trop long-temps	<ul style="list-style-type: none"> Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique (niveau de tension n'est pas stable ou inférieur à la norme) Entre la cuve et le conducteur chauffant il y a un objet ou des particules étrangères (ordures, gruaux, morceaux de nourriture) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la stabilité de la tension du courant au réseau électrique. En cas ou la tension est instable ou inférieure à la norme Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Sortez un objet ou des particules étrangères

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
Le plat se prépare trop long-temps	<ul style="list-style-type: none"> Cuve est posée inégalement dans le bolter du multicuiseur Conducteur chauffant est très sale 	<ul style="list-style-type: none"> Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Nettoyez le disque chauffant
Pendant la cuisson la vapeur sort par-dessus le couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Étanchéité de la jonction de la cuve et du couvercle interne du multicuiseur est dérangée - Cuve est posée inégalement dans le bolter du multicuiseur - Le couvercle est fermé d'une manière non compacte /un objet étranger se trouve sous le couvercle -Élastique de joint du couvercle interne est très sale, déformée ou détériorée 	<ul style="list-style-type: none"> Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts Vérifiez s'il n'y a pas d'objets étrangers (ordures, gruaux, morceaux de nourriture) entre le couvercle et le bolter de l'appareil, sortez-les. Fermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic Vérifiez l'état de l'élastique de joint sur le couvercle interne de l'appareil. Il est possible qu'il faudrait le remplacer


VIII. GARANTIE

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, le fabricant prendra en charge les réparations avec le remplacement des pièces ou le remplacement de l'appareil en cas de défaut d'usine, causée par une mauvaise qualité des matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que si la date d'achat est confirmée par le tampon du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie. Cette garantie est reconnue uniquement, si le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et qu'il n'a pas été démonté ou endommagé par une utilisation inadéquate et qu'il est complet. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules d'éclairage, revêtements antiadhésifs, joints, etc.). La durée de vie du produit et la période de garantie se calculent à partir de la date de la vente ou de la date de fabrication du produit (si la date d'achat ne peut être déterminée). La date de fabrication peut être trouvée dans le numéro de série sur l'étiquette d'identification sur le produit. Le numéro de série se compose de 13 chiffres. Le 6-ème et le 7-ème chiffres indiquent le mois et le 8-ème indique l'année de fabrication de l'appareil. La durée de service de l'appareil donnée par le fabricant est de 3 ans et de (5 ans) à compter de la date d'achat si l'appareil est utilisé conformément aux directives et aux normes techniques applicables.



Par respect pour l'environnement, (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)
 L'élimination des emballages, du manuel d'utilisation, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères. Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne. Ce manuel est également disponible sur notre site : www.redmond.company
 Fabricant: DSM Enterprise Ltd. Bâtiment 2, n° 6, 10 Keji road, Singtan, Shunde, Guangdong, Chine

 *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung 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 dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - In landwirtschaftlichen Anwesen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - In Frühstückspensionen.
- Eine industrielle oder beliebige zweckentfremdete Nutzung der Vorrichtung wird als Verletzung der Bedingungen eines ordnungsgemäßen Betriebs des Erzeugnisses eingestuft. In diesem Fall haftet der Hersteller nicht für mögliche Schäden.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der

Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).

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

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab. Kochgeräte sollen in einer stabilen Lage mit den Griffen (falls vorhanden) angeordnet werden, um ein Verschütten des heißen Flüssigkeiten zu vermeiden. Bedecken Sie das Gerät nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, denn 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.

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

- Dieses Gerät darf von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kennt-

- nissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen 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. Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Das Gerät soll mit keiner externen Zeitschaltuhr oder keinem separaten Fernsteuersystem betrieben werden. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätestörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.
- Die Oberflächen können während des Betriebes sehr heiss werden.

- Verletzungsgefahr.
- Die Kanäle in der Druckreguliereinrichtung, durch die der Dampf entweicht, müssen regelmäßig überprüft werden, um sicher zu sein, daß sie nicht verstopft sind.
- Die Speise nicht zu lange Zeit aufzuwärmen.



ACHTUNG: Heisser Dampf, Verbrennungsgefahr.

Technische Daten

Modell.....	RMC-151E
Leistungsaufnahme.....	950 W
Netzspannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvolumen.....	5 L
3D-Aufheizung.....	vorhanden
Topfbeschichtung.....	Keramik-Antifahn von Anato® (Korea)
LED-Display.....	Zeichen
Dampfventil.....	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar
Abmessungen.....	380 x 290 x 250 mm
Gewicht.....	4,1 kg ± 3%

Programme

1. MULTICOOK	11. SELF-CLEAN (SELBSTREINIGUNG)
2. COOK (KOECHEN)	12. FRY (BRAATEN)
3. EXPRESS (EXPRESSION)	13. SLOW COOK (SCHONGAREN)
4. STEW (SCHMÖREN)	14. BREAD (BROT)
5. PIZZA (PIZZA)	15. DEEP FRY (FRITTÜRE)
6. PORRIDGE (MILCHREIS)	16. BAKE (BACKEN)
7. SOUP (SUPPE)	17. PILAF (PILAW)
8. RICE (REIS)	18. YOGURT (JOGHURT)
9. GRAIN (GRIESS)	19. CHILLI (CHILI)
10. SAUCE (SOSSE)	20. STEAM (DAMPFGAREN)

Funktionen

„MASTERCHIEF“ (Zeit- und Temperatureinstellung während Kochvorgangs; Speicherung und Wiedergabe der eigenen Programme).....vorhanden
 Warmhalten der fertigen Gerichte (Autoaufwärm).....bis zu 24 Stunden
 Aufwärmen.....bis zu 24 Stunden
 Startverzögerung.....bis zu 24 Stunden
 Selbstreinigung.....vorhanden
 Funktion Voice help.....mit Abschaltungsmöglichkeit

Lieferumfang

Multikocher.....	1 Stk.
Topf.....	1 Stk.
Dampfeinsatz.....	1 Stk.
Korb für Frittieren.....	1 Stk.
Messbecher.....	1 Stk.
Schöpfkelle.....	1 Stk.
Spatel.....	1 Stk.
Halter für Schöpfkelle/Spatel.....	1 Stk.
Kochbuch „100 Rezepte“.....	1 Stk.
Bedienungsanleitung.....	1 Stk.
Servicehandbuch.....	1 Stk.
Netzschnur.....	1 Stk.
Zange für Rausnehmen der Schale.....	1 Stk.
Döschen-Set für Joghurt (4 Stk.).....	1 Stk.

Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Ankündigung dieser Änderungen vorzunehmen.

Multikocherinhaltverzeichnisse A1

1. Gerätedeckel	11. Messbecher
2. Abnehmbarer Innendeckel	12. Zange für Rausnehmen der Schale
3. Schale	13. Dampfeinsatz
4. Deckel-Entriegelungsknopf	14. Korb für Frittieren
5. Systemsteuerung mit Display	15. Halter für Schöpfkelle/Spatel
6. Gehäuse	16. Ein-/Ausschalter „0/I“
7. Tragegriff	17. Netzschnur
8. Abnehmbares Dampfventil	18. Döschen-Set für Joghurt
9. Spatel	
10. Schöpfkelle	

Systemsteuerung A2

1. Taste „Hour/Min“ (Stunden/Minuten) – die Umschaltung zwischen Stunden- und Minuteneinstellungsmodi; die Ein-/Abschaltung der Funktion Voice help
2. Taste „Time Delay“ (Startverzögerung) – die Einschaltung der Funktionen der Startverzögerung und „MASTERCHIEF“
3. Taste „Cancel/Reheat“ (Aufhebung/Aufwärmen) – die Unterbrechung des Kochprogrammvorgangs, Reset der gegebenen Einstellungen, die Ein-/Abschaltung der Aufwärmfunktion.
4. Taste „←“ – die Navigation durch Menü (Bewegung des Cursors nach links), die Reduzierung des Zeit-, Temperaturwerts.
5. Taste „→“ – die Navigation durch Menü (Bewegung des Cursors nach rechts), die Vergrößerung des Zeit-, Temperaturwerts.
6. Taste „Start / Keep Warm“ (Start/Autoaufwärm) – die Einschaltung des eingegebenen Kochmodus, die Ein-/Abschaltung der Autoaufwärmfunktion.
7. Taste „Timer/Temp.“ (Timer/Temperatur) – der Übergang in Kochtemperatur- oder Zeiteinstellungsmodus.
8. Taste „Menu“ (Menü) – die Auswahl des Kochprogramms.

Display Beschriftung A3

1. Anzeigen der Kochprogramme.
2. Anzeige der Autoaufwärm- und Aufwärmfunktionen.
3. Temperatur-Anzeige.
4. Versorgungsanzeige.
5. Anzeige der Funktion Voice help.
6. Anzeige des Kochzeiteinstellungsmodus.
7. Anzeige des Einstellungs- und Vorgangsmodus von Startverzögerung.
8. Vorgangsanzeige.
9. Anzeige des Zeitwerts.
10. Anzeige der Vorgangsstufe des Kochprogramms.

I. VOR DER BEDIENUNG

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



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

Nach dem Transport und Lagerung bei niedrigen Temperaturen lassen Sie das Gerät bei Raumtemperatur innerhalb von min. 2 Stunden vor dessen Inbetriebnahme stehen.

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



ACHTUNG! Es wird verboten das Gerät bei jeglichen Störungen zu benutzen.

Stellen Sie das Gerät auf harte gerade horizontale Oberfläche so, dass der heiße Dampf, der aus der Dampfklappe rauskommen wird, auf keine Tapeten, Schmutzbelag, elektrische Geräte und Materiale kommt, die von erhöhter Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.
 Vor der Zubereitung stellen Sie sicher, dass äußere und sichtbare innere Multikocherteile keine Beschädigungen, Abspaltungen und andere Defekte haben. Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen der Schale und dem Heizkörper befinden.

II. INBETRIEBNAHME DES MULTIKOCHERS

Stromunabhängiger Speicher

Der Multikocher REDMOND RMC-151E hat einen stromunabhängigen Speicher. Das garantiert die Bewahrung und Speicherung aller Benutzereinstellungen einschließlich Einstellungen der Startverzögerung und Voice help innerhalb von 2 Stunden bei einem unerwarteten Stromausfall. Der Multikocher setzt bei der Wiederaufnahme der Stromversorgung während dieser Zeit fort, in den angegebenen Modus zu funktionieren.

Funktion Voice help

Dank der Funktion Voice help wurde es einfacher als je zuvor in Multikocher REDMOND RMC-151E zu garen. Der gesamte Vorgang der Steuerung wird durch kurze Voice-Guide von den eingegebenen Änderungen und den aktuellen Einstellungen geführt. Die Funktion startet automatisch nach dem Einschalten. Um sie zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Taste „Hour/Min“ im Auswahlmodus des Kochprogramms. Drücken und halten Sie erneut die Taste „Hour/Min“, um wieder diese Funktion zu aktivieren.

Kochzeiteinstellung

Im Multikocher REDMOND RMC-151E kann von Ihnen selbst die Kochzeit für die Mehrheit der Programme eingestellt werden. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der eingestellten Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab.



Die Möglichkeit der Zeitänderung ist fürs Programm „EXPRESS“ nicht verfügbar.

1. Um die Kochzeit nach der Wahl des automatischen Programms einzustellen, drücken Sie die Taste „Timer/Temp.“. Auf dem Display wird die Anzeige Time angezeigt. Die Minutenanzeige wird blinken.
2. Indem Sie die Taste „Hour/Min“ drücken, wählen Sie die Einstellung von Stunden oder Minuten aus. Der gewählte Wert wird blinken.
3. Beim Druck der Taste „→“ wird der Zeitwert erhöht, beim Druck der Taste „←“ reduziert. Um rasch die Werte zu ändern, drücken und halten Sie die erforderliche Taste.

Um ohne Speicherung der eingegebenen Änderungen in den Ruhezustand-Modus zu gehen, drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“.

i In den Programmen „STEAM“ und „SELF-CLEAN“ wird die eingestellte Zeit nur nach Erreichen der gegebenen Betriebstemperatur abgezählt. Zum Beispiel, wenn kaltes Wasser gegeben und Kochzeit für 10 Minuten im Programm „STEAM“ eingestellt wird, startet das Siedepunkt und beginnt der Countdown der eingegebenen Kochzeit nur nach Siedepunkt und Bildung des erforderlichen Dampfdrucks im Topf zu laufen.

Verzögerung des Programmstarts

Diese Funktion erlaubt, einen Zeitbereich einzugeben, nach dessen Ablauf das Kochprogramm beginnt zu funktionieren. Man kann die Zeit in Zeitbereich von 5 Minuten bis zu 24 Stunden in 5 Minuten Schritt einstellen.

- Um die Startverzögerungszeit nach der Wahl des automatischen Kochprogramms einzustellen, drücken Sie den Knopf „Time Delay“. Die Minutenanzeige wird blinken.
- Indem Sie die Taste „Hour/Min“ drücken, wählen Sie die Einstellung von Stunden oder Minuten. Der gewählte Wert wird blinken.
- Beim Druck der Taste „+“ wird der Zeitwert erhöht, beim Druck der Taste „-“ reduziert. Um rasch die Werte zu ändern, drücken und halten Sie die erforderliche Taste.
- Um die Startverzögerungsfunktion zu starten, drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Start / Keep Warm“. Auf dem Display wird der Countdown vor dem Programmstart angezeigt.
- Nach dem Ablauf von Countdown beginnt das eingegebene Kochprogramm zu laufen.

Um ohne Bewahrung und ohne Speicherung der eingegebenen Änderungen in den Ruhezustand-Modus zu gehen, drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“.

i Die Startverzögerungsfunktion ist für die Programme „FRY“ und „EXPRESS“ nicht verfügbar.

Es wird nicht empfohlen, die Funktion des verzögerten Starts zu verwenden, wenn das Rezept die leichtverderblichen Nahrungsmittel hat. Bei Einstellung der Startverzögerungszeit ist es zu beachten, dass die eingestellte Zeit in einigen automatischen Programmen nur nach Erreichen der gegebenen Betriebstemperatur abgezählt wird.

Warmhalten von fertigen Gerichten (Autoaufwärm)

Sofort nach Ablauf des Kochprogramms schaltet automatisch diese Funktion ein. In diesem Modus behält das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts in einer Grenze von 70-75°C bis zu 24 Stunden. Bei der Laufenden Autoaufwärmfunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Cancel/Reheat“, auf dem Display werden die Anzeige des Funktionsvorgangs und die Aufwärtszählung in diesem Modus angezeigt.

Um Autoaufwärmfunktion abzuschalten und in den Ruhezustand-Modus zu gehen, drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Cancel/Reheat“.

i Die Autoaufwärmfunktion ist für die Programme „YOGURT“ und „EXPRESS“ nicht verfügbar.
Im Programm „MULTICOOK“ schaltet diese Funktion automatisch bei Einstellung der Kochtemperatur unter 80°C ab. Bei Bedarf kann man sie manuell einschalten.

Vorläufige Abschaltung der Autoaufwärmfunktion

Nach dem Ablauf des Kochprogramms ist die Einschaltung der Autoaufwärmfunktion nicht immer erwünscht. Deswegen ist im Multikocher REDMOND RMC-151E die Möglichkeit vorgesehen, diese Funktion vorläufig während des Starts oder des Hauptkochvorgangs abzuschalten. Drücken und halten Sie dafür einige Sekunden die Taste „Start / Keep Warm“ während des Kochprogrammvorgangs oder im Startverzögerungs-Modus. Um wieder die Autoaufwärmfunktion zu aktivieren, drücken Sie erneut einige Sekunden auf die Taste „Start / Keep Warm“.

Aufwärmfunktion von Gerichten

Den Multikocher REDMOND RMC-151E kann man für das Aufwärmen von kalten Gerichten benutzen. Dafür:

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie ihn in Multikochergehäuse ein.
- Decken Sie zu, schließen Sie das Gerät am Netz an. Bringen Sie den Netzschalter auf „0/I“ in Position „I“.
- Bringen Sie das Gerät in Auswahlmodus des Kochprogramms. Drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Cancel/Reheat“. Das kurze Signal ertönt. Drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“. Die entsprechende Anzeige und die Taste auf dem Display leuchten. Timer beginnt Aufwärtszählen der Aufwärmzeit zu zeigen.

Das Gerät wärmt das Gericht bis zu 70-75°C auf und wird es bis zu 24 Stunden warm halten. Bei Bedarf kann man Aufwärmfunktion abstellen, indem Sie dafür einige Sekunden die Taste „Cancel/Reheat“ drücken und halten. Das lange Signal ertönt, die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und die Beleuchtung von Taste werden gelöscht.

💡 Dank den Autoaufwärm- und Aufwärmfunktionen kann der Multikocher das Gericht bis zu 24 Stunden warm halten. Aber wir empfehlen nicht, die Speise in aufgewärmten Zustand länger als zwei – drei Stunden zu lassen, weil das ab und zu zur Änderung ihrer Schmeckhaftigkeit führen kann.

Funktion „MASTERCHIEF“

Eröffnen Sie für sich noch mehr Möglichkeiten für kulinarische Kreation mit neuer Funktion „MASTERCHIEF“. Wenn das Programm „MULTICOOK“ vor seinem Start erlaubt, die Parameter des Programmvorgangs einzustellen, können Sie mit der Funktion „MASTERCHIEF“ die Einstellungen gerade im Kochvorgang ändern, haben Sie dabei die Möglichkeit, sie danach zu bewahren und zu speichern.

i Die Funktion „MASTERCHIEF“ ist für das Programm „EXPRESS“ nicht verfügbar.

Die Funktion „MASTERCHIEF“ erlaubt Ihnen, bis zu 10 Male die Kochzeit und Kochtemperatur während des Programmvorgangs zu ändern und die bekommene Reihenfolge der Änderungen anstatt des Quellenprogramms zu bewahren und zu speichern. Die Temperaturänderung ist es in Funktion in Bereich von 35°C bis zu 180°C in Schritt 1°C möglich. Die Zeitänderung ist es von 1 Minute bis zu 15 Stunden in 1 Minute Schritt möglich.

i Um das Gerät gegen Überhitzung zu schützen, die maximale Zeit des Programmvorgangs bei Kochtemperatureinstellung höher als 140°C auf 2 Stunden begrenzt.

Ein-/Abschaltung der Autoaufwärmfunktion ohne Zeit- oder Temperaturänderung ist keine Sonderänderung.

💡 Die Funktion „MASTERCHIEF“ ist besonders nützlich, wenn Sie ein Gericht nach komplizierten Rezepten kochen, die eine Kombination von verschiedenen Kochprogrammen (zum Beispiel bei Zubereitung von Kohlrudeln, Beef Stroganoff, Suppen und Pasta nach verschiedenen Rezepten sowie Marmelade usw.) erfordern.

Um Kochtemperatur zu ändern:

- Drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Time Delay“ während des Programmvorgangs. Die Anzeige des Temperaturwerts beginnt auf dem Display zu blinken.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Um sie zu vergrößern, drücken Sie die Taste „+“, um sie zu reduzieren, die Taste „-“. Um sie rasch zu ändern, drücken und halten Sie die erforderliche Taste.
- Drücken Sie keine Taste auf der Systemsteuerung während 10 Sekunden. Der neue Wert wird automatisch bewahrt und gespeichert.

Um Kochzeit zu ändern:

- Drücken und halten Sie einige Sekunden während des Programmvorgangs die Taste „Time Delay“. Um zur Zeiteinstellung zu gehen, drücken Sie die Taste „Time/Temp“. Die Minutenanzeige beginnt auf dem Display zu blinken.

- Indem Sie die Taste „Hour/Min“ drücken, wählen Sie die Einstellung von Stunden oder Minuten. Der angewählte Wert wird blinken.
- Beim Druck der Taste „+“ wird der Zeitwert erhöht, beim Druck der Taste „-“ reduziert. Um rasch die Werte zu ändern, drücken und halten Sie die erforderliche Taste.
- Drücken Sie keine Taste auf der Systemsteuerung während 10 Sekunden. Der neue Wert wird automatisch bewahrt und gespeichert.

i Nach der Speicherung der eingegebenen Änderungen werden auf dem Display der Reihe nach die Temperatur- und Zeitwerte, die bis zum Programmende geblieben sind, angezeigt.
Wenn der Kochzeitwert auf 00:00 eingestellt wird, wird der Programmvorgang blockiert.

Speicherung des geänderten Kochprogramms

Bei Betrieben können Sie innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf des Programmvorgangs das neue Programm anstatt des Werkprogramms bewahren und speichern. Auf dem Display wird der Countdown in Sekunden im Laufe von dieser Zeit angezeigt.

Um das geänderte Programm zu bewahren und zu speichern, drücken und halten Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“. Um ohne Speicherung der Änderungen ins Menü zu gehen, drücken Sie die Taste „Cancel/Reheat“.

Wiederaufgabe des geänderten Kochprogramms

Auf dem Display wird die Zeichen „---“ anstatt der Kochzeit in Menü des geänderten Kochprogramms angezeigt. Sie können die Startverzögerungszeit einstellen oder sofort das geänderte Kochprogramm starten, indem Sie einige Sekunden die Taste „Start / Keep Warm“ drücken und halten. Im Laufe des Vorgangs von geändertem Programm werden auf dem Display der Reihe nach die gebliebenen Kochzeit und Temperatur, die für laufende Stufe gewählt war, angezeigt. Nach dem Durchgang jedes Änderungspunkts wird das doppelte Signal ertönen.

i Die Änderung der Einstellungen von gespeicherten Programmen ist nicht möglich.

Wiederaufgabe der Werkseinstellungen

Jeden Moment können Sie die Werkseinstellungen eines oder der sämtlichen geänderten Kochprogramme wiederherstellen. Dafür wählen Sie in Menü das geänderte Kochprogramm aus und drücken und halten Sie gleichzeitig einige Sekunden die Tasten „Hour/Min“ und „Time Delay“. Die eingestellten Programmänderungen werden gelöscht.

i Nach Reset des geänderten Kochprogramms wird das Werkprogramm in Menü angezeigt.

Um die sämtlichen geänderten Kochprogramme zu löschen und zu den Werkseinstellungen zurückzukehren, drücken und halten Sie gleichzeitig einige Sekunden die Tasten „Hour/Min“ und „Time Delay“ in Ruhezustand-Modus.

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

- Bereiten Sie (messen ab) die erforderlichen Zutaten vor.
- Geben Sie die Zutaten in den Topf des Multikochers laut Kochprogramm und setzen Sie ihn ins Gehäuse ein. Beachten Sie, dass sich alle Zutaten einschliesslich der Flüssigkeit unten der maximalen Markierung auf Innenoberfläche des Topfs befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Topf gerade eingesetzt ist und dicht mit Heizelement in Kontakt steht.
- Schliessen Sie den Deckel von Multikocher bis zum Einrasten. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an. Bringen Sie den Netzschalter „0/I“ in Position „I“.
- Drücken Sie die Taste „Menu“, um aus Ruhezustand-Modus auszugehen. Wählen Sie das erforderliche Programm aus, indem Sie die Tasten „+“, „-“ oder Menü (die entsprechende Anzeige wird auf dem Display blinken) verwenden.

- Wenn Ihnen die Kochzeit laut Standardprogramm nicht passt, drücken Sie die Taste „Time/Temp.“ und ändern Sie diesen Wert.

i In Programme „MULTICOOK“ und „DEEP FRY“ können Sie auch die Kochtemperatur ändern. Nach der Kochzeiteinstellung drücken Sie erneut die Taste „Time/Temp.“ und stellen Sie gewünschten Wert mit den Tasten „+“ und „-“ ein. Nach der Temperatureinstellung drücken Sie die Taste „Time/Temp.“ oder „Time Delay“, um zur Zeiteinstellung zurückzukehren oder in die Startverzögerungseinstellung zu gehen.

- Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
- Drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Start / Keep Warm“, um das Kochprogramm zu starten. Abhängig von dem gewählten Programm beginnt der Countdown sofort nach dem Druck der Taste „Start / Keep Warm“ oder nach dem Erreichen der erforderlichen Temperatur im Topf zu laufen.

i Bei Bedarf können Sie die Autoaufwärmfunktion vorläufig abschalten.

- Am Ende des Kochprogrammvorgangs ertönt ein Tonsignal. Danach geht das Gerät abhängig von dem gewählten Programm oder eingegebenen Einstellungen in Autoaufwärm- oder Ruhezustand-Modus.
- Um das eingegebene Programm zu löschen, Koch- oder Autoaufwärmvorgang zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden die Taste „Cancel/Reheat“.

Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Gerichten nach von Benutzer eingegebenen Temperatur- und Kochzeitparameter bestimmt. Dank der Funktion „MULTICOOK“ kann der Multikocher REDMOND RMC-151E eine ganze Reihe von Küchengeräten ersetzen und erlaubt, das Gericht praktisch nach jedem für Sie interessanten Rezept aus altem Kochbuch oder aus dem Internet. Die Kochzeit beträgt 30 Minuten laut Standardprogramm. Die Kochtemperatur beträgt 100°C laut Standardprogramm. Der Bereich der manuellen Temperatureinstellung liegt zwischen 35 und 180°C in 5° Schritt. Der Bereich der manuellen Zeiteinstellung liegt zwischen 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1 Minute Schritt (für den Zeitbereich bis zu 1 Stunde) oder 5 Minuten Schritt (für den Zeitbereich länger als 1 Stunde). Nach dem Erreichen der eingegebenen Kochtemperatur gibt das Gerät ein Tonsignal.

i Im Programm „MULTICOOK“ wird die Autoaufwärmfunktion bei Temperatureinstellung unten 80°C automatisch abgeschaltet. Bei Bedarf können Sie sie manuell einschalten.

Programm „COOK“

Es ist für Kochen von Gemüsen und Schotengewächsen bestimmt. Die Kochzeit beträgt 40 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten Schritt.

Programm „EXPRESS“

Dieses Programm ist für die schnelle Zubereitung von Reis, den körnigen Breien aus Grieß sowie für schnelles Aufwärmen der fertigen Gerichte bestimmt. Die Möglichkeit der Kochzeitregelung und der Verwendung der Funktionen von Startverzögerung und Autoaufwärm ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „STEW“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Braten, Ragout, für das Schmoren von Fleisch, Geflügel, Gemüsen und Mehrkomponenten-Gerichten bestimmt. Die Kochzeit beträgt 1 Stunde laut Standardprogramm. Der Zeitbereich der manuellen Einstellung liegt zwischen 5 Minuten und 12 Stunden in 5 Minuten Schritt.

Programm „PIZZA“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Pizza mit Fleisch, Geflügel, Käse und anderen Füllungsarten bestimmt. Die Kochzeit beträgt 25 Minuten laut

Standardprogramm. Der Bereich der manuellen Kochzeiteinstellung liegt zwischen 10 Minuten und 8 Stunden in 5 Minuten Schritt.

Programm „PORRIDGE“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Breien mit Anwendung der pasteurisierten Milch mit der niedrigen Fettigkeit bestimmt. Die Kochzeit beträgt 20 Minuten laut Standardprogramm. Der Bereich der manuellen Kochzeiteinstellung liegt zwischen 5 Minuten und 4 Stunden in 1 Minute Schritt (für den Bereich bis zu 1 Stunde) oder 5 Minute Schritt (für den Bereich länger als 1 Stunde). Um das Übergießen von Milch zu vermeiden und optimales Ergebnis zu erzielen, ist es empfohlen, vor dem Kochen die nächsten Handhabungen zu machen:

- Alle Vollkorngrüsse (Reis, Buchweizen, Hirse usw.) sorgfältig zu waschen, bis Wasser durchsichtig wird;
- Vor der Zubereitung den Topf des Multikochers mit der Butter fetten;
- Strikt die Proportionen zu befolgen, die Zutaten nach Rezepten des Kochbuches vergleichen (die Anzahl der Zutaten strikt proportional zu reduzieren und zu zufügen);
- Bei Verwendung der Vollmilch sie mit Trinkwasser im Verhältnis von 1:1 lösen.

i Die Eigenschaften von Milch und Griess können sich abhängig von Hersteller und Herkunft unterscheiden, das beeinflusst manchmal die Kochergebnisse. Wenn bei Verwendung des Programms „PORRIDGE“ das gewünschte Ergebnis nicht erreicht wurde, verwenden Sie das universelle Programm „MULTICOOK“. Für die Zubereitung von Milchbrei ist die optimale Temperatur 95°C. Bestimmen Sie die Anzahl der Zutaten und stellen die Kochzeit nach Rezept ein.

Programm „SOUP“

Das Programm ist für die Zubereitung von Brühen, Suppen aus vorgeeinten Gemüsen, Gemüse- und Kaltsuppen bestimmt. Die Kochzeit beträgt 1 Stunde laut Standardprogramm. Der Bereich der manuellen Kochzeiteinstellung liegt zwischen 10 Minuten und 8 Stunden in 5 Minuten Schritt.

Programm „RICE“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Reis sowie von Breien mit Wasser bestimmt. Die Kochzeit beträgt 30 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute Schritt.

Programm „GRAIN“

Dieses Programm ist für das Kochen von verschiedenen Grüten und Beilagen sowie von körnigen Breien mit Wasser bestimmt. Die Kochzeit beträgt 30 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute Schritt.

Programm „SAUCE“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von verschiedenen Sossen sowie Konfitüre und Marmelade bestimmt. Die Zubereitungszeit ist 35 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten Schritt. Es ist möglich, ohne Deckel zu kochen.

Programm „SELF-CLEAN“

Dieses Programm ist für die automatische Reinigung des Multikochertopfs und des abnehmbaren Innendeckels bestimmt. Die Reinigungszeit beträgt 30 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten Schritt.

Programm „FRY“

Dieses Programm ist für das Braten von Gemüsen, Fleisch, Fisch und Geflügel bestimmt. Es ist empfohlen, ohne Deckel zu braten. Die Kochzeit beträgt 15 Minuten laut Standardprogramm. Der Zeitbereich der manuellen Einstellung liegt zwischen 5 Minuten und 2 Stunden in 1 Minute Schritt. Die Startverzögerungsfunktion ist in diesem Programm nicht verfügbar.



Um das Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, ist es empfohlen, die Hinweisungen vom Kochbuch zu befolgen und gelegentlich den Gehalt von Schale umzurühren. Vor der erneuten Verwendung des Programms „FRY“ lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Programm „SLOW COOK“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von geschmärtet Milch, Schmalzfleisch, Haxe, Sülze, Aspik bestimmt. Die Kochzeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten Schritte.

Programm „BREAD“

Dieses Programm ist für Backen von verschiedenen Brotsorten aus Weizenmehl und mit dem Zusatz von Roggenmehl empfohlen. Das Programm bietet einen vollen Kochzyklus von Teiggraben bis zum Backen. Jetzt können Sie selbst das schmackhafte Brot zu Hause backen. Die Kochzeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 10 Minuten bis zu 6 Stunden in 5 Minuten Schritte.

Programm „DEEP FRY“

Dieses Programm ist für das Braten von verschiedenen Gerichten in Frittüre in speziellem Frittierkorb (er gehört zum Lieferumfang) bestimmt. Die Kochzeit beträgt 30 Minuten, die Kochtemperatur 180°C laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Temperatureinstellung des Bereichs von 120 bis zu 180°C in 5°C Schritt möglich. Die manuelle Zeiteinstellung des Bereichs ist es von 5 bis zu 30 Minuten in 5 Minute Schritt möglich.

In diesem Programm soll der Gerätedeckel geöffnet sein. Nach dem Erreichen der erforderlichen Temperatur im Topf gibt das Gerät das Tonsignal.

STOP ACHTUNG! Das Öl ist sehr heiss! Um die Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie die Küchenhandschuhe und beugen Sie nicht über Gerät.

Nehmen Sie vorsichtig den Korb mit Zutaten am Griff am Ende des Kochprogramms und hängen Sie ihn an den speziellen Hacken am Schüsselrand, um das Öl abtropfen zu lassen.

Entfernen Sie die überschüssigen Reste von Öl aus dem Gericht mit einem Papiertuch vor dem Servieren.



Nehmen Sie nur raffiniertes Pflanzenöl als Frittüre. Die lang dauernde oder vielfache Erwärmung des Öls führt zu seiner Oxidation. Verwenden Sie das gleiche Öl zum wiederholten Frittieren nicht.

Programm „BAKE“

Dieses Programm ist für das Backen von Fleisch, Geflügel sowie die Backerzeugnisse aus Hefe- und Hefefreieit einschließlich des Blätterteigs bestimmt. Die Kochzeit beträgt 50 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten Schritt möglich.



Es ist empfohlen, für das Backen die Autoaufwärmfunktion abzuschalten. Nehmen Sie das zubereitete Backerzeugnis sofort nach Backen aus Multikocher heraus, damit es nicht feucht würde. Wenn das unmöglich ist, erlaubt es, das Backen für kurze Zeit in Multikocher bei eingeschalteter Autoaufwärmfunktion zu lassen.

Programm „PILAF“

Das Programm ist für die Zubereitung von verschiedenen Arten von Pilaw (Paella) bestimmt. Die Kochzeit beträgt 50 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten Schritt.

Programm „YOGURT“

Das Joghurt ist der Sauermilchprodukt mit nützlichen Eigenschaften, der auf der ganzen Welt beliebt ist. Mit Hilfe des Programms „Joghurt“ können Sie verschiedene geschmackhafte und gesunde Joghurt zu Hause zubereiten. Die Kochzeit beträgt 8 Stunden laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereich-

seinstellung beträgt von 10 Minuten bis zu 12 Stunde in 5 Minuten Schritte. Die Autoaufwärmfunktion ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „CHILLI“

Das Programm ist für die Zubereitung von Chilirossen bestimmt. Die Kochzeit beträgt 2 Stunden laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 10 Minuten bis zu 10 Stunden in 10 Minuten Schritt.

Programm „STEAM“

Dieses Programm ist für das Dampfgaren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse bestimmt. Die Kochzeit beträgt 20 Minuten laut Standardprogramm. Die manuelle Zeitbereichseinstellung beträgt von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten Schritt. Um in diesem Programm zuzubereiten, verwenden Sie speziellen Dampfeinsatz (er gehört zum Lieferumfang).

- i** Beachten Sie, dass der Countdown des Kochprogrammorgangs nach dem Siedepunkt und nach dem Erreichen des erforderlichen Dampfdrucks im Topf beginnt zu laufen.
- 💡** Wenn Sie die automatischen Zeiteinstellungen in diesem Programm nicht verwenden, wenden Sie sich an die Tabelle „Die empfohlene Kochzeit der verschiedenen Nahrungsmittel bei Dampfgaren“.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Die Teiggärung
- Die Fonduezubereitung
- Die Quark- und Käsezubereitung
- Die Pasteurisation von flüssigen Lebensmitteln
- Sterilisation des Geschirrs und Gegenständen des persönlichen Bedarfs

IV. PFLEGE UND REINIGUNG

Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

- Wir empfehlen Ihnen die Zitronenhälfte innerhalb von 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstillung in Multikocher nach dem Garen in Programm „STEAM“ zu kochen.
- Es ist den Topf mit zubereiteter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als für 24 Stunden im zugedeckten Multikocher nicht zu lassen. Sie können den Topf mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Hilfe Aufwärmfunktion im Multikocher aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es von Netz ab. Die Arbeitskammer einschließlich der Heizscheibe, des Topfs, des Innendeckels, der Dampf- und Verschlussventile, des Kondensat-Auffangbehälters müssen sauber und trocken sein.
- Bevor sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass es stromlos und komplett abgekühlt ist. Für die Reinigung benutzen Sie ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel.

⚠️ ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, Schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie keine aggressive chemische Reinigungs- oder andere Mittel, die für Kontakt mit Speisen nicht empfohlen sind.

STOP ES IST VERBOTEN, das Gerät ins Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gummiteile des Multikochers reinigen: ihre Beschädigung oder Deformation kann zum fehlerhaften Betrieb des Gerätes führen.
- Das Gerätegehäuse kann man nach Schmutzigkeit reinigen. Man muss den Topf, den Innendeckel und das abnehmbare Dampfventil immer nach jeder Verwendung reinigen. Entsorgen Sie das Kondenswasser bei Kochen der Gerichte im Multikocher nach jeder seiner Anwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche der Arbeitskammer bei Bedarf.

Gehäuserreinigung

Reinigen Sie den Gerätegehäuse mit einem weichen Küchentuch oder mit feinem Schwamm. Man kann das Feinreinigungsmittel verwenden. Um eventuelle

Wasserstreifen und Flecken auf dem Gehäuse zu vermeiden, empfehlen wir, immer seine Oberfläche trocken abzuwischen.

Topfreinigung

Sie können den Topf manuell reinigen, indem Sie feine Schwamm und Feinwaschmittel verwenden, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen.

Wenn er stark verschmutzt ist, gießen Sie in den Topf das warme Wasser und lassen Sie ihn für eine Zeit einweichen, reinigen Sie ihn erst dann. Wischen Sie unbedingt äusserliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie ihn ins Gehäuse des Multikochers reinstellen.

Es ist Voll- oder Teilfarbänderung der Innenantihafbeschichtung nach regelmäßiger Benutzung des Topfs möglich. Das ist kein Defekt des Topfs.

Reinigung des Aluminium-Innendeckels:

1. Öffnen Sie den Multikocherdeckel. Drücken Sie von innerer Seite des Deckels auf die Verriegelungseinrichtung aus Kunststoff.
2. Ziehen Sie ohne Mühe den abnehmbaren Aluminium-Innendeckel leicht auf sich los.
3. Wischen Sie die Oberflächen der beiden Deckel mit feuchtem Küchentuch oder feinem Schwamm ab. Waschen Sie bei Bedarf den abgenommenen Deckel mit dem Waschmittel unter Wasserstrahl. Verwenden Sie beim Waschen des Aluminium-Innendeckels keine Spülwaschmaschine. Wischen Sie beide Deckel trocken ab.
4. Setzen Sie den abnehmbaren Aluminiumdeckel in Einkerbungen der unteren Seite des Hauptdeckels zurück, setzen Sie die beiden Deckel zusammen und drücken Sie leicht auf den abnehmbaren Deckel bis zum Einrasten.

Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

Das Dampfventil befindet sich in einem speziellen Sitz des Geräteckels und besteht aus den äusseren und inneren Mantel.

1. Ziehen Sie vorsichtig den äusseren Mantel an Spitze nach oben und auf sich raus. Drehen Sie den inneren Mantel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
2. Bei Bedarf nehmen Sie vorsichtig die Ventilkummi ab. Waschen Sie die sämtlichen Ventiltelle.
3. Setzen Sie das Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zurück: setzen Sie das Gummi zurück, setzen Sie die Einkerbungen des Hauptteils von Ventil und die entsprechenden Spitzen auf innerem Mantel zusammen und drehen Sie den inneren Mantel im Uhrzeigersinn. Setzen Sie das Dampfventil dicht in Sitz auf dem Gerätedeckel.

⚠️ ACHTUNG! Um die Deformation des Ventilkummis zu vermeiden, drehen Sie es bei Abnehmen, Reinigung und Zusammensetzung nicht zusammen und ziehen Sie es nicht aus.

Entsorgung des Kondenswassers

In diesem Modell sammelt sich Kondenswasser im Hohlraum von Gerätkörper um den Topf herum. Öffnen Sie den Deckel, nehmen den Topf raus. Um das Kondenswasser zu entfernen, benutzen Sie die Papiertücher.

Reinigung der Arbeitskammer

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

⚠️ Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgeschaltet und komplett abgekühlt ist!

Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heizscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht einem nassen) Schwamm oder Tuch reinigen. Wenn Sie ein Waschnmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abwaschen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächstem

Kochen zu vermeiden.

Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken.

Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.

i Bei regelmäßiger Anwendung des Geräts kann die Farbe der Heizscheibe völlig oder teilweise mit der Zeit ändern. Das ist kein Defekt und beeinflusst den seinen ordnungsgemässen Betrieb nicht.

Die Verwendung von Funktion „SELF-CLEAN“

1. Füllen Sie den Topf des Multikochers mit Wasser zu einem Drittel ein und setzen Sie ihn ins Gehäuse ein. Vergewissern Sie sich, dass der Topf gerade eingesetzt ist und dicht mit dem Heizelement in Kontakt steht.
2. Schliessen Sie den Deckel des Multikochers bis zum Einrasten. Schliessen Sie das Gerät am Netz an. Bringen Sie den Netzschalter in die Position I.
3. Drücken Sie die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „SELF-CLEAN“ aus der Programmliste aus.
4. Um den Funktionsvorgang zu starten, drücken Sie die Taste „Start“. Auf dem Display wird der Countdown des Programmorgangs angezeigt.

⚠️ ACHTUNG! Im Selbstreinigung-Modus lassen der heisse Dampf und kleine Wassertröpfchen aus abnehmbarem Dampfventil aus. Um die Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie nicht über Multikocher während des Vorgangs dieser Funktion und öffnen Sie nicht den Gerätedeckel sofort nach Ablauf des Programmorgangs.

V. KOCHTIPPS

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

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

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

Eventuelle Fehlersachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug.	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe.
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	Verwenden Sie vorzugsweise die Verfahren (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Bewerten Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.

Eventuelle Fehlerursachen		Abhilfe
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampflichte reicht nicht aus		Gießen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzöl eingegossen.	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampflassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidertart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

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

DAS GERICHT BRENNT AN

Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihaltbeschichtung des Topfs wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihaltbeschichtung keine Beschädigungen aufweist
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept

Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätermodell angepasst ist
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen oder die zubereiteten Lebensmittel nicht gerührt oder sie spät gewendet	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Anbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers ohne Bedarf nicht
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten
Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Garzeit und folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätermodell angepasst sind

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

i Bei der Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND reagiert Überhitzungsschutz in Programmen „STEW“ und „SOUP“, wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Kochprogramm unterbrochen, und der Multikocher geht in den Autoaufwärm-Modus.

Empfohlene Kochzeit beim Dampfgaren von verschiedenen Nahrungsmitteln

Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Schwein- / Rindfleischlet / (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Hammelfleischlet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
Fleischbällchen/ Frikadellen	10 pcs. / 5 pcs.	800	25/40

Fisch (Filet)	300	800	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
Kartoffeln (gewürfelt)	500	800	20
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
Rote Rübe (gewürfelt)	500	1500	90
Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
Ei	5 pcs.	800	10

i Es ist zu beachten, dass dies allgemeine Hinweise sind. Die laufende Zeit kann sich von den empfohlenen Werten abhängig von Qualität des bestimmten Lebensmittels sowie von Ihren Geschmackvorzügen unterscheiden.

Sammetabelle der Kochprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/ Einstellungszeit	Der vergrößerte Start	Erwartung des Erweichens des Getreidemais	Autoaufwärm
MULTI-COOK	Die Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit der Möglichkeit der Kochtemperatur- und Zeiteinstellung	0:30	2 Min – 1 St / 1 St – 15 St / 5 Min	+	-	+
COOK	Das Kochen von Gemüsen und Schotengewächsen	00:40	5 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
EX-PRESS	Die schnelle Zubereitung von körnigen Breien mit Wasser sowie das Aufwärmen der fertigen Gerichte	-	-	-	-	-
STEW	Das Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüsen, Beilagen und Mehrkomponenten Gerichten	1:00	5 Min – 12 St / 5 Min	+	-	+
PIZZA	Die Zubereitung von Pizza mit Fleisch, Geflügel, Käse und anderen Füllungen	00:25	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
POR-RIDGE	Die Zubereitung von Breien mit Milch	0:20	5 Min – 1 St / 1 St – 4 St / 5 Min	+	+	+
SOUP	Die Zubereitung von Brühen, Suppe aus vorgedünsteten Gemüsen, Gemüse- und Kaltsuppen	1:00	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
RICE	Die Zubereitung von Reis. Kochen von körnigen Breien mit Wasser	0:30	5 Min – 4 St / 1 Min	+	-	+
GRAIN	Die Zubereitung von verschiedenen Grünzen und Beilagen	0:30	5 Min – 4 St / 1 Min	+	-	+
SAUCE	Die Zubereitung von verschiedenen Sossen sowie Konfitüre und Marmelade	00:35	5 Min – 2 St / 5 Min	+	-	+
SELF-CLEAN	Das automatische System der Reinigung vom Innen-deckel und Topf	00:30	5 Min – 2 St / 5 Min	+	+	+

FRY	Das Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponenten Gerichten	00:15	5 Min – 2 St / 1 Min	-	-	+
SLOW COOK	Die Zubereitung von geschmolzter Milch, Schmalz, Fleisch, Hachse, Süße und Aspik	3:00	5 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
BREAD	Die Zubereitung vom Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschliesslich der Teiggarung)	3:00	10 Min – 6 St / 5 Min	+	-	+
DEEP FRY	Die Zubereitung von verschiedenen Gerichten im Frittüre	0:30	5 Min – 30 Min / 5 Min	+	+	+
BAKE	Das Backen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Backzeugnissen aus den Hefe- und Hefefreiteig einschliesslich aus Blätterteig	0:50	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
PILAF	Die Zubereitung von verschiedenen Pilaw-Arten (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	0:50	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
YO-GURT	Die Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8:00	10 Min – 12 St / 5 Min	+	-	-
CHILLI	Die Zubereitung von Chiliisoße	2:00	10 Min – 10 St / 10 Min	+	-	+
STEAM	Das Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Gerichten	0:20	5 Min – 2 St / 5 Min	+	+	+

Empfehlungen zur Verwendung der Temperatur-Modus in Programm „MULTICOOK“

Betriebstemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen (Sehen Sie auch Kochbuch)
35°C	Die Teiggarung, die Zubereitung von Essig
40°C	Die Zubereitung von Joghurt
45°C	Der Gärstoff
50°C	Die Gärung
55°C	Die Zubereitung von Cremefüllung
60°C	Die Zubereitung des grünen Tees oder Babynahrung
65°C	Das Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung
70°C	Die Zubereitung von Punsch
75°C	Die Pasteurisation oder Kochen des weissen Tees
80°C	Die Zubereitung von Glühwein
85°C	Die Zubereitung von Quark oder Gerichten, die Lange Kochzeit erfordern
90°C	Die Zubereitung von rotem Tee
95°C	Die Zubereitung der Milchbreies
100°C	Die Zubereitung der Baiser oder Konfitüre
105°C	Die Zubereitung der Süße
110°C	Die Sterilisation

115°C	Die Zubereitung von Zuckersirup
120°C	Die Zubereitung von Hachse
125°C	Die Zubereitung von Schmorfleisch
130°C	Die Zubereitung von Auflauf
135°C	Der Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste
140°C	Das Räuchern
145°C	Das Backen von Gemüse und Fisch (in Folie)
150°C	Das Backen des Fleisches (in Folie)
155°C	Das Backen der Backzeugnissen aus Hefeteig
160°C	Der Braten von Geflügel
165°C	Der Braten von Steak
170°C	Der Braten im Teigmantel Zubereitung von Nuggets
175°C	Die Zubereitung von Nuggets
180°C	Die Zubereitung von Pommes Frites

Siehe auch das dem Multikocher beiliegende Kochbuch.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Die Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-151E gehören zum Lieferumfang nicht. Sie können sie kaufen sowie Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.multikooker.com oder in Geschäften von autorisierten Händlern erhalten.

VII. VOR DER ANWENDUNG IN DAS SERVICE-ZENTRUM

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

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Die Heizplatte ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus	Die Dichtigkeit der Verbindung von der Topf mit dem Multikochergehäuse schief Der Deckel ist nicht dicht zugemacht oder es befinden sich Fremdkörper unter dem Deckel Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel ist stark verschmutzt, deformiert oder beschädigt	Die Dichtigkeit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper (Müll, Grütze, Essensstücke) zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden, entfernen Sie sie wenn notwendig. Schließen Sie immer den Deckel des Multikochers bis zum Klick Überprüfen Sie den Zustand der Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts. Möglicherweise muss sie ersetzt werden

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörumfang von Gerät beinhaltet ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihartbeschichtungen, Dichtstoffe usw.). Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produktes gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann. Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätegehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungszeitpunkt des Geräts. Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.



Umweltfreundliche Entsorgung

Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden. Kümmern Sie um die Umwelt: werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab. Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden.

personen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können. Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU. Dieser Anleitung ist auch auf der Webseite www.redmond.com.cn verfügbar. Hersteller: DSM ENTERPRISE GmbH, Gebäude 2, No.6, Keji 10 Road, Xingtang, Shunde, Guangdong, China.

 Lees zorgvuldig de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Correcte gebruik van het apparaat zal zijn levensduur aanzienlijk verlengen.

Veiligheidsvoorschriften

- De Fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor eventuele schades die te wijten zijn aan een verkeerd gebruik, vooral aan niet-naleving van de hieronder vermelde veiligheidsmaatregelen en/of technische aanwijzingen.
 - Dit elektrische toestel is bedoeld om onder normale huishoudelijke omstandigheden te worden gebruikt, onder meer in:
 - hulpruimten van winkels en kantoren alsmede in andere soortgelijke situaties, d.w.z. zonder industriële doeleinden;
 - zomeren landhuizen;
 - motels, hotels en andere woonruimten;
 - woningen, hotelkamers van pension-type en andere soortgelijke ruimtes.
 - Welk dan ook verkeerd/ondoelmatig gebruik van dit product tegen de hierna vermelde aanwijzingen en voorschriften zal als verkeerd worden beschouwd, hetgeen alle garanties ongeldig maakt. In dit geval draagt de Fabrikant geen verantwoordelijkheid voor eventuele consequenties.
 - Controleer of de netspanning met de nominale spanning van het apparaat overeenkomt (zie Technische gegevens hierna of het typeplaatje), voordat u uw apparaat op het elektriciteitsnet gaat aansluiten.
 - Maak gebruik slechts van een passende, voor de aanwezige netspanning geschikte verlengingskabel, anders kan dit kortsluiting en als gevolg brand veroorzaken.
- Het door u gebruikte stopcontact dient naar behoren te zijn geaard, dat is absoluut noodzakelijk voor een veilige en duurzame werking van uw apparaat; anders vervalt de fabrieksgarantie. Eventuele verlengingskabels, indien u deze gebruikt, dienen ook een voldoende aarding te hebben.
- STOP** *GEVAAR! Uw apparaat wordt uiterst heet tijdens het koken! Wees voorzichtig! Raak geen metalen oppervlakken of onderdelen aan terwijl het apparaat loopt. Om brandwonden te voorkomen, dient u altijd ovenhandschoenen te gebruiken. Buig u niet over het apparaat, als u het deksel opent.*
- Trek de stekker uit het stopcontact na elke uitschakeling, in het bijzonder wanneer u het apparaat gaat verplaatsen of schoonmaken. Houd het snoer met droge handen aan de stekker, maar niet aan de kabel.
 - Leg het elektrische snoer niet door deuropeningen heen of in de buurt van warmtebronnen. Let erop dat het snoer niet verdraaid, uitermate gebogen of bekneld raakt, noch in aanraking komt met meubelranden, hoeken of andere scherpe voorwerpen.
- STOP** *OPGELET: een toevallige beschadiging van elektrische kabels kan storingen en/of materiële schades tot gevolg hebben, die niet door de garantie worden gedekt, bovendien ontstaat er gevaar van elektrische schokken voor personen. Vraag onmiddellijk een dichtsbijzijnde klantendienst om het beschadigde snoer te laten vervangen.*
- Plaats het apparaat nooit op zachte onstevige ondergronden. In het bijzonder, zorg ervoor dat het apparaat

volledig vast staat, als u een vloeibaar voedsel bereidt, maak gebruik van daartoe bestemde handgrepen (indien van toepassing), als u het apparaat draagt. Dek nooit het apparaat met doek of servet, tijdens het loopt: dit kan tot oververhitting leiden en ernstige schade tot gevolg hebben.

- Het is niet toegestaan om het apparaat buitenhuis te gebruiken: vocht, vreemde objecten en verontreinigingen die daar binnenkomen kunnen beschadigingen veroorzaken.
- Alvorens met het schoonmaken te beginnen, zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom afgekoppeld en volledig afgekoeld is. Volg alle overeenkomstige voorschriften en aanwijzingen op m.b.t. schoonmaak en onderhoud.

STOP

Het is VERBODEN om het apparaat of enige onderdelen ervan in water of een andere vloeistof te dompelen, evenals onder de kraan af te spoelen!

- Dit apparaat mag het niet worden gebruikt door personen die zekere fysieke, mentale of sensorische beperkingen / afwijkingen hebben, die weinig kennis en ervaring hebben en/of niet voldoende geïnstrueerd zijn over de juiste hantering van dergelijke toestellen, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een competente persoon die verantwoordelijk is voor het opvolgen van de veiligheidsmaatregelen. Kinderen boven 8 jaar oud mogen het apparaat gebruiken alleen mits ze voldoende geïnstrueerd zijn over de juiste hantering van dergelijke toestellen, alsmede inzicht hebben over potentiële risico's bij het gebruik van het apparaat door personen onder 8 jaar oud. Houd het buiten bereik van

kinderen beneden 8 jaar oud, zodat ze niet er kunnen mee spelen. Bewaar het elektrische snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar oud. Kinderen onder 8 jaar oud mogen niet het apparaat gebruiken. Hetzelfde betreft ook alle onderhouds-, reinigings- en overige manipulaties met het apparaat of met zijn onderdelen/toebehoren: kinderen onder 8 jaar oud mogen in geen geval worden toegelaten tot zulke werkzaamheden, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een competente persoon, die verantwoordelijk is voor het opvolgen van overeenkomstige veiligheidsmaatregelen en -voorschriften.

- Probeer nooit om het apparaat zelfstandig te repareren. Elke instandhouding alsmede eventuele herstelwerken mogen slechts door deskundigen bij een geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd. Het apparaat kan wegens onbehoorlijke herstellingswerken defecten krijgen en onbruikbaar worden. Incompetente tussenkomst kan daarenboven ernstige letsels, ongevallen en materiële schade tot gevolg hebben.
- Wees voorzichtig: de externe oppervlakken kunnen worden erg heet terwijl het apparaat loopt.
- Let op: Letselgevaar.
- Drukregelaars – klepafsluiters, waardoor stoom wordt afgelaten dienen regelmatig te worden gecontroleerd om vervuiling / verstopping te voorkomen.
- Uw voedsel mag niet te lang worden opgewarmd.

STOP

Opgelet: gevaar van brandwonden door heet stoom.

Technische gegevens

Model	RMC-151E
Vermogen	950 W
Spanning	220-240 V, 50/60 Hz
Inhoud kookreservoir	5 L
3D-opwarming	ja
Bedekking kookreservoir	keramische anti-aanbak laag Anato® (Korea)
LED-scherm	grafisch
Stoomventiel	afneembaar
Binnendecksel	uitneembaar
Afmetingen	380 x 290 x 250 mm
Gewicht	4,1 kg ± 3%

Programma's

1. MULTICOOK	8. RICE (RIJST)	14. BREAD (BROOD)
2. COOK (KOKEN)	9. GRAIN (GRANEN)	15. DEEP FRY (FRITUUR)
3. EXPRESS (EXPRES)	10. SAUCE (SAUS)	16. BAKE (BAKKEN)
4. STEW (STOVEN)	11. SELF-CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)	17. PILAF (PILAW)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (BRADEN)	18. YOGURT (YOGHURT)
6. PORRIDGE (MELKPAP)	13. SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN)	19. CHILLI (CHILLI)
7. SOUP (SOEP)		20. STEAM (STOMEN)

Funcities

„MASTERCHIEF“ (tijd en temperatuur wijzigen tijdens het bereiden; eigen programma's opslaan en uitvoeren)	ja
Temperatuur van gerechten bijhouden (automatisch warmhouden)	tot 24 uur
Opwarming gerechten	tot 24 uur
Uitgestelde start	tot 24 uur
Automatische reiniging	ja
Funcitie voice assistant	uitzetbaar

Leveringsomvang

Multicooker	1 st.	Schelplepel/platte lepel houder	1 st.
Kookreservoir	1 st.	Tang voor het kookreservoir	1 st.
Stoommand	1 st.	Boek „100 recepten“	1 st.
Frituurmand	1 st.	Gebruikshandeling	1 st.
Maatbeker	1 st.	Service-boek	1 st.
Schelplepel	1 st.	Elektrisch snoer	1 st.
Platte lepel	1 st.	Set glasjes voor yoghurt (4 st.)	1 st.

De producent houdt zich het recht om op elk gewenst moment zijn producten (inclusief het design, de leveringsomvang en de technische specificaties ervan) naar eigen goeddunken, en zonder voorafgaande kennisgeving, te wijzigen.

Beschrijving van de multicooker A1

1. Deksel van het apparaat
2. Uitneembaar binnendecksel
3. Kookreservoir
4. Openingsknop deksel
5. Bedieningspaneel met LED-display
6. Behuizing
7. Handgreep
8. Afneembaar stoomventiel
9. Platte lepel
10. Schelplepel
11. Maatbeker
12. Tang voor uittrekken van de kookreservoir
13. Stoommand
14. Frituurmand
15. Schelplepel/lepel houder
16. Hoofdschakelaar „0/I“
17. Elektrisch snoer
18. Set glasjes voor yoghurt

Bedieningspaneel A2

1. Toets „Hour/Min“ (Uren/Minuten) – tussen uur- en minutenwaarde modi schakelen; de functie voice assistant in- en uitschakelen.

2. Toets „Time Delay“ (Tijd uitstellen) – de functies uitgestelde start en „MASTERCHIEF“ inschakelen.
3. Toets „Cancel/Reheat“ (Opheffen/Opwarmen) – een lopend kookprogramma onderbreken, vorige instellingen annuleren, functie opwarming in- en uitschakelen.
4. Toets „-“ – menunavigatie (de cursor naar links schuiven), tijd- en temperatuurwaarden verminderen.
5. Toets „+“ – menunavigatie (de cursor naar rechts schuiven), tijd- en temperatuurwaarden vermeerderen.
6. Toets „Start / Keep Warm“ (Start / Automatisch warmhouden) – een geselecteerd kookprogramma opstarten, functie automatisch warmhouden in- en uitschakelen.
7. Toets „Timer/Temp.“ (Timer/Temperatuur) – naar de bereidingstemperatuur- en tijdsmodus overgaan.
8. Toets „Menu“ (Menu) – kookprogramma kiezen.

Digitaal display A3

1. Indicator van kookprogramma's.
2. Indicator van warmhouden- en opwarmingsfunctie.
3. Indicator van temperatuurwaarde.
4. Indicator van stroomtoevoer.
5. Indicator van voice assistantfunctie.
6. Indicator van bereidingstijd instelling.
7. Indicator van wijziging- en werkmodus van functie uitgestelde start.
8. Indicator van werk.
9. Indicator van tijdwaarde.
10. Indicator van een stap van een lopend kookprogramma.

I. VOORDAT U GAAT GEBRUIKEN

Haal het apparaat en accessoires voorzichtig uit de doos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclamestickers behalve stickers.

! *Laat de waarschuwingsetiketten op hun plaats, stickers-aanwijzers (indien aanwezig) en platje met serienummer van het apparaat op zijn behuizing! Afwezigheid van serienummers op het product zal automatisch uw recht op de garantie beëindigen.*

Na elk transport alsook na langere opslag bij lage temperatuur moet u het apparaat acclimatiseren. Daarvoor dient het tenminste 2 uur lang bij kamer-temperatuur te blijven staan, zonder in te schakelen.

Veeg het apparaat met een vochtige doek en spoel de kom en laat ze uitdrogen. Om vreemde geur te vermijden bij het eerste gebruik van het apparaat, maak een grondige reiniging.

STOP WAARSCHUWING! Het is verboden om het apparaat met elke storing te gebruiken.

Zet het apparaat op een stevige vlakke ondergrond zodat de hete stoom die uit de stoomklep komt kon niet behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen treffen die kunnen beschadigd worden door een hoge luchtvochtigheid en temperatuur.

Vóór het koken, zorg ervoor dat de externe en interne zichtbare onderdelen van multicooker hebben geen schade, breuken en andere gebreken. Tussen de kom en het verwarmingselement mag geen vreemde voorwerpen staan.

II. GEBRUIK VAN DE MULTICOOKER

Autonoom geheugen

De multicooker REDMOND RMC-151E heeft een autonoom geheugen waardoor alle instellingen, inclusief de uitgestelde start en de stemondersteuning, 2 uur lang worden bewaard uur als elektriciteit plotseling uitvalt. Als de elektriciteit weer wordt aangesloten binnen die 2 uur, dan gaat de multicooker verder in de opgegeven stand.

De stemondersteuning

Dankzij de stemondersteuning was het nooit eerder zo simpel om de kooktechnieken van de multicooker REDMOND RMC-151E onder de knie te krijgen. Het hele kookproces, zowel ingevoerde veranderingen als huidige instellingen, worden voorzien van gesproken begeleiding. De functie begint automatisch nadat het apparaat aangezet wordt. Om de functie uit te schakelen, drukt u op de knop „Hour/Min“ tijdens het kiezen van het kookprogramma en houdt u deze ingedrukt. Als u nogmaals op de knop „Hour/Min“ drukt en deze ingedrukt houdt, dan start de functie opnieuw.

De kooktijd instellen

In de multicooker REDMOND RMC-151E kunt u voor de meeste programma's zelf de kooktijd instellen. De tijdsafstand en het mogelijke bereik van de kooktijd hangen van het programma af.

i *Het is niet mogelijk de tijd in te stellen in het programma „EXPRESS“.*

1. Om de kooktijd na het kiezen van een automatisch programma in te stellen, drukt u de knop „Timer/Temp.“. Op het display ziet u Time. De minutenindicator knippert.

- Druk op de knop „Hour/Min” en kies de instelling van de uren of minuten. De gekozen waarde knippert.
- Als u op de knop „+” drukt neemt de tijdschaal toe, als u op de knop „-” drukt, neemt de tijdschaal af. Voor een snelle verandering drukt u op de benodigde knop en houdt u deze ingedrukt.
- Om naar de wachtstand uit te gaan zonder de veranderingen op te slaan, drukt u op de knop „Cancel/Reheat”.

i In de programma's „STEAM” en „SELF-CLEAN” begint de tijd pas te lopen als de juiste temperatuur in het apparaat is bereikt. Als u bijvoorbeeld koud water in het reservoir giet en in het programma „STEAM” 10 minuten als kooktijd instelt, dan starten het programma en de tijd pas als het water kookt en er dichte stoom in het reservoir is ontstaan.

Uitgestelde start van een programma

Met de uitgestelde start kunt u een tijd instellen, na welke het kookproces begint. De tijd van de uitgestelde start heeft een bereik van 5 minuten tot 24 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

- Om na het kiezen van een automatisch programma de kooktijd in te stellen, drukt u op de knop „Time Delay”. De minutenindicator knippert.
- Druk op de knop „Hour/Min” en kies de instelling van de uren of minuten. De gekozen waarde knippert.
- Als u op de knop „+” drukt neemt de tijdschaal toe, als u op de knop „-” drukt, neemt de tijdschaal af. Voor een snelle verandering drukt u op de benodigde knop en houdt u deze ingedrukt.
- Om de functie van de uitgestelde start in te schakelen, drukt u op de knop „Start / Keep Warm” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt. Op het display ziet u de tijd tot het begin van het kookproces.
- Na afloop van de tijdsinstelling begint het kookproces.

Om naar de wachtstand uit te gaan zonder de veranderingen op te slaan, drukt u op de knop „Cancel/Reheat”.

i De functie Uitgestelde start is niet beschikbaar in de programma's „FRY” en „EXPRESS”.

Het wordt afgeraden de functie „Uitgestelde start” te gebruiken, als uw gerecht bederfelijke voedingsmiddelen bevat.

In sommige automatische programma's begint de kooktijd pas te lopen nadat in het apparaat de juiste temperatuur is bereikt.

Automatisch warmhouden

Deze functie schakelt automatisch in na afloop van het kookprogramma en aan een gaar gerecht binnen temperatuurbereik van 70-75°C gedurende 24 uur warmhouden. Wanneer de modus „Automatisch warmhouden” ingeschakeld is, ziet u de indicator en ingestelde kooktijd voor deze modus op het display.

Om de modus „Automatisch warmhouden” uit te schakelen en naar de wachtstand te gaan, drukt u op de knop „Cancel/Reheat” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt.

i De automatische warmhoudfunctie is niet beschikbaar in de programma's „YOGURT” en „EXPRESS”.

In het programma „MULTICOOK” wordt de automatische warmhoudfunctie vanzelf uitgeschakeld als u een temperatuur van minder dan 80° instelt. Indien nodig, kunt u de functie inschakelen.

Voortijdige uitschakeling van automatisch warmhouden

Het inschakelen van deze functie na een kookprogramma is niet altijd gewenst. Daarom kunt u in de multicooker REDMOND RMC-151E de automatische warmhoudfunctie uitschakelen tijdens (het opstarten van) een kookprogramma. Daarvoor drukt u tijdens het kookproces of in de uitgestelde start functie op de knop „Start / Keep Warm” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt. Op die manier kunt u de functie „Automatisch warmhouden” ook weer activeren.

Opwarming van gare gerechten

De multicooker REDMOND RMC-151E kan worden gebruikt voor het opwarmen van koude gerechten:

- Doel uw voedingsmiddelen in het kookreservoir en plaats het reservoir in de behuizing.
- Sluit het deksel totdat het vastklikt en schakel de multicooker in. Zet de schakelaar van de positie „0/1” in de positie „1”.
- Zet het apparaat in de stand van het kiezen van een programma. Druk op de knop „Cancel/Reheat” en houd deze een paar seconden ingedrukt. U hoort kort een geluid. De betreffende indicator en de knop op het display branden. De tijd begint te lopen.

De multicooker warmt het gerecht op tot 70-75°C en houdt het tot 24 uur warm. Indien nodig, kunt u het warmhouden stoppen door op de knop „Cancel/Reheat” te drukken en deze een paar seconden ingedrukt te houden. U hoort lang een geluid. De betreffende indicator en de knop op het display branden niet meer.

! Hoewel uw Multicooker in staat is om een hoge temperatuur tot 24 uur lang te handhaven, is het niet raadzaam om een gerecht langer dan twee of drie uur lang warm te houden, omdat dit de kwaliteit en de smaak van uw gerecht kan beïnvloeden.

Functie „MASTERCHIEF”

Met de nieuwe functie „MASTERCHIEF” gaat er een wereld van kookkunsten voor u open! Met het programma „MULTICOOK” kunt u de instellingen vóór de start van het kookprogramma veranderen, terwijl u met de functie „MASTERCHIEF” de instellingen ook tijdens het kookproces kunt veranderen en opslaan.

i De functie „MASTERCHIEF” is niet beschikbaar in het programma „EXPRESS”.

In de functie „MASTERCHIEF” kunt u tot 10 keer de kooktijd en temperatuur veranderen tijdens het kookproces en die veranderingen opslaan in het originele programma. De temperatuurverandering bij het gebruik van de functie „MASTERCHIEF” is mogelijk tussen 35°C tot 180°C met een afstand 1°C. U kunt de kooktijd instellen van 1 minuut tot 15 uur met een afstand van 1 minuut.

i Om het apparaat tegen oververhitting te beschermen is bij een temperatuur hoger dan 140°C de maximale tijd beperkt tot 2 uur.

Het inschakelen/uitschakelen van automatisch warmhouden zonder tijds- of temperatuurverandering is geen aparte verandering.

! De functie „MASTERCHIEF” kan ook nuttig zijn als u moeilijke gerechten kookt in verschillende programma's (bijvoorbeeld, bij het koken van koolrolletjes met vlees, straganofofsaus, soep en verschillende pasta's, jams, enz.).

Om de kooktemperatuur te veranderen:

- Tijdens het kookproces drukt u op de knop „Time Delay” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt. De indicator van temperatuurwaarde knippert.
- Kies de gewenste temperatuur. Voor een hogere temperatuur drukt u op „+”, voor een lagere op „-”. Voor een snelle waardeverandering drukt u op de benodigde knop en houdt u deze een paar seconden ingedrukt.
- Druk 10 seconden lang niet de knoppen op het paneel. De nieuwe waarde wordt automatisch opgeslagen.

Om de kooktijd te veranderen:

- Tijdens het kookproces drukt u op de knop „Time Delay” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt. Om naar de tijdsinstelling te gaan, drukt u op de knop „Time/Temp.”. De indicator van minutenwaarde op het display knippert.
- Druk op de knop „Hour/Min” en kies de instelling van de uren of minuten. De gekozen waarde knippert.
- Als u op de knop „+” drukt, neemt de tijdschaal toe, als u op de knop „-” drukt neemt de tijdschaal af. Voor een snelle waardeverandering drukt u op de benodigde knop en houdt u deze een paar seconden ingedrukt.
- Druk 10 seconden lang niet de knoppen op het paneel. De nieuwe waarde wordt automatisch opgeslagen.

i Na het opslaan ziet u op het display om de beurt de tijds- en temperatuurwaarden zien tot het einde van het kookproces.

Bij het instellen van 00:00 als kooktijd, wordt het kookproces gestopt.

Het veranderende programma opslaan

Als u wilt, kunt u tot 3 minuten na het kookproces het nieuwe programma opslaan in plaats van de fabrieksinstelling. Op het display ziet u dan een omgekeerde tijdfmeting in seconden.

Om het veranderde kookprogramma op te slaan, drukt u tegelijk op de knoppen „+” en „-” en houdt u deze even ingedrukt. Om naar het menu te gaan zonder de veranderingen op te slaan, drukt u op de knop „Cancel/Reheat”.

Weergave van het veranderde kookprogramma

Bij het kiezen van een veranderd programma in het menu ziet u op het display een „----” zien in plaats van een kooktijd.

U kunt de uitgestelde start instellen of meteen het veranderde programma opstarten door op „Start / Keep Warm” te drukken en de knop een paar seconden ingedrukt te houden. Tijdens het kookproces ziet u dan om de beurten de tijdfmeting en de voor het tijdvak gekozen kooktemperatuur. Na elke verandering hoort u twee geluiden.

i Verandering van de instellingen van opgeslagen programma's is niet mogelijk.

Terug naar fabrieksinstellingen

U kunt op elk moment terug naar de fabrieksinstellingen van een of alle veranderde programma's. Daarvoor kiest u het veranderde programma in het menu en drukt u tegelijk op de knoppen „Hour/Min” en „Time Delay”. Houd deze een paar seconden ingedrukt. Alle veranderingen worden verwijderd.

i Na het verwijderen van het veranderde programma ziet u het fabrieksprogramma in het menu.

Om alle veranderde programma's te verwijderen en terug naar de fabrieksinstellingen te gaan, drukt u in de wachtstand op de knop „Hour/Min” en „Time Delay” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt.

De algemene instructies bij automatische programma's

- Bereid (meet af) de nodige ingrediënten voor.
- Doel uw voedingsmiddelen in het kookreservoir volgens het kookprogramma, plaats het binnen de behuizing. Let op: alle ingrediënten inclusief de vloeistof moeten onder het maximale niveau op de binnenkant van het reservoir. Zorg ervoor dat het reservoir reest staat en het verwarmingselement raakt.
- Sluit de multicooker tot deze vastklikt. Sluit het toestel aan op het stroomnet. Zet de schakelaar van de positie „0/1” in de positie „1”.
- Druk op de knop „Menu” om de wachtstand te verlaten. Kies het juiste programma met de knoppen „+”, „-” of „Menu” (de betreffende indicator knippert).
- Als de standaard kooktijd te hoog of te is, kunt u die veranderen door op de knop „Time/Temp.” te drukken en de waarden te veranderen.

i In de programma's „MULTICOOK” en „DEEP FRY” kunt u ook de kooktemperatuur veranderen. Na het instellen van de kooktijd drukt u op de knop „Time/Temp.” en kiest u de gewenste waarde met de knoppen „+” en „-”. Na uw keuze drukt u op de knop „Time/Temp.” of „Time Delay” om terug te keren naar de tijdsinstelling of naar de uitgestelde start functie te gaan.

- Indien nodig, stelt u de tijd van de uitgestelde start in.
- Om het programma op te starten, drukt u op de knop „Start / Keep Warm” en houdt u deze een paar seconden ingedrukt. Afhankelijk van het gekozen programma begint de tijd meteen daarna te lopen of na het bereiken de juiste temperatuur in het reservoir.

i Indien nodig kunt u de functie automatisch warmhouden voortijdig uitschakelen.

- Als het programma eindigt hoort u het geluid. Daarna, afhankelijk van het gekozen programma of van de instellingen, gaat het apparaat naar de warmhoudstand of de wachtstand.
- Om het ingevulde programma te annuleren of het kookproces of het warmhouden af te breken, drukt u op de knop „Cancel/Reheat“ en houdt u deze een paar seconden ingedrukt.

Het programma „MULTICOOK“

Dit programma is geschikt om de gerechten te koken volgens de gebruiksinstructies in de tijd en temperatuur. Dankzij het programma „MULTICOOK“ kan REDMOND RMC-151E multicooker een hele rij keukentoeelinstellingen vervangen en is het mogelijk om vrijwel alle schotels te bereiden volgens elk recept, die u in een oude kookboek of op internet kan vinden.

De standaardkooktijd is 30 minuten en temperatuur 100°C. Het bereik van temperatuurinstellingen voor dit programma bedraagt 35–180°C, met een instellingsafstand van 5°C.

De kooktijd kan handmatig in worden gesteld binnen een bereik van 2 minuten tot 15 uur, met een instellingsafstand van 1 minuut (voor een interval tot 1 uur) of 5 minuten (voor een interval langer dan 1 uur).

Bij het berekenen van de juiste temperatuur maakt het apparaat een geluid.

i In het programma „MULTICOOK“ wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld bij het instellen van temperatuur lager dan 80°C. Indien nodig kunt u de functie weer inschakelen.

Het programma „COOK“

Dit programma is geschikt voor het koken van groente en bonen. De standaardkooktijd is 40 minuten. De kooktijd kan handmatig worden ingesteld binnen een bereik van 5 minuten tot 8 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Het programma „EXPRESS“

Dit programma is geschikt voor het snelle koken van rijst, pap van granen en het opwarmen gare gerechten. In dit programma is het niet mogelijk om de uitgestelde start en automatisch warmhouden te gebruiken.

Het programma „STEW“

Dit programma is geschikt voor het koken van braadstukken, ragout, vlees, gevogelte, groente en het stoven van gerechten met veel ingrediënten. De standaardkooktijd is 1 uur. De kooktijd kan handmatig worden ingesteld binnen een bereik van 5 minuten tot 12 uur met een afstand van 5 minuten.

Het programma „PIZZA“

Dit programma is geschikt voor het koken van pizza's met vlees, gevogelte, kaas en vullingen. De standaardkooktijd is 25 minuten. De kooktijd kan handmatig worden ingesteld binnen een bereik van 10 minuten tot 8 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Het programma „PORRIDGE“

Dit programma is geschikt voor het koken van pap op basis van gepasteuriseerde magere melk. De standaardkooktijd is 20 minuten. De kooktijd kan handmatig worden ingesteld binnen een bereik van 5 minuten tot 4 uur met een instellingsafstand van 1 minuut (voor een interval tot 1 uur) of met een instellingsafstand van 5 minuten (voor een interval langer dan 1 uur).

Om aangekoekte pap te voorkomen en het gewenste resultaat te krijgen moet u de volgende doen:

- was alle volkoren granen (rijst, boekweit, gierst, enz.) zorgvuldig tot het water schoon is;
- vet voor het koken het kookreservoir in met boter;
- houd verhouding van het recept aan (ingrediënten verhogen of verminderen volgens de verhouding);
- als u vette melk gebruikt, leng deze dan aan met water in de verhouding 1:1.

i De kwaliteit van melk en granen verschilt per fabrikant en plaats van herkomst, wat het eindresultaat kan beïnvloeden.



Als het gewenste resultaat niet in het programma „PORRIDGE“ bereikt is, gebruik dan eens het universele programma „MULTICOOK“. De optimale temperatuur voor het bereiden van pap is 95°C. Bepaal de hoeveelheid ingrediënten en de bereidingstijd volgens uw recept.

Het programma „SOUP“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van bouillon, groentesoep en koude soep. De standaard tijdsinstelling van het programma is 1 uur. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 10 minuten tot 8 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Het programma „RICE“

Dit programma is geschikt voor het koken van rijst en pap op basis van water. De standaard tijdsinstelling van het programma is 30 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 4 uur met een instellingsafstand van 1 minuut.

Het programma „GRAIN“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van verschillende soorten granen, garnering en pap op basis van water. De standaard tijdsinstelling van het programma is 30 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 4 uur met een instellingsafstand van 1 minuut.

Het programma „SAUCE“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van verschillende soorten saus, confituur en jam. De standaard tijdsinstelling van het programma is 35 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 2 uur met een instellingsafstand van 5 minuten. Het is ook mogelijk om met een open deksel te koken.

Het programma „SELF-CLEAN“

Dit programma is geschikt voor de automatische reiniging van het kookreservoir en het afneembare binnendeksel. De standaard tijdsinstelling van het programma is 30 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 2 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Het programma „FRY“

Dit programma is geschikt voor het bakken van groente, vlees, vis en gevogelte. Het wordt aangeraden om het voedsel met het open deksel te bakken.

De standaard tijdsinstelling van het programma is 15 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 2 uur met een instellingsafstand van 1 minuut. De functie van de uitgestelde start is voor dit programma niet beschikbaar.



Om het aanbranden te voorkomen, is het raadzaam om de instructies in uw kookboek te volgen en de producten in het kookreservoir regelmatig te roeren. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het programma „FRY“ nog een keer gebruikt.

Het programma „SLOW COOK“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van warme melkproducten, gestoofd vlees, varkenspoot, vleesgelei en gelatine. De standaard tijdsinstelling van het programma is 3 uur. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 12 uur met een instellingsafstand van 10 minuten.

Het programma „BREAD“

Dit programma is geschikt voor het bakken van verschillende soorten brood van tarweemel. Het programma voorziet in het hele kookprogramma van het rijzen van het deeg tot het bakken. Nu kunt u thuis zelf lekker brood maken. De standaard tijdsinstelling van het programma is 3 uur. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 10 minuten tot 6 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Het programma „DEEP FRY“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van verschillende producten in een frituur met behulp van het frituurmandje (wordt bijgeleverd). De standaard tijdsinstelling van het programma is 30 minuten, de kooktemperatuur is 180°C. De temperatuur kan handmatig worden ingesteld van 120 tot 180°C met een instellingsafstand van 5°C. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 tot 30 minuten met een instellingsafstand van 5 minuten. Tijdens dit programma moet het deksel van het apparaat geopend blijven. Zodra de juiste temperatuur in het kookreservoir bereikt is, hoort u een signaal.



LET OP! Frituurolie is heet! Gebruik overvanten om brandwonden te voorkomen en buig niet over het toestel als u het deksel opent.

Als het programma afgelopen is, pakt u het handvat van het frituurmandje beet en maakt u het vast aan de rand van het reservoir met de daarvoor geschikte haak aan het frituurmandje, de frituurolie loopt dan uit het mandje. Laat het gerecht uitlekken op keukenpapier of een servet voordat u het gerecht serveert.



Als frituurvet mag er alleen maar geraffineerde frituurolie gebruikt worden. Als frituurolie meermaals heet verwarmd wordt, kan het zuur worden. Gebruik daarom niet twee keer dezelfde frituurolie in uw frituur.

Het programma „BAKE“

Dit programma is geschikt voor het braden van vlees, gevogelte en voor het bakken van gistdeeg, gevouwen deeg en bladerdeeg. De standaard tijdsinstelling van het programma is 50 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 10 minuten tot 8 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.



Tijdens het bakken is het aangeraden om de functie „Automatisch warmhouden“ uit te schakelen. Zodra het gerecht gaar is, neemt u het meteen uit de multicooker, zodat het niet nat wordt. Als dit niet mogelijk is, kunt u uw gebak voor een korte tijd in de multicooker laten, de functie „automatisch warmhouden“ moet daarbij ingeschakeld zijn.

Het programma „PILAF“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van verschillende soorten pilaf. De standaard tijdsinstelling van het programma is 50 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 10 minuten tot 8 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Het programma „YOGURT“

Yoghurt is een zuur melkproduct met nuttige kwaliteiten, dat in de hele wereld populair is. Met behulp van het programma „YOGURT“ kunt u verschillende soorten lekkere en gezonde yoghurt thuis maken. De standaard tijdsinstelling van het programma is 8 uur. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 10 minuten tot 12 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

De autoverwarmingsfunctie en uitgestelde start zijn voor dit programma niet beschikbaar.

Het programma „CHILLI“

Dit programma is geschikt voor het bereiden van chili saus. De standaard tijdsinstelling van het programma is 2 uur. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 10 minuten tot 10 uur met een instellingsafstand van 10 minuten.

Het programma „STEAM“

Dit programma is geschikt voor het stomen van vlees, vis, gevogelte en groente. De standaard tijdsinstelling van het programma is 20 minuten. De tijd kan handmatig worden ingesteld van 5 minuten tot 2 uur met een instellingsafstand van 5 minuten.

Bij het koken met dit programma gebruikt u het speciaal daarvoor geschikte reservoir (wordt bijgeleverd).



Houd er rekening mee dat de tijd begint te lopen zodra het water in het kookreservoir kookt en de stoom dik genoeg is.



Mocht u de standaard tijdsinstelling voor het programma niet gebruiken, kijk dan in de tabel "Voor de aanbevolen tijd voor het stomen van verschillende producten".

III. EXTRA MOGELIJKHEDEN

- Deeg laten rijzen
- Fondue
- Wrongel en kaas maken
- Pasteurisatie van vloeibare etensmiddelen
- Sterilisatie van keukengerel en hygiëneproducten

IV. ONDERHOUD

Algemene regels en aanbevelingen

- Voor de eerste ingebruikneming van het apparaat en om onaangename geurtjes in uw multicooker na het koken te verwijderen, dient u een halve citroen gedurende 15 minuten in de multicooker te koken in het kookprogramma „STEAM“.
- Het wordt afgeraden om het gesloten kookreservoir met een gaar gerecht of met water langer dan 24 uur te bewaren. Gebruik daarvoor een koelkast, waarna u uw gerecht zo nodig in de multicooker kunt opwarmen met de functie Opwarming.
- Als u langere tijd geen gebruik maakt van uw apparaat, schakel het dan volledig uit en koppel het af van de stroomvoorziening. Alle onderdelen, waaronder de behuizing met het verwarmingselement, kookreservoir, binnendeksel, stoomventiel en condenswaterbakje dienen altijd schoon en droog te zijn.
- Voordat u met het schoonmaken begint, zorgt u ervoor dat uw multicooker van de stroom afgekoppeld en volledig afgekoeld is. Gebruik daarbij een zacht doekje met daarvoor bedoelde afwasmiddelen.



Het is **VERBODEN** om grove/schurende sponzen en/of schuurmiddelen of chemisch agressieve stoffen te gebruiken (tenzij in deze Handleiding uitdrukkelijk anders staat vermeld). Vermijd tevens om chemisch actieve of andere schadelijke stoffen bij het reinigen van onderdelen die in contact komen met uw voedsel.



Het is **strikt VERBODEN** om het apparaat of onderdelen ervan in water of een andere vloeistof te dompelen of onder de kraan of te spoelen!

- Wees voorzichtig bij het reinigen van rubberonderdelen van uw multicooker: beschadigde en/of vervormde rubberen onderdelen kunnen het functioneren van uw apparaat beïnvloeden en storingen veroorzaken.
- De externe behuizing mag worden schoongemaakt als deze vies is. Het kookreservoir, binnendeksel, stoomventiel (afneembare uitlaatklep en klepafsluiter) moeten na ieder gebruik van uw apparaat gereinigd worden. Verwijder ook de condens die zich in de Multicooker vormt als u hem gebruikt. Inwendige oppervlakken van de behuizing dienen zo vaak als nodig te worden gereinigd.

De behuizing schoonmaken

Maak de behuizing schoon met een vochtig doekje, zachte spons of servet. Om eventueel ook te bestaan om een delicaat afwasmiddel te gebruiken. Om eventuele vuil- en vochtplekken op de behuizing te voorkomen, is het raadzaam het oppervlak goed af te drogen.

Het kookreservoir schoonmaken

Het kookreservoir mag zowel handmatig worden schoongemaakt, met een zachte spons en toegestane reinigingsmiddelen, als met een afwasmachine (volgens de overeenkomstige aanwijzingen van de fabrikant).

Bij hardnekkiger vuil is het raadzaam om de binnenruimte te laten weken; giet daar een beetje water in en laat het een tijdje staan, reinig het daarna.

Droog de buitenkant van het kookreservoir goed af voordat u het in de multicooker plaatst.

Bij frequent gebruik kan het kookreservoir, in het bijzonder de inwendige anti-aanbaklaag volledig of gedeeltelijk van kleur veranderen. Dit is geen defect van het kookreservoir.

De binnenkant van het aluminium deksel schoonmaken

1. Open het aluminium deksel van de multicooker. Druk aan de binnenkant van het deksel op het plastic knopje.
2. Koppel het aluminium binnendeksel voorzichtig los door het naar u toe te trekken.
3. Wrijf de beide deksels schoon met een zacht vochtig doekje, spons of servet. Spoel desnoods het afgenomen deksel af onder stromend water, met weinig afwasmiddel. In dit geval dient u geen afwasmachine gebruiken. Droog beide deksels goed af.
4. Zet het afneembare deksel terug in het hoofddeksel, zet de deksels aan elkaar en duw op het afneembare deksel totdat u een klik hoort.

Afneembare stoomventiel schoonmaken

Het stoomventiel (afneembare uitlaatklep) zit in een speciale holte aan het bovendeksel van het apparaat en bestaat uit twee kappen, een binnen- en een buitenkap.

1. Trek voorzichtig de buitenkap aan het nokje (in de speciale holte aan het deksel) omhoog naar u toe. Draai de binnenkap tegen de klok in, totdat deze niet verder kan, en haal hem weg.
2. Indien nodig, verwijder voorzichtig het rubbertje van de uitlaatklep. Reinig elk onderdeel.
3. Montage gebeurt in omgekeerde volgorde: zet het rubbertje op zijn plaats, stel de twee delen samen (zodat de nokjes aan de binnenkap van de uitlaatklep in de daartoe geschikte uitsparingen aan het hoofddeksel komen) en draai met de klok mee. Monteer de uitlaatklep op zijn plaats aan het deksel van het apparaat.



LET OP! Om vervorming van het rubbertje te vermijden, draai en trek er niet aan bij het afnemen, schoonmaken en terugzetten.

Condens afnemen

In dit model verzamelt zich het condenswater in een speciale holte op de behuizing rondom het kookreservoir.

Open het deksel, haal het kookreservoir eruit. Verwijder de condens met een servet.

De behuizing schoonmaken

Bij strikte naleving van alle aanwijzingen in deze Handleiding is het nogal onwaarschijnlijk dat er vreemde deeltjes vuil, vloeistoffen of voedselresten in de behuizing terechtkomen. Als er aanzienlijk vervuiling optreedt, dient u de inwendige oppervlakken van de behuizing grondig te reinigen, om storingen en de onjuiste werking van het apparaat te voorkomen.



Voor dat u de behuizing reinigt, zorg u ervoor dat het apparaat van de stroom afgekoppeld en volledig afgekoeld is!

De zijkanalen van de behuizing, oppervlakken van het verwarmingselement en de kap van de centrale warmtesensor, die zich in het midden van het verwarmingselement bevindt, mag worden schoongemaakt met een licht bevochtigde (niet te nat) spons of theedoek. Als u afwasmiddel gebruikt, moet u daarna alle restjes ervan zorgvuldig verwijderen, om onaangename geurtjes te voorkomen die bij verder gebruik kunnen ontstaan.

Als er vreemde deeltjes in de holte rondom de centrale warmtesensor terechtkomen, verwijder deze dan voorzichtig met een pincet, zonder op de kap van de warmtesensor te duwen.

Vervuilde oppervlakken van het verwarmingselement mogen worden schoongemaakt met een bevochtigde, gematigd harde spons of een synthetische borstel.



Bij frequent gebruik kunnen bepaalde onderdelen, onder meer het verwarmingselement, volledig of gedeeltelijk van kleur veranderen. Dit is geen defect en zal het normale functioneren van het apparaat dus niet beïnvloeden.

De functie „SELF-CLEAN“

1. Vul het kookreservoir voor een derde met water en zet het in de behuizing van het apparaat. Zorg ervoor dat het kookreservoir recht staat en het verwarmingselement raakt.
2. Duw op het deksel van de multicooker totdat het klikt. Koppel het apparaat aan de stroom. Zet de schakelaar in de positie I.
3. Druk op de knop „Menu“ en kies de functie „SELF-CLEAN“ uit de lijst van programma's.
4. Om de functie in te schakelen, drukt u op de knop „Start“. Op het display begint de tijd te lopen.



LET OP! Bij de ingeschakelde functie „SELF-CLEAN“ zullen kleine waterdruppels en hete stoom uit de stoomventiel komen. Om brandwonden te voorkomen buigt u zich niet over de multicooker tijdens het werken van deze functie en opent u het deksel van het apparaat niet meteen als het programma afgelopen is.

V. KOOKTIPS

Fouten bij het voorbereiden en de mogelijke aansluitingsmethoden

In de onderstaande tabel staan veelvoorkomende problemen die zich voordoen bij gebruik van de multicooker, ook worden de mogelijke redenen en oplossingen weergegeven.

HET GERECHT IS NIET VOLLEDIG GEKOOKT

Mogelijke redenen	Oplossing	
U heeft het deksel van het toestel niet of niet goed gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	Open het deksel van het toestel tijdens het koken niet zonder reden. Sluit het deksel volledig. Zorg ervoor dat niks het sluiten verhindert en de afziching op de binnenkant niet vervormd is.	
Het reservoir en het verwarmingselement staan niet goed in contact, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	Het reservoir moet recht in de behuizing van de multicooker worden geplaatst, de bodem moet dichtbij het verwarmingselement zijn. Zorg ervoor dat er zich geen andere dingen in het reservoir bevinden. Hou het verwarmingselement schoon.	
Een verkeerde keuze van ingrediënten voor het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de gekozen methode of u heeft het verkeerde programma gekozen. De ingrediënten zijn te groot gesneden, de hoeveelheden zijn niet juist. U heeft een verkeerde kooktijd gekozen. Het gekozen recept is niet geschikt voor de multicooker.	Gebruik indien mogelijk een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebruik, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept.	
Bij stomen: te weinig water in het reservoir om de juiste hoeveelheid stoom te produceren	Giet water in het reservoir als het in het recept staat. Als u twijfelt, checkt u de waterstand tijdens het kookproces.	
Bij roosteren	U heeft te veel olie in het reservoir gedaan	Bij gewoon bakken is een dun laagje olie op de bodem van het reservoir voldoende. Bij frituren volgt u de aanwijzingen in uw recept.
	Te veel vocht in het reservoir	Sluit het deksel van de multicooker niet als dat niet in het recept staat. Ingevroren producten moeten ontdooien voordat ze geïsoleerd worden.
Bij het koken: uitkoken van bouillon bij het koken van de producten met een hoog zuurgehalte	Sommige producten hebben een extra bewerking nodig voordat ze gekookt worden: wassen, bakken enz. Volg de aanwijzingen in uw recept.	
Bij bakken (het deeg is niet gaar)	Tijdens het rusten is het deeg tegen het deksel aangekomen en blokkeerde zo de stoomklep. Doe minder deeg in het reservoir.	

Bij bakken (het deeg is niet gaar)	U heeft teveel deeg in het reservoir gedaan.	Neem het gebak uit het reservoir, plaats het omgekeerd terug en ga verder met het bakken. Doe de volgende keer minder deeg in het reservoir.
------------------------------------	--	--

HET PRODUCT IS DOORGEKOOKT

U heeft een fout gemaakt bij het kiezen van een product of de bereidingstijd. U heeft te weinig ingrediënten gebruikt.	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebak, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept.
Na het bereiden is het gerecht te lang in het opwarmingsprogramma gestaan.	Het wordt afgeraden om de opwarmingsfunctie lang te gebruiken. In sommige multicookermodellen kunt u de functie uitzetten.

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT UIT

Bij het koken van pap kookt de melk uit.	De kwaliteit van melk is afhankelijk van de plaats en productieomstandigheden. Wij raden aan om alleen 2,5% UHT melk te gebruiken. Indien nodig kunt u de melk verdunnen met water.
Voor het koken zijn de producten niet goed bewerkt (slecht gewassen enz.). De hoeveelheden zijn niet juist of de producten zijn niet juist gekozen.	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebak, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept. Was volkoren griesmeel, vlees, vis en zeevruchten altijd tot water schoon is.

HET GERECHT BAKT AAN

Het reservoir is niet goed schoongemaakt na het laatste gebruik. De anti-aanbaklaag van het reservoir is beschadigd.	Kijk voor gebruik of de anti-aanbaklaag van het reservoir geen beschadigingen heeft.
De hoeveelheid ingrediënten is minder dan in het recept	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept
U heeft een te lange kooktijd ingesteld	Kort de kooktijd in of volg de aanwijzingen van een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept
Bij bakken: u heeft geen olie toegevoegd of heeft de ingrediënten niet geroerd/te laat omgekeerd.	Bij gewoon bakken is een dun laagje olie op de bodem van het reservoir voldoende. Roer de ingrediënten regelmatig of draai ze regelmatig om, zodat ze gelijkmatig bakken.
Bij stomen: niet genoeg vloeistof in het reservoir	Doe meer vloeistof in het reservoir. Open het deksel van het toestel tijdens het koken niet zonder reden.
Bij koken: te weinig vloeistof in het reservoir (de hoeveelheden van de ingrediënten zijn niet juist)	Gebruik de juiste hoeveelheden vloeistof en andere ingrediënten.
Bij bakken van deeg: u heeft de binnenzijde van het apparaat niet ingevet.	Vet voordat u het deeg in het reservoir plaatst de binnenzijde in met olie of boter (giet het niet in het reservoir)

HET PRODUCT IS VAN VORM VERANDERD

U heeft de producten in het reservoir te vaak geroerd.	Meng de ingrediënten bij gewoon bakken niet vaker dan om de 5-7 minuten.
U heeft een te lange kooktijd ingesteld.	Kort de kooktijd in of volg de aanwijzingen van een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept.

HET GEBAK IS VOCHTIG

Er zijn vochtige ingrediënten gebruikt (sappige groente en vruchten, ingevoren bessen, zure room enz.)	Kies de ingrediënten zoals in het recept vermeld. Gebruik zo min mogelijk of geen vochtige ingrediënten.
--	--

Volledig bereid gebak is na het bakken te lang in de multicooker gelaten.	Neem bereid gebak meteen uit de multicooker na het bakken. Indien nodig kunt u het gerecht in de multicooker houden in een opwarmingsprogramma.
---	---

HET GEBAK IS NIET GEREZEN

De eieren en de suiker werden niet goed geklopt.	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. De ingrediënten, de voorbereiding en de verhoudingen moeten hetzelfde zijn als in het recept.
Het deeg heeft te lang met rijsmiddel gestaan.	
U heeft het meel niet geroerd of het deeg niet goed gemengd.	
De ingrediënten zijn niet goed afgewogen.	
Het gekozen recept is niet geschikt voor de multicooker.	

i In sommige modellen van de REDMOND multicooker wordt bij het gebrek aan vloeistof in het reservoir tijdens de programma's „STEW“ en „SOUP“ het veiligheidsstelsel ingeschakeld in verband met oververhitting. In dit geval stopt het toestel met koken en schakelt het over naar een opwarmingsprogramma.

Aanbevolen bereidings tijden voor verschillende te stomen/ stoven ingrediënten

Ingrediënt	Gewicht, g / Aantal, st.	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
Varkensfilet/runderfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Schapenvlees (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	40
Kipfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	20
Gehaktballetjes/gehaktballen	10 st. / 5 st.	800	25/40
Vis (filet)	300	800	15
Zeevruchten (ingevoren)	300	800	5
Aardappels (in 4 delen)	500	800	20
Wortels (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	35
Bieten (in 4 delen)	500	1500	90
Groenten (ingevoren)	500	800	5
Kippeneieren	5 st.	800	10

i Bovenstaande aantallen/hoeveelheden worden bij benadering gegeven en zijn slechts informatief /recomandabel van aard. Ze kunnen van de juiste waarden afwijken en zijn van de specifieke voedingswaren, van hun kwaliteit en overige eigenschappen daarvan, alsmede van uw persoonlijke voorkeuren afhankelijk.

Samenvatting van de kookprogramma's (fabriekinstellingen)

Programma	Aanbevolen toepassing	Standaard ingestelde bereidings tijd	Bereidings tijd vanaf start / Aanbevolen instelbare tijd	Start uitzetel	Tijd voordat de wekpriemeters zijn bereikt	Automatisch verwarmen
MULTICOOK	Bereiden van verschillende gerechten met instelbare kooktijd en-temperatuur	0:30	2 min – 1 u / 1 min 1 u – 15 u / 5 min	+	-	+
COOK	Koken van groente en peulvruchten	0:40	5 min – 8 u / 5 min	+	-	+

EXPRESS	Snelkoken van rijst en pap op basis van water, verwarmen van bereide gerechten.	-	-	-	-	-
STEW	Stoven van vlees, vis, groente, garnering en gerechten met veel ingrediënten.	1:00	5 min – 12 u / 5 min	+	-	+
PIZZA	Bereiden van pizza met onder andere vlees, gevogelte- en kaasbereiding	0:25	10 min – 8 u / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Bereiden van melkpap	0:20	5 min – 1 u / 1 min 1 u – 4 u / 5 min	+	+	+
SOUP	Bereiden van bouillon, groentesoep en koude soep.	1:00	10 min – 8 u / 5 min	+	-	+
RICE	Bereiden van rijst. Koken van pap op basis van water.	0:30	5 min – 4 u / 1 min	+	-	+
GRAIN	Bereiden van verschillende soorten granen en garnering.	0:30	5 min – 4 u / 1 min	+	-	+
SAUCE	Bereiden van verschillende soorten saus, confituur en jam	0:35	5 min – 2 u / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatisch reinigingssysteem voor binnendeckel en het kookreservoir	0:30	5 min – 2 u / 5 min	+	+	+
FRY	Braden van vlees, vis, groente en andere voedingsmiddelen	0:15	5 min – 2 u / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Bereiden van warme melk, gestoufd vlees, varkenspoot, vleesgelei en gelatine	3:00	5 min – 12 u / 10 min	+	-	+
BREAD	Bereiden van brood van rogemeel en tarwebloem (omvat de volledige bakcyclus, inclusief het rijzen)	3:00	10 min – 6 u / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Bereiden van verschillende producten in een frituur	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Bakken van vlees, gevogelte, vis en schotels, koekjes en pasten van gist- en blad-erdeeg	0:50	10 min – 8 u / 5 min	+	-	+
PILAF	Bereiden van verschillende soorten pilaf (met vlees, vis, gevogelte, groente)	0:50	10 min – 8 u / 5 min	+	-	+
YOGURT	Bereiden van verschillende soorten yoghurt	8:00	10 min – 12 u / 5 min	+	-	-
CHILLI	Bereiden van chilisaus	2:00	10 min – 10 u / 10 min	+	-	+
STEAM	Stomen van vlees, vis, groente en andere voedingsmiddelen	0:20	5 min – 2 u / 5 min	+	+	+

Aanbevolen toepassing van verschillende temperatuurmodi bij het programma "MULTICOOK"

Bedrijfstemperatuur, °C	Aanbevolen toepassing (zie ook het kookboek)
35	Voorbereiding van deeg; het deeg laten rijzen
40	Bereiden van yoghurt
45	Fermenteren
50	Gisting
55	Bereiding van fondant
60	Groene thee, babyvoeding
65	Koken van vacuümverpakt vlees
70	Bereiden van punch
75	Pasteurisatie, witte thee
80	Koken van glühwein
85	Wrongel en gerechten die langer moeten koken
90	Bereiding van rode thee
95	Bereiding van melkpap
100	Bereiding van schuimbekak en confituur
105	Bereiding vleesgelei
110	Sterilisatie
115	Koken van suikerstroop
120	Bereiden van verkenschil
125	Bereiden van stoofvlees
130	Kwarktaarten, -koekjes
135	Bakken van gare schotels om ze te voorzien van een krokant korstje
140	Gerookte schotels
145	Bakken van vis en groente in folie
150	Bakken van vlees in braadfolie
155	Bakken van gistdeeg producten
160	Braden / grillen van gevogelte
165	Braden / grillen van steaks
170	Braden in beslag
175	Bereiden van kip nuggets
180	Frituren

 Zie ook bijbehorende receptenboek.

VI. EXTRA ACCESSOIRES

Extra accessoires voor uw multicooker REDMOND RMC-151E kunt u apart kopen. Om ze te bestellen of de nieuwe producten van REDMOND te bekijken bezoekt u de website www.multicooker.com of winkels van de geautoriseerde verkopers.

VII. VOORDAT U NAAR DE SERVICE CENTER GAAT

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing	
Op de display storing melding: E1 – E4	Systeemfout, kan zijn dat bsturing-skaart of verwarmingselement zijn stuk	Trek de stekker van het apparaat uit stopcontact, laat hem afkoelen. Sluit het apparaat weer aan het stroomnet	
Het apparaat doet niet	Het netsnoer is niet aangesloten aan het apparaat en (of) stopcontact	Zorg dat het snoer is aangesloten met de juiste aansluiting op het apparaat en aangesloten in het stopcontact	
	Stopcontact is kapot	Sluit het apparaat aan een werkende stopcontact	
Gerecht wordt voorbereid veel te lang	Er is geen stroom in het net	Controleer de netspanning. Als dit ontbreekt, neemt u contact met uw energieleverancier	
	Stroomuitval (spanning onstabiel of onder normaal)	Controleer of spanning in het stroomnet stabiel is. Als het onstabiel of onder de normale is, raadpleeg uw energieleverancier	
	Tussen de kom en het verwarmingselement zit er vreemde voorwerpen of deeltjes (vuilnis, granen, stukjes voedsel)	Sluit het apparaat af van het stroomnet, laat hem afkoelen. Verwijder eventuele vreemde voorwerpen of deeltjes	
	Kom in de multicooker staat niet recht	Zet de kom recht, zodat hij niet scheef staat	
Tijdens het koken onderuit dekset van het apparaat komt de stoom uit	Verwarmingsdisc is zwaar vervuild	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, laat hem afkoelen. Reinig de verwarmingsdisc	
	Er is geen hermeticiet in de sluiting van de kom met het binnenste dekset van de multicooker	De kom staat scheef in behuizing van het apparaat	Zet de kom recht, zodat hij niet meer scheef staat
	Deksel zit niet goed dicht of onder het dekset zit een ongewenste voorwerp	Deksel zit niet goed dicht of onder het dekset zit een ongewenste voorwerp	Controleer of er geen voorwerpen (puin, korrels, stukjes voedsel) tussen het dekset en de behuizing van het apparaat zitten, zowel verwijder ze. Sluit altijd het dekset van multicooker totdat het klikt
	De rubberen afdichting op het binnenste dekset is erg vuil, vervormd of beschadigd	Controleer de staat van de rubberen afdichting op het binnenste dekset van het apparaat. Misschien hij vervangen moet worden	

VIII. GARANTIE

Op dit toestel zit 2 jaar garantie die ingaat vanaf het moment van de aankoop. Tijdens de garantieperiode moet de fabrikant alle fabrieksdefecten herstellen door de delen van het toestel of het hele toestel te vervangen. De garantie geldt alleen als de datum van aankoop bevestigd is door een handtekening van de verkoper en de zegel van de winkel op de originele garantiebon. De garantie geldt alleen als het toestel volgens de handleiding is gebruikt, niet gerepareerd is, niet afgebroken en niet beschadigd is door onjuist gebruik, en het toestel nog volledig intact is. De garantie geldt niet voor natuurlijke slijtage en extra verbruiksartikelen (filters, lampjes, anti-aanbaklaag, afdichtingen enz.). De gebruiksduur van het toestel en de looptijd van de garantie gaan in op de dag van aankoop of op de dag van de productie van het toestel (als de aankoopdatum niet vastgesteld kan worden).

De datum van de uitgave van het toestel kan gevonden worden op de identifi-

catiesticker op de behuizing van het toestel. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. Het zesde en zevende cijfer staan voor de maand van productie, het achtste voor het jaar van productie.

De door de fabrikant bepaalde garantietermijn is 5 jaar vanaf de dag van aankoop mits het toestel volgens deze handleiding en de bestaande technische standaarden wordt gebruikt.



Milieuvriendelijk wegdoen (elektronische uitrusting en elektrische toestellen)

Het afvoeren van de verpakking, de handleiding en het toestel zelf moet gebeuren volgens de regels van de lokale vuilnisverwerking. Zorg voor het milieu: werp dergelijke producten niet weg met huishoudafval.


Gooi geen oude toestellen, producten of stoffen weg samen met het gewone huishoudelijke afval. Afvalverwijdering mag gebeuren met het oog op milieuzorg, volgens de ter plaatse geldende ecologische normen en voorschriften. Contacteer vakkundige recycling-resp. afvalverwerkingsbedrijven, als u uw apparaat of enige onderdelen ervan gaat wegdoen. Op deze manier levert u bijdrage aan overeenkomstige milieubescherminsprogramma's.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.


Deze instructie vindt u ook op www.redmond.com.cn.

Product: DSM Enterprise LTD. Gebouw 2, № 6, Kaji 10 Road, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.


 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 dei difetti causati dall'inosservanza dei requisiti previsti come misure di sicurezza e delle regole d'uso del prodotto.
- Questo apparecchio elettrico è indicato per l'uso in casalingo o condizioni simili:
 - nei locali di servizio dei negozi, degli uffici e altre condizioni simili non industriali;
 - nelle case di campagna;
 - nelle camere degli alberghi e gli altri spazi abitativi;
 - negli appartamenti e negli alberghi che offrono il servizio di mezza pensione.
- L'uso industriale o qualsiasi altro l'utilizzo non autorizzato dell'apparecchio sarà considerato come violazione delle condizioni indicate per l'uso appropriato del prodotto. In questo caso il produttore non è responsabile di possibili conseguenze.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla corrente elettrica controllate che la tensione della rete coincida con la tensione nominale di alimentazione dell'apparecchio (guarda caratteristiche tecniche o la tabellina sul prodotto).
- Usate la prolunga adatta per la potenza dell'apparecchio, i parametri non corrispondenti possono portare al corto circuito o all'infiammazione del cavo.
- Attaccate l'apparecchio solo nelle prese che sono dotate a messa a terra – è una condizione necessaria per la protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi che sia dotata di messa a terra.

 **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento l'apparecchio si scalda! State attenti! Non toccate il corpo, il recipiente, e le altre parti metalliche durante l'uso. Adoperate obbligatoriamente le presine o i mufloni da cucina prima d'uso. Per evitare di scottarsi con il vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre lo aprite.

- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso, e anche durante la pulizia o lo spostamento. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la presa, non per il cavo.
- Non tirate il cavo di alimentazione elettrica nei varchi delle porte o in vicinanza dei fonti di calore. Controllate che il cavo non si comprima, non si pieghi, non tocchi gli oggetti affilati, con angoli o i bordi dei mobili.

 **RICORDATE:** i difetti del cavo d'alimentazione elettrica possono portare al malfunzionamento, che non rientrano nelle condizioni di garanzia. Se il cavo è difettato o deve essere cambiato, è necessario rivolgersi al centro di assistenza, per evitare possibili rischi.

- Non posizionate mai l'apparecchio su superfici morbide. Per evitare che i liquidi caldi si rovesciano posizionate l'apparecchio per la cottura delle pietanze su di una superficie stabile, per trasportarlo usate appositi manichi (se sono presenti). Non copritelo con il tessuto o con le salviette di carta durante il funzionamento – questo può portare al surriscaldamento e al danneggiamento del dispositivo.
- E' vietato usare l'apparecchio all'area aperta l'ingresso di umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.

- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla corrente elettrica e completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni di pulizia dell'apparecchio.

STOP *E' VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto d'acqua corrente!*

- Questo apparecchio può essere usato da persone con dei difetti fisici, con disabilità di tatto, mentali o con assenza di esperienza e conoscenza, se vengono sorvegliate o istruite relativamente le norme di sicurezza d'uso dell'apparecchio e comprendono i potenziali pericoli. L'apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni di età e se sorvegliati, e se istruiti sulle norme di sicurezza d'uso dell'apparecchio, e comprendono i potenziali pericoli. E' necessario sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio. Conservate l'apparecchio e il suo cavo fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Non è accettabile l'uso dell'apparecchio da bambini di età inferiore a 8 anni. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni senza sorveglianza degli adulti.
- Sono vietati le riparazioni non autorizzate e cambiamenti della sua costruzione. Questo apparecchio non è indicato per l'uso di timer esterno all'apparecchio, o con un autonomo sistema di controllo a distanza. La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita esclusivamente da specialisti del centro di assistenza autorizzato. I lavori eseguiti non professionalmente

possono portare al malfunzionamento, al guasto dell'apparecchio, a traumi e danneggiamenti delle proprie cose.

- Durante il funzionamento dell'apparecchio le superfici possono fortemente scaldarsi.
- L'apparecchio può causare danni fisici.
- Le valvole di regolazione della pressione, da cui esce il vapore, devono essere controllate regolarmente per evitare che siano otturate.
- Non riscaldate il cibo per tanto tempo.

STOP *Attenzione: possibili scottature con il vapore caldo.*

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-151E
Potenza	950 Wt
Tensione	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità del recipiente	5 l
Calore 3D	presente
Rivestimento del recipiente	antiaderente, ceramico Anato® (Corea)
Display a LED	simbolico
Valvola di vapore	rimovibile
Coperchio interno	rimovibile
Dimensioni	380 x 290 x 250 mm
Peso	4,1 kg ± 3%

Programmi

1. MULTICOOK	7. SOUP (MINESTRA)	14. BREAD (PANE)
2. COOK (COTTURA NELL'ACQUA BOLLENTE)	8. RICE (RISO)	15. DEEP FRY (FRITTURA)
3. EXPRESS (ESPRESSO)	9. GRAIN (CEREALI)	16. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
4. STEW (BRASATURA)	10. SAUCE (SALSA)	17. PILAF (RISOTTO)
5. PIZZA (PIZZA)	11. SELF-CLEAN (AUTOPULIZIA)	18. YOGURT (YOGURT)
6. PORRIDGE (PAPPA AL LATTE)	12. FRY (COTTURA IN PADELLA)	19. CHILLI (CHILLI)
	13. SLOW COOK (BRASATURA LENTA)	20. STEAM (A VAPORE)

Funzioni

«MASTERCHIEF» (impostazione del tempo e della temperatura durante la cottura; memorizzazione e riproduzione dei propri programmi)	presente
Mantenimento della temperatura dei piatti pronti (tenuta in caldo)	fino a 24 ore
Riscaldamento dei piatti	fino a 24 ore
Avvio ritardato	fino a 24 ore
Autopulizia	presente
Funzione dell'aiutante vocale	con possibilità di disattivazione

Dotazione

Pentola multifunzionale	1 pz.	Mestolo	1 pz.
Recipiente	1 pz.	Cucchiaio piatto	1 pz.
Contenitore per la cottura a vapore	1 pz.	Supporto per mestolo/cucchiaio	1 pz.
Cestello frittura	1 pz.	Libro «100 ricette»	1 pz.
Misurino	1 pz.	Manuale d'uso	1 pz.

- Cavo di alimentazione 1 pz.
- Pinza per la tazza 1 pz.
- Kit di vasetti per lo yogurt (4 pz) 1 pz.

Il produttore ha diritto di apportare cambiamenti di design, contenuto della confezione anche delle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di perfezionamento delle proprie merci senza avviso anticipato dei cambiamenti.

Struttura della pentola multifunzionale A1

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Coperchio interno rimovibile
3. Recipiente
4. Tasto di apertura del coperchio
5. Pannello di controllo con display
6. Corpo dell'apparecchio
7. Manico per il trasporto
8. Valvola di vapore rimovibile
9. Cucchiaino piatto
10. Mestolo
11. Misurino
12. Pinza per la tazza
13. Containitore per la cottura a vapore
14. Cestello frittura
15. Supporto per mestolo/cucchiaino
16. Attivatore dell'alimentazione elettrica «0/1»
17. Cavo di alimentazione
18. Kit di vasetti per lo yogurt

Pannello di controllo A2

1. Tasto «Hour/Min» (Ore/Minuti) – cambiamento tra i regimi d'impostazione delle ore e dei minuti; attivazione/disattivazione della funzione dell'aiutante vocale.
2. Tasto «Time Delay» (Avvio ritardato) – attivazione della funzione d'avvio ritardato e «MASTERCHIEF».
3. Tasto «Cancel/Reheat» (Cancella/Riscaldamento) – interruzione del funzionamento del programma di cottura, eliminazione delle impostazioni eseguite, attivazione/disattivazione della funzione di riscaldamento.
4. Tasto «←» – navigazione sul menu (spostamento del cursore a sinistra), diminuzione del valore del tempo e della temperatura.
5. Tasto «→» – navigazione sul menu (spostamento del cursore a destra), aumento del valore del tempo e della temperatura.
6. Tasto «Start / Keep Warm» (Start / Tenuta in caldo) – attivazione del regime di cottura impostato, attivazione/disattivazione della funzione di tenuta in caldo.
7. Tasto «Timer/Temp.» (Timer/Temperatura) – trasferimento nel regime d'impostazione della temperatura o del tempo di cottura.
8. Tasto «Menu» (Menu) – selezione del programma di cottura.

Struttura del display A3

1. Indicatori dei programmi di cottura.
2. Indicatore del corso della funzione di tenuta in caldo.
3. Indicatore del valore della temperatura.
4. Indicatore dell'alimentazione.
5. Indicatore della funzione dell'aiutante vocale.
6. Indicatore del regime d'impostazione del tempo di cottura.
7. Indicatore del regime d'impostazione e del funzionamento dell'avvio ritardato.
8. Indicatore del funzionamento.
9. Indicatore del valore del tempo.
10. Indicatore della fase di esequimento dei programmi di cottura.

I. PRIMA DI UTILIZZARE

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

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.

Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature è necessario lasciare il dispositivo a temperatura ambiente almeno per 2 ore prima del suo utilizzo.

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e lavare la coppa, lasciarli asciugare. Al fine di evitare qualsiasi odore estraneo al primo utilizzo dell'apparecchio, occorre prevedere una pulizia completa dello stesso (vedi "Manutenzione della multicottura").

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

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

II. USO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONALE

Memoria indipendente dall'energia elettrica

La pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E è dotata d'energia indipendente dalla corrente elettrica, che garantisce la memorizzazione di tutte le impostazioni incluse

le impostazioni d'avvio ritardato e dell'aiutante vocale per 2 ore in caso di assenza di alimentazione elettrica imprevista. Se durante questo tempo l'alimentazione

elettrica sarà riattivata, la pentola multifunzionale proseguirà il suo funzionamento nel regime impostato.

Funzione dell'aiutante vocale

Grazie alla funzione dell'aiutante vocale padroneggiare la tecnologia di cottura dei piatti nella pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E è diventato facile come non mai. Tutto il processo di controllo è accompagnato da brevi messaggi d'aiuto vocali dei cambiamenti apportati e delle impostazioni in corso. La funzione si avvia automaticamente dopo l'attivazione dell'apparecchio. Per disattivarla schiacciate e tenete premuto il tasto «Hour/Min» nel regime di selezione del programma di cottura. Schiacciando di nuovo e tenendo il tasto «Hour/Min» si attiva ancora questa funzione.

Impostazione del tempo di cottura

Nella pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E si può impostare autonomamente il tempo di cottura nella maggioranza dei programmi. Il passo d'incremento e il ventaglio della possibile impostazione del tempo dipendono dal programma di cottura selezionato.

La possibilità di cambiamento del tempo non è disponibile usando i programmi «EXPRESS».

1. Per impostare il tempo di cottura dopo la selezione del programma automatico premete il tasto «Timer/Temp.». Sul display si visualizzerà l'indicatore Time. L'indicatore dei minuti comincerà a lampeggiare.
2. Premendo il tasto «Hour/Min», selezionate l'impostazione delle ore o dei minuti. Il valore selezionato lampeggerà.
3. Schiacciando il tasto «+» il valore del tempo aumenterà, schiacciando il tasto «-» diminuirà. Per il cambiamento rapido del tempo schiacciate e tenete premuto il tasto necessario.

Per uscire dal regime d'attesa senza salvare i cambiamenti eseguiti premete il tasto «Cancel/Reheat».

Nei programmi «STEAM» e «SELF-CLEAN» il conteggio del tempo di cottura impostato comincia solo dopo il raggiungimento dell'apparecchio della temperatura lavorativa. Ad esempio, se versate l'acqua fredda e impostate nel programma «STEAM» il tempo di cottura 10 minuti, la partenza del programma e il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato cominciano solo dopo l'ebollizione dell'acqua e la formazione del vapore sufficientemente denso.

Avvio ritardato del programma

La funzione d'avvio ritardato permette di impostare l'intervallo di tempo al termine del quale comincerà il programma di cottura. È possibile impostare il tempo ventaglio che parte da 5 minuti fino a 24 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

1. La funzione d'avvio ritardato permette d'impostare l'intervallo di tempo al termine del quale comincerà il programma di cottura «Time Delay». L'indicatore dei minuti comincerà a lampeggiare.
2. Premendo il tasto «Hour/Min», selezionate l'impostazione delle ore e dei minuti. Il valore selezionato lampeggerà.
3. Schiacciando il tasto «+» il valore del tempo aumenterà, schiacciando il tasto «-» diminuirà. Per cambiamento rapido del valore di tempo schiacciate e tenete premuto il tasto necessario.
4. Per la partenza della funzione d'avvio ritardato schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Start / Keep Warm». Sul display si visualizzerà il conto alla rovescia del tempo fino alla partenza del programma.
5. Al termine del conto alla rovescia comincerà il programma di cottura. Per trasferirsi dal regime d'attesa senza salvare i cambiamenti eseguiti premete il tasto «Cancel/Reheat».

La funzione di avvio ritardato non è disponibile usando i programmi «FRY» e «EXPRESS».

Non è raccomandato l'uso della funzione d'avvio ritardato se la ricetta contiene cibi deperibili.

Impostando il tempo d'avvio ritardato è necessario considerare, che in alcuni programmi automatici il conteggio del tempo di cottura impostato comincia solo dopo il raggiungimento dell'apparecchio della temperatura lavorativa.

Mantenimento della temperatura dei piatti pronti (tenuta in caldo)

Questa funzione si attiva automaticamente al termine del funzionamento del programma di cottura e può mantenere la temperatura del piatto nel limite di 70-75°C per 24 ore. Con la tenuta in caldo attivata si illumina l'indicatore del tasto «Cancel/Reheat», sul display si visualizza l'indicatore del funzionamento della funzione e il conteggio diretto del tempo di funzionamento in questa funzione.

Per terminare il corso della funzione e trasferimento nel regime d'attesa schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Cancel/Reheat».

La funzione della tenuta in caldo non è disponibile usando i programmi «YOGURT» e «EXPRESS».

Nel programma «MULTICOOK» impostando la temperatura inferiore a 80°C la funzione della tenuta in caldo sarà disattivata automaticamente. Se è necessario potete attivarla manualmente.

Disattivazione anticipata della tenuta in caldo

L'attivazione della tenuta in caldo al termine del programma di cottura non è sempre desiderata. Considerando questo la pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E è dotata della possibilità di disattivare anticipatamente questa funzione prima o dopo la partenza del programma di cottura. Per eseguirlo, durante l'impostazione o il funzionamento del programma di cottura premete il tasto «Start / Keep Warm». Per riattivare la tenuta in caldo, schiacciate di nuovo e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Start / Keep Warm».

Riscaldamento dei piatti

La pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E si può usare per riscaldare i piatti freddi. Per farlo:

1. Mettete il cibo nel recipiente, e inseritelo nel corpo della pentola multifunzionale.
2. Chiudete il coperchio, attaccate l'apparecchio alla corrente elettrica. Trasferite l'interruttore dell'alimentazione elettrica «0/1» in posizione «1».
3. Trasferite l'apparecchio nel regime di selezione dei programmi di cottura. Schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Cancel/Reheat». Suonerà il segnale acustico. Si accenderà l'indicatore corrispondente sul display e l'illuminazione del tasto. Il timer comincerà il conto del tempo di riscaldamento. L'apparecchio riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo manterrà in caldo per 24 ore. Se è necessario il riscaldamento si può fermare premendo il tasto «Cancel/Reheat». Si sentirà un lungo segnale acustico, si spengono gli indicatori corrispondenti sul display e l'illuminazione del tasto.



Grazie alla funzione della tenuta in caldo e riscaldamento, la pentola multifunzionale può mantenere il cibo caldo fino 24 ore, però non vi raccomandiamo di lasciare il piatto nello stato caldo per più di 2-3 ore, perché a volte questo potrebbe provocare il cambiamento delle proprietà gustative.

Funzione «MASTERCHIEF»

Scoprite per voi più possibilità per la creatività culinaria con la nuova funzione «MASTERCHIEF». Il programma «MULTICOOK» permette di impostare i parametri di funzionamento del programma prima della sua partenza, usando la funzione «MASTERCHIEF», potete cambiare le impostazioni direttamente nel processo di cottura con la possibilità della successiva memorizzazione.

i La funzione «MASTERCHIEF» non è disponibile con l'uso del programma «EXPRESS».

La funzione «MASTERCHIEF» permette di cambiare il tempo e la temperatura di cottura fino a 10 volte durante il funzionamento del programma e memorizzare la sequenza dei cambiamenti ottenuta invece di programma di partenza. Il cambiamento della temperatura usando la funzione «MASTERCHIEF» è possibile nel ventaglio d'impostazione che parte da 35°C fino a 180°C con il passo d'incremento di 1°C. Il cambiamento del tempo di cottura – da 1 minuto fino a 15 ore con passo d'incremento di 1 minuto.

i Per proteggere dal surriscaldamento, impostando la temperatura di cottura superiore a 140°C il tempo massimo di funzionamento del programma si limita a 2 ore.

Attivazione/disattivazione della tenuta in caldo senza cambiare il tempo o la temperatura non risulta come un cambiamento separato.



La funzione «MASTERCHIEF» può essere utile specialmente, se cucinate piatti con ricette complicate che richiedono la combinazione dei vari programmi di cottura (per esempio, con la preparazione della carne alla Stroganoff, delle minestre della pasta con varie ricette, delle confetture etc.).

Per cambiare la temperatura di cottura:

1. Durante il funzionamento del programma di cottura schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Time Delay». L'indicatore del valore della temperatura sul display comincerà a lampeggiare.
2. Impostate la temperatura desiderata. Per aumentare premete il tasto «+», per diminuire – il tasto «-». Per il cambiamento rapido, schiacciate e tenete premuto il tasto necessario.
3. Non premete i tasti sul pannello durante 10 secondi. Il valore nuovo sarà salvato automaticamente.

Per cambiare il tempo di cottura:

1. Durante il funzionamento del programma di cottura premete il tasto «Time Delay». Per trasferirsi nella modalità d'impostazione del tempo premete il tasto «Time/Temp.». L'indicatore del valore dei minuti sul display comincerà a lampeggiare.

2. Premendo il tasto «Hour/Min», selezionate l'impostazione delle ore o dei minuti. Il valore selezionato lampeggerà.
3. Schiacciando il tasto «+» il valore del tempo aumenta, schiacciando il tasto «-» – diminuirà. Per il cambiamento rapido, schiacciate e tenete premuto il tasto necessario.
4. Per il cambiamento rapido, schiacciate e tenete premuto il tasto necessario.



Dopo la memorizzazione dei cambiamenti eseguiti sul display si visualizzeranno alternamente il valore della temperatura e del tempo, rimasto fino al termine del programma.

Se impostate il valore del tempo di cottura 00:00, il funzionamento del programma si arresterà.

Memorizzazione dei cambiamenti nel programma di cottura

Se lo desiderate, durante 3 minuti dopo il termine del funzionamento del programma potete salvare il salvatario invece del programma di fabbrica. Durante questo tempo sul display sarà visualizzato il conto alla rovescia dei secondi.

Per salvare i cambiamenti del programma di cottura schiacciate contemporaneamente e tenete premuto i tasti «+» e «-».

Per uscire dal menu senza salvare i cambiamenti premete il tasto «Cancel/Reheat».

Riproduzione dei cambiamenti del programma di cottura

Selezionando nel menu i cambiamenti di programma sul display invece del tempo di cottura si visualizzerà il simbolo «----».

Potete impostare il tempo d'avvio ritardato o avviare subito il programma modificato, schiacciare e tenere premuto per alcuni secondi il tasto «Start / Keep Warm». Nel corso del funzionamento del programma modificato sul display si visualizzeranno alternativamente il tempo di cottura rimasto e la temperatura di cottura, selezionata per questa fase. Il raggiungimento di ogni punto di cambiamento sarà segnalato da un doppio segnale acustico.



Cambiamento delle impostazioni dei programmi salvati non è consentito.

Recupero delle impostazioni di fabbrica

In ogni momento potete recuperare le impostazioni di fabbrica di uno o di tutti i programmi modificati. Per farlo selezionate nel menu il programma modificata e contemporaneamente schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Hour/Min» e «Time Delay». I cambiamenti apportati nel programma saranno resettati.



Dopo la cancellazione dei cambiamenti del programma nel menu si visualizzerà il programma di fabbrica iniziale.

Per cancellare tutti i cambiamenti dei programmi e ritornare alle impostazioni di fabbrica schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi i tasti «Hour/Min» e «Time Delay» nel regime d'attesa.

Ordine generale delle azioni usando i programmi automatici

1. Preparate (misurate) gli ingredienti necessari.
2. Inserite gli ingredienti nel recipiente della pentola multifunzionale secondo il programma di cottura e inseritelo nel corpo dell'apparecchio. Controllate che tutti gli ingredienti, inclusi i liquidi non superino il segno più alto dell'indicatore del livello presente sulla superficie interna del recipiente. Assicuratevi che il recipiente sia inserito dritto senza storture e che sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudete il coperchio della pentola multifunzionale fino al click. Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica. Trasferite l'interruttore dell'alimentazione elettrica «0/1» in posizione «1».
4. Premete il tasto «Menu» per trasferirsi dal regime d'attesa. Selezionate il programma di cottura necessario, usando i tasti «+», «-» o «Menu» (l'indicatore corrispondente sul display comincerà a lampeggiare).
5. Se non vi soddisfa il tempo di cottura d'impostazione predefinita, premete il tasto «Time/Temp.» e cambiate questo valore.



Nei programmi «MULTICOOK» e «DEEP FRY» potete cambiare la temperatura di cottura. Dopo l'impostazione del tempo di cottura schiacciate di nuovo il tasto «Time/Temp.» e impostate il valore desiderato con l'aiuto dei tasti «+» e «-». Al termine dell'impostazione della temperatura premete il tasto «Time/Temp.» o «Time Delay» per tornare all'impostazione del tempo di cottura o per trasferirsi all'impostazione dell'avvio ritardato.

6. Se è necessario impostate il tempo dell'avvio ritardato.
7. Per la partenza del programma di cottura schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Start / Keep Warm». In dipendenza dal programma selezionato il conto alla rovescia del tempo di cottura comincerà subito dopo schiacciamento del tasto «Start / Keep Warm» o raggiungendo la temperatura necessaria nel recipiente.



Se è necessario si può disattivare anticipatamente la funzione della tenuta in caldo.

8. Al termine del programma di cottura si sentirà il segnale acustico. Successivamente, in dipendenza dalle impostazioni l'apparecchio si trasferirà nel regime di tenuta in caldo o nel regime d'attesa.
9. Per cancellare il programma impostato, interrompere il processo di cottura o la tenuta in caldo, schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto «Cancel/Reheat».

Programma «MULTICOOK»

Il programma è indicato per la cottura dei piatti con i parametri di temperatura e di tempo di cottura impostati dall'utente. Grazie al programma «MULTICOOK» la pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E può sostituire una linea completa di elettrodomestici e permette di cucinare i piatti di qualsiasi ricetta che vi interessa, trovata nel vecchio libro culinario o presa in Internet.

Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è 30 minuti, la temperatura di cottura è di 100°C. Il ventaglio d'impostazione manuale della temperatura nel programma parte da 35 fino a 180°C con passo d'incremento di 5°C. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 2 minuti fino a 15 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per l'intervallo fino ad 1 ora) o di 5 minuti (per l'intervallo di più di 1 ora). Raggiungendo la temperatura di cottura impostata l'apparecchio emetterà un segnale acustico.



Nel programma «MULTICOOK» impostando la temperatura inferiore a 80°C la funzione di tenuta in caldo si disattiverà automaticamente. Se è necessario potete attivarla manualmente.

Programma «COOK»

Il programma è indicato per la cottura delle verdure e dei legumi. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è 40 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 8 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «EXPRESS»

Il programma è indicato per la cottura veloce del riso, delle pappe friabili e anche per il riscaldamento veloce dei piatti pronti. La possibilità di regolazione del tempo di cottura e l'uso della funzione d'avvio ritardato della tenuta in caldo in questo programma non è disponibile.

Programma «STEW»

Il programma è indicato per la cottura dell'arrosto, del ragu, del pollame, delle verdure e dei piatti multi componenti e per brasarne la carne. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è 1 ora. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 12 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «PIZZA»

Il programma è indicato per la cottura della pizza con la carne, con il pollame, con il formaggio e con altri tipi di ripieno. Il tempo di cottura

d'impostazione predefinita è 25 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 8 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «PORRIDGE»

Il programma è indicato per la cottura delle pappe usando il latte pastorizzato parzialmente scremato. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è 20 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 4 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per l'intervallo fino a 1 ore) o di 5 minuti (per l'intervallo di più di 1 ora).

Per evitare la fuoriuscita e ottenere il risultato desiderato vi raccomandiamo prima della cottura eseguire le seguenti azioni:

- lavare scrupolosamente tutti i cereali (riso, miglio, grano saraceno etc), finché l'acqua non diventa trasparente;
- imburrare il recipiente prima della cottura;
- rispettare rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo le indicazioni del libro di ricette (aumentare o diminuire proporzionalmente le quantità degli ingredienti rigorosamente);
- usando il latte intero diluitelo con l'acqua potabile in proporzione 1:1.



Le capacità del latte e dei cereali dipendono dal luogo di provenienza e dal produttore, possono variare e a volte influiscono sul risultato della cottura.



Per la cottura della pappa al latte si può anche usare il programma universale "MULTICOOK". La temperatura ottimale di cottura della pappa al latte è 95°C. Quantità e tempo di cottura vanno impostate secondo la ricetta.

Programma «SOUP»

Il programma è indicato per la cottura dei brodi, delle minestre di condimento, delle minestre di verdure, delle minestre fredde di carne, di pesce e del pollame.

Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 1 ora. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 8 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «RICE»

Il programma è indicato per la cottura del riso e delle pappe friabili all'acqua. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 30 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 4 ore con passo d'incremento di 1 minuto.

Programma «GRAIN»

Il programma è indicato per la cottura dei vari cereali, dei contorni e delle pappe friabili all'acqua. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 30 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 4 ore con passo d'incremento di 1 minuto.

Programma «SAUCE»

Il programma è indicato per la cottura delle varie salse e anche delle marmellate e delle confetture. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 30 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 2 ore con passo d'incremento di 5 minuti. E' possibile la cottura con il coperchio aperto.

Programma «SELF-CLEAN»

Il programma è indicato per la pulizia del recipiente della pentola multifunzionale e del coperchio interno rimovibile. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 30 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 2 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «FRY»

Il programma è indicato per la frittura delle verdure, della carne, del pesce e del pollame. E' raccomandata la frittura con coperchio aperto.

Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 15 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 2 ore con passo d'incremento di 1 minuto. La funzione dell'avvio ritardato in questo programma non è disponibile.



Per evitare che gli ingredienti aderiscano, è raccomandato mescolare periodicamente il contenuto del recipiente. Prima di usare nuovamente il programma «FRY» fate raffreddare l'apparecchio.

Programma «SLOW COOK»

Il programma è indicato per la cottura della carne stufata, dello zampone, della carne in gelatina e dell'aspic. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 3 ore. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 12 ore con passo d'incremento di 10 minuti.

Programma «BREAD»

Il programma è indicato per la cottura dei vari tipi di pane di farina di grano e di farina di segale. Il programma prevede il ciclo completo dalla lievitazione dell'impasto fino alla cottura. Ora potrete cuocere autonomamente il pane a casa vostra. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 3 ore. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 6 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «DEEP FRY»

Il programma è indicato per la frittura nell'olio bollente dei cibi servendosi dell'apposito cestello (presente in dotazione). Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è 30 minuti, la temperatura di cottura è di 180°C. Il ventaglio d'impostazione manuale della temperatura nel programma parte da 120°C fino a 180°C con passo d'incremento di 5°C. E' possibile impostare manualmente il tempo da 5 minuti fino a 30 minuti con passo d'incremento di 5 minuti.

Usando questo programma il coperchio dell'apparecchio deve rimanere aperto. Raggiungendo la temperatura necessaria nel recipiente l'apparecchio emetterà un segnale acustico.



ATTENZIONE! L'olio è molto caldo! Per evitare le scottature, usate le presine e non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre lo aprite.

Al termine del programma alzate il cestello per la frittura con il cibo per il manico e fissatelo al bordo del recipiente con l'aiuto del gancio sul cestello, per fare scolare l'olio.

Per eliminare l'eccesso d'olio tamponate il prodotto con uno strofinaccio o con la salvietta da cucina, prima di servire il piatto a tavola.



Usate per friggere solo olio vegetale raffinato.

Il riscaldamento lungo e multiplo dell'olio contribuisce alla sua ossidazione.

Non usate lo stesso l'olio per friggere ripetutamente.

Programma «BAKE»

Il programma è indicato per la cottura al forno della carne, del pollame, e anche dei prodotti di pasta lievitata e non lievitata, inclusa pasta sfoglia. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 50 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 8 ore con passo d'incremento di 5 minuti.



Non è raccomandato l'uso della funzione d'avvio ritardato e della tenuta in caldo, perché questo può influire sulla qualità dei prodotti da forno. Rimuovete il prodotto pronto dalla pentola multifunzionale subito dopo la cottura per evitare che si umidifica. Se questo non è possibile, è accettabile lasciare il prodotto nella pentola multifunzionale per un breve periodo con la tenuta in caldo attivata.

Programma «PILAF»

Il programma è indicato per la cottura dei vari tipi di risotto. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 50 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 8 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Programma «YOGURT»

Lo yogurt è un prodotto latticino con delle proprietà beneficente famoso in tutto il mondo. Con l'aiuto del programma "YOGURT" potete preparare i vari

yogurt buoni e sani a casa vostra. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 8 ore. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 12 ore con passo d'incremento di 5 minuti. La funzione della tenuta in caldo usando questo programma non è disponibile.

Programma «HILLI»

Il programma è indicato per la preparazione della salsa chilli. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 2 ore. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 10 minuti fino a 10 ore con passo d'incremento di 10 minuti.

Programma «STEAM»

Il programma è indicato per la cottura a vapore della carne, del pollame, del pesce e delle verdure. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 20 minuti. Il ventaglio d'impostazione manuale del tempo parte da 5 minuti fino a 2 ore con passo d'incremento di 5 minuti.

Per la cottura in questo programma usate lo speciale contenitore di due livelli (presente in dotazione).



Ricordate che il conto alla rovescia del tempo del funzionamento del programma di cottura comincia dopo l'ebollizione dell'acqua e dopo il raggiungimento del vapore di una densità sufficiente nel recipiente.



Se non usate le impostazioni automatiche del tempo in questo programma, rivolgetevi alla tabella «Tempo di cottura a vapore raccomandato per i vari cibi».

III. POSSIBILITÀ AGGIUNTIVE

- Lievitazione dell'impasto
- Preparazione della fonduta
- Preparazione della ricotta, del formaggio
- Pastorizzazione dei cibi liquidi
- Sterilizzazione delle stoviglie e degli oggetti d'uso personale

IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Regole e raccomandazioni generali

- Prima di usare l'apparecchio e anche per eliminare l'odore del cibo nella pentola multifunzionale dopo la cottura vi raccomandiamo di trattarlo per 15 minuti con metà limone nel programma «STEAM».
- Non dovete lasciare la pentola multifunzionale chiusa, il recipiente con il cibo pronto o pieno d'acqua per più di 24 ore. Potete conservare il recipiente con il piatto pronto nel frigorifero, se necessario riscaldare il cibo nella pentola multifunzionale usando la funzione di riscaldamento.
- Se non usate l'apparecchio per un lungo periodo, staccatelo dalla corrente elettrica. Il volume di lavoro, il recipiente, il coperchio interno e la valvola di vapore devono essere puliti e asciutti.
- Prima di cominciare la pulizia, assicuratevi che sia staccato dalla corrente elettrica e completamente freddo. Usate per pulire un panno morbido e i detersivi per stoviglie delicati.



VIETATO usare per pulire l'apparecchio le salviette ruvide o le spugne, e le paste abrasive. Non è consentito l'uso di sostanze chimicamente aggressive o di altre sostanze, non raccomandate per uso alimentare.



VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto d'acqua!

- State attenti mentre pulite i dettagli di gomma della pentola multifunzionale: il loro danneggiamento o deformazione possono provocare un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Il corpo dell'apparecchio va pulito quando necessario. E' necessario pulire dopo ogni uso dell'apparecchio il recipiente, il coperchio interno, la valvola di vapore rimovibile. Eliminate dopo ogni uso dell'apparecchio la condensa che si forma durante il processo di cottura del cibo nella pentola multifunzionale. Le pareti interne vanno pulite quando è necessario.

Pulizia del coperchio dell'apparecchio

Pulite il corpo dell'apparecchio con una salvietta da cucina umida o con una spugna. È possibile utilizzare un detersivo delicato. Per evitare la formazione delle macchie d'acqua sul corpo vi raccomandiamo di asciugarlo con un panno.

Pulizia del recipiente

Potete pulire il recipiente sia a mano, usando una spugna morbida e lo svelto, sia nella lavastoviglie (seguendo le raccomandazioni del suo produttore). In presenza di una grande sporcizia persistente, versate nel recipiente dell'acqua tiepida e lasciatelo a mollo per qualche tempo, dopo di che eseguite la pulizia.

Asciugate obbligatoriamente la superficie esterna del recipiente con un panno prima di inserirlo nel corpo della pentola multifunzionale.

Con un uso regolare del recipiente è possibile un cambiamento parziale o completo del colore del rivestimento antiaderente interno. Questo non è un difetto del recipiente.

Pulizia del coperchio interno di alluminio

1. Aprite il coperchio della pentola multifunzionale. Dal lato interno del coperchio schiacciate sul fissatore di plastica.
2. Non forzando, rimuovete il coperchio interno di alluminio, tirando leggermente verso di sé.
3. Pulite le superfici di entrambi i coperchi con una salvietta o spugna umida da cucina. Se è necessario lavate il coperchio rimosso sotto l'acqua corrente, usando il detersivo per stoviglie. Non usate la lavastoviglie per pulire il coperchio interno d'alluminio. Asciugate entrambi i coperchi con un panno.
4. Inserite bene il coperchio rimovibile negli incavi nella parte bassa del coperchio generato, unite entrambi i coperchi e schiacciate leggermente il coperchio rimovibile fino a click.

Pulizia della valvola di vapore rimovibile

La valvola di vapore è posta in una cavità posta sulla superficie interna del coperchio dell'apparecchio e consiste dal coperchietto interno e coperchietto esterno.

1. Tirate accuratamente il coperchietto esterno per la fuoriuscita verso l'alto e verso di sé. Girate il coperchietto della valvola di vapore in senso antiorario fino all'arresto e toglietelo.
2. Se è necessario, rimuovete accuratamente la gomma della valvola. Lavate tutte le parti della valvola.
3. Eseguite il montaggio nell'ordine contrario: inserite la gomma nella sua sede, unite gli incavi presenti nella parte generata della valvola con le sporgenze corrispondenti sul coperchietto della valvola e giratelo in senso orario. Inserite bene la valvola di vapore nel foro sul coperchio dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Per evitare la deformazione della gomma non strizzate e non tiratela mentre smontate, pulite e rimontate.

Eliminazione della condensa

In questo modello la condensa si accumula in una cavità speciale sul corpo dell'apparecchio intorno al recipiente.

Aprite il coperchio, rimuovete il recipiente. Eliminate con la salvietta da cucina la condensa accumulata nella cavità intorno al recipiente.

Pulizia dello spazio lavorativo

Seguendo rigorosamente le indicazioni del manuale le possibilità che all'interno del volume lavorativo dell'apparecchio si inseriscano liquidi, pezzettini di cibo o della sporcizia è minima. Se si è sporcato in modo significativo, dovette pulire la superficie del volume lavorativo per evitare malfunzionamenti o danneggiamenti dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Prima di pulire lo spazio lavorativo della pentola multifunzionale assicuratevi che l'apparecchio sia staccato dalla corrente elettrica e sia completamente freddo!

I lati dello spazio lavorativo, la superficie del disco di resistenza, il coperchietto del sensore di temperatura (posto in mezzo al disco della resistenza) si possono pulire con una salvietta o una spugna inumidita (non bagnata!). Se usate il detersivo, è necessario rimuovere scrupolosamente i suoi residui per evitare che si crei un odore indesiderato con la cottura successiva del cibo. Se si infilano degli oggetti estranei nelle cavità intorno al sensore della temperatura, rimuoveteli accuratamente con la pinza, senza fare pressione sul coperchietto del sensore. Se si sporca il disco della resistenza, è consentito l'uso di una spugna di media ruvidità o una spazzola sintetica.

ATTENZIONE! Con un uso regolare dell'apparecchio nel tempo è possibile un completo o parziale cambiamento del colore del disco di resistenza. Questo non rappresenta un difetto del dispositivo e non influisce sul suo corretto funzionamento.

Uso della funzione «SELF-CLEAN»

1. Riempite il recipiente della pentola multifunzionale con un terzo d'acqua ed inseritela nel corpo dell'apparecchio. Assicuratevi, che il recipiente sia inserito dritto e sia a stretto contatto con la resistenza.
2. Chiudete il coperchio della pentola multifunzionale fino al click. Attaccate l'apparecchio alla rete elettrica. Trasferite l'interruttore dell'alimentazione elettrica in posizione I.
3. Premete il tasto «Menu» e selezionate la funzione «SELF-CLEAN» nell'elenco dei programmi.
4. Per avviare la funzione, premete il tasto «Start». Sul display sarà visualizzato il conto alla rovescia del funzionamento del programma.

ATTENZIONE! Nel regime di autopulizia dalla valvola di vapore uscirà il vapore caldo e piccoli gocce d'acqua. Per evitare le scottature non sporgetevi sopra l'apparecchio durante corso della funzione e non aprite coperchio subito dopo il termine del programma.

V. CONSIGLI D'USO

Errori di cottura e i suoi rimedi

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

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

Possibili motivi	Rimedi
Avete dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta	Non aprite il coperchio durante la cottura della pentola multifunzionale senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisce alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non è deformata
Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta	Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento. Assicuratevi, che nella camera lavorativa della pentola multifunzionale non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca
La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze.	È desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene). La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa pentola	

Possibili motivi	Rimedi	
Con la cottura di cottura a vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente	Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura	
Durante frittura	Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente	Con la frittura normale è sufficiente, che l'olio copre il fondo del recipiente ad un strato sottile. Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente
	Eccesso dell'umidità nel recipiente	Non chiudete il coperchio della pentola multifunzionale con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolate
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata	Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, so frittura etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi selezionata	
Con la cottura (l'impatto non è cotto)	Durante il processo di lievitazione dell'impatto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola uscita di vapore	Inserite l'impatto nel recipiente in quantità minore
	Avete inserito nel recipiente troppo l'impatto	Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impatto in quantità minore

IL CIBO È TROPPO COTTO

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

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

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

IL PIATTO ADERISCE

Il recipiente è stato pulito male dopo la cottura del cibo precedente. In rivestimento antiaderente del recipiente è danneggiato	Prima di cominciare la cottura, assicuratevi, che il recipiente è lavato bene e il rivestimento antiaderente non è danneggiato
Il volume totale del prodotto inserito è inferiore di quello raccomandato nella ricetta	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio)
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite le indicazioni della ricetta, adattata per questo modello d'apparecchio

Con la frittura: avete dimenticato di versare l'olio nel recipiente, non avete mescolato o avete girato troppo tardi le pietanze che cucinate	Con la frittura normale versate nel recipiente un po' di olio vegetale in modo tale, che copre il fondo del recipiente con lo strato sottile. Per la cottura omogenea i cibi nel recipiente periodicamente vanno mescolate o girate fra un tempo definito
Con la brasatura: nel recipiente manca l'umidità	Aggiungete nel recipiente un po' di liquido. Durante il tempo di cottura non aprite il coperchio della pentola multifunzionale senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imburate la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imburate il fondo e i lati del recipiente con burro o oliate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente)

IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

Avete mescolato troppo spesso il cibo nel recipiente	Con la frittura normale mescolate il piatto non più spesso di ogni 5-7 minuti
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Diminuite il tempo di cottura o seguite gli indicazioni della ricetta, adatte per questo modello dell'apparecchio

IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

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

IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

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

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

Il tempo di cottura al vapore di vari cibi

Piantana	Peso, g/Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	40
Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	20
Polpettine/polpette	10 pz. /5 pz.	800	25/40
Pesce (filetto)	300	800	15

Frutti di mare (surgelati)	300	800	5
Patate (tagliate in 4 parti)	500	800	20
Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	35
Rape rosse (tagliati in 4 parti)	500	1500	90
Verdure (surgelati)	500	800	5
Uovo di gallina	5 pz.	800	10

i Deve essere considerato che queste sono raccomandazioni generali. Il tempo reale può differenziare dai valori raccomandati in dipendenza dalla qualità del cibo e anche dalle preferenze gustative.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)


Programmi	Raccomandazioni di base	Tempo di cottura (con la tenuta in caldo predefinita)	Ventaglio del tempo di cottura/Passo d'arricchimento	Avvio ritardato	Attiva di raggiungimento del regime lavorativo	Tenuta in caldo
MULTICOOK	Cottura dei vari piatti con possibilità d'impostazione della temperatura e del tempo di cottura	0:30	2 min – 1 ore / 1 min 1 ore – 15 ore / 5 min	+	-	+
COOK	Cottura delle verdure e dei legumi	0:40	5 min – 8 ore / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Cottura veloce delle pappe friabili all'acqua, e anche il riscaldamento dei piatti pronti	-	-	-	-	-
STEW	Brasatura della carne, del pesce, delle verdure, dei contorni e di piatti multi componenti	1:00	5 min – 12 ore / 5 min	+	-	+
PIZZA	Cottura della pizza con la carne, con il pollame, con il formaggio e dell'altro ripieno	0:25	10 min – 8 ore / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Cottura delle pappe al latte	0:20	5 min – 1 ore / 1 min 1 ore – 4 ore / 5 min	+	+	+
SOUP	Cottura dei brodi, delle minestre e di condimento, di verdure e di zuppe fredde	1:00	10 min – 8 ore / 5 min	+	-	+
RICE	Cottura di riso. Cottura delle pappe friabili all'acqua	0:30	5 min – 4 ore / 1 min	+	-	+
GRAIN	Cottura delle cereali vari e preparazione dei contorni	0:30	5 min – 4 ore / 1 min	+	-	+
SAUCE	Cottura delle varie salse, e anche delle marmellate e delle confetture	0:35	5 min – 2 ore / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Il sistema automatico della pulizia del coperchio interno e del recipiente	0:30	5 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
FRY	Frittura della carne, del pesce, delle verdure e dei piatti multi componenti	0:15	5 min – 2 ore / 1 min	-	-	+

SLOW COOK	Preparazione della carne stufata, dello zampone, della carne in gelatina e dell'aspic.	3:00	5 min – 12 ore / 10 min	+	-	+
BREAD	Cottura del pane di farina di segale e di grano (incluso la fase di lievitazione dell'impasto)	3:00	10 min – 6 ore / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Frittura di vari tipi di cibo nell'olio bollente	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Cottura al forno della carne, del pollame, del pesce e dei prodotti da forno e la pasta lievitata, e della pasta non lievitata, inclusa pasta sfoglia	0:50	10 min – 8 ore / 5 min	+	-	+
PILAF	Cottura dei vari tipi di risotto (con la carne, del pesce, del pollame, delle verdure)	0:50	10 min – 8 ore / 5 min	+	-	+
YOGURT	Preparazione dei vari tipi di yogurt	8:00	10 min – 12 ore / 5 min	+	-	-
CHILLI	Cottura della salsa chilli	2:00	10 min – 10 ore / 10 min	+	-	+
STEAM	Cottura a vapore della carne, del pesce, delle verdure e di altri cibi	0:20	5 min – 2 ore / 5 min	+	+	+

Raccomandazioni d'uso dei regimi di temperatura in programma «MULTICOOK»

Temperatura Lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso (rivolgete anche il libro di ricette)
35	Lievitazione dell'impasto e preparazione dell'aceto
40	Preparazione dello yogurt
45	Lievitazione
50	Fermentazione
55	Preparazione della pasta di zucchero
60	Preparazione di tè verde o di nutrimento per bambini
65	Cottura della carne confezionati sottovuoto
70	Preparazione del punch
75	Pastorizzazione o preparazione del tè bianco
80	Preparazione del vin brulé
85	Preparazione della ricotta o dei piatti, che necessitano di un lungo tempo di cottura
90	Preparazione del tè rosso
95	Preparazione delle pappe al latte
100	Preparazione delle meringhe o delle marmellate
105	Preparazione della carne in gelatina
110	Sterilizzazione
115	Preparazione del siroppo di zucchero
120	Preparazione dello zampone
125	Preparazione della carne stufata

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso (rivolgete anche il libro di ricette)
130	Preparazione dei pasticci
135	Frittura dei piatti pronti per formare una crosticina croccante
140	Affumicato
145	Cottura al forno delle verdure e del pesce (nei fogni d'alluminio)
150	Cottura al forno della carne (nei fogni d'alluminio)
155	Cottura dei prodotti di pasta lievitata
160	Frittura del pollame
165	Frittura delle bistecche
170	Frittura in pastella
175	Preparazione dei nuggets
180	Preparazione delle patate fritte

 Consultate anche il libro di ricette in dotazione.

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale REDMOND RMC-151E, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.multicooker.com o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

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

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

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

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

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

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



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


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

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

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

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

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito www.redmond.com.cn
Produttore: DSM Enterprise LTD, edificio 2, № 6, Cadgi 10 Road, Shingman, Shunde, Guandun, Cina.

 Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de operación y consérvelo para consultarlo para futura referencia. El uso adecuado del dispositivo prolongará significativamente su vida útil.

Medidas de seguridad

- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de las exigencias de seguridad y las normas de utilización del producto.
- Este aparato eléctrico está destinado para ser utilizado en condiciones domésticas y otras similares:
 - en espacios domésticos de tiendas, oficinas y otros de condiciones similares de uso no industrial;
 - en las casas de campo;
 - en habitaciones de hotel y motel y otras superficies habitables;
 - en apartamentos y hoteles de tipo media pensión.
- El uso industrial y cualquier otro uso no apropiado del aparato se considerará una violación de las normas de utilización del aparato. En este caso el fabricante no asumirá responsabilidad por las posibles consecuencias.
- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación compruebe si la tensión de ésta coincide con la tensión nominal del aparato (ver características técnicas o tabla de fábrica del aparato).
- Utilice cable con la potencia exigida por el aparato
 - los parámetros no correspondientes pueden llevar a un cortocircuito o a un cable de fuego.
- Conecte el aparato solo a enchufes que tengan toma de tierra – esta una exigencia obligatoria de defensa

contra incendios por cortocircuito. Utilizando el cable, asegúrese que él también tiene toma de tierra.

STOP ¡ATENCIÓN! ¡Durante el trabajo el aparato se calienta! ¡Tenga cuidado! No toque el cuerpo, el recipiente y otras partes metálicas durante la utilización, Obligatoria-mente use guantes de cocina antes de la utilización. Para evitar quemaduras del vapor caliente no se incline sobre el aparato cuando está la tapa abierta.

- Desenchufe el aparato de la roseta tras cada utilización, así como durante su limpieza o desplazamiento. Estire el cable con las manos secas, cogiéndolo del enchufe y no del cable.
- No coloque el cable eléctrico entre las puertas ni cerca de fuentes de calor. Vigile que el cable no se enrolle o se doble, no tenga contacto con objetos afilados, con esquinas de muebles.

STOP RECUERDE: el dañado del cable de alimentación eléctrica puede constituir un problema que no se incluye en la garantía. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, es necesario acudir al centro de servicio para evitar posibles riesgos.

- Nunca coloque la unidad sobre una superficie blanda. Para evitar el derrame de líquidos calientes coloque la unidad para cocinar en una superficie estable, utilice las asas especiales para transportarlo (se incluye en el juego). No lo cubra con un paño o servilleta de papel mientras trabaja – ello puede ocasionar un sobrecalentamiento o una rotura del aparato.

- Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la entrada de humedad o de objetos extraños en su interior puede causar daños o un funcionamiento defectuoso.
 - Antes de limpiar el aparato asegúrese de que está desconectado de la red y totalmente frío. Cumpla rigurosamente las instrucciones de limpieza del aparato.
- STOP** ¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o ponerlo bajo el grifo!
- Este aparato se puede utilizar por personas con discapacidades físicas, sensoriales, mentales o sin suficiente experiencia o juicio, si tras ellas hay vigilancia o han sido instruidas para el uso seguro de este aparato y en el caso de que tengan comprensión sobre los posibles daños potenciales. El aparato puede utilizarse por niños de 8 años si hay vigilancia sobre ellos y han sido instruidos en el uso seguro del aparato y en el caso de que tengan comprensión de los potenciales daños. Es necesario vigilarlos con el objetivo de impedir sus juegos con el aparato. Guarde el aparato y el cable lejos del alcance de los niños menores de 8 años. No se permite el uso del aparato a los menores de 8 años. La limpieza y el servicio de mantenimiento del aparato no deben realizarse por menores de 8 años y sin vigilancia de los adultos.
 - Se prohíbe la autoreparación del aparato o la introducción de cambios en su construcción. Este aparato no está diseñado para la utilización con ayuda de un timer externo o un mando a distancia aparte. La reparación

del aparato debe realizarse exclusivamente por especialistas del centro de servicio autorizado. Un trabajo realizado no profesionalmente puede estropear el aparato, causar daños y perjudicar a la propiedad.

- Durante el tiempo de trabajo las superficies se pueden calentar mucho.
- El aparato puede causar daños.
- Las válvulas de regulación de la presión, por las que sale el vapor, deben regularmente comprobarse por si hay obstrucción.
- No caliente la comida durante mucho tiempo.

STOP *Atención: es posibles quemaduras por el vapor caliente.*

Características técnicas

Modelo.....	RMC-151E
Potencia.....	950 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen del recipiente.....	5 l
Calentamiento 3-D.....	Sí
Recubrimiento del recipiente.....	antiadherente, cerámico Anato® (Korea)
Display LED.....	de símbolos
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable
Medidas.....	380 x 290 x 250 mm.
Peso.....	4,1 Kg ± 3%

Programas

1. MULTICOOK	8. RICE (ARROZ)	15. DEEP FRY (FRITURAS)
2. COOK (HERVIR)	9. GRAIN (GRANOS)	16. BAKE (HORNEADO)
3. EXPRESS (EXPRESS)	10. SAUCE (SALSA)	17. PILAF (PAELLA)
4. STEW (GUISADO)	11. SELF-CLEAN (AUTOLIMPIEZA)	18. YOGURT (YOGURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (ASAR)	19. CHILLI (CHILE)
6. PORRIDGE (PAPILLAS LACTEAS)	13. SLOW COOK (ESTOFADO)	20. STEAM (AL VAPOR)
7. SOUP (SOPA)	14. BREAD (PAN)	

Funciones

«MASTERCHIEF» (ajuste del tiempo y de la temperatura durante la preparación).....	sí
Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (conservador de calor).....	hasta 24 horas
Recalentamiento de platos.....	hasta 24 horas
Programador de inicio.....	hasta 24 horas
Autolimpieza.....	sí
Función ayudante de voz.....	con posibilidad de desconexión

Juego completo

Robot de cocina.....	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.
Contenedor para preparación al vapor.....	1 ud.
Cesto para freír en grasa.....	1 ud.
Vaso de medidas.....	1 ud.
Achicador.....	1 ud.
Cuchara plana.....	1 ud.
Soporte para cuchara/achicador.....	1 ud.
Libro «100 recetas».....	1 ud.
Manual de utilización.....	1 ud.
Libro de servicios.....	1 ud.
Cable de alimentación.....	1 ud.
Pinzas para la extracción del tazón.....	1 ud.
Kit de tarros de yogur (4 uds.).....	1 ud.

El fabricante tiene derecho a introducir cambios en el diseño, en el juego completo y también en las características técnicas del producto en aras de mejorar la producción sin comunicación complementaria de tales cambios.

Equipamiento del robot de cocina A1

1. Tapa del aparato
2. Tapa interior desmontable
3. Recipiente
4. Botón de apertura de la tapa
5. Panel de uso con display
6. Cuerpo
7. Asa para transporte
8. Válvula de vapor desmontable
9. Cuchara plana
10. Achicador
11. Vaso de medidas
12. Pinzas para la extracción del tazón
13. Contenedor para preparación al vapor
14. Cesto para freír en grasa
15. Soporte para cuchara/achicador
16. Interruptor de alimentación eléctrica «0/1»
17. Cable de alimentación
18. Kit de tarros de yogur

Panel de uso A2

1. Botón «Hour/Min» (Hora/Min) – cambio entre los regímenes de ajuste de las horas y los minutos; conexión/desconexión de la función de ayudante de voz.
2. Botón «Time Delay» (Tiempo de retardo) – conexión de las funciones del programador de inicio y «MASTERCHIEF».
3. Botón «Cancel/Reheat» (Cancelar/Recalentamiento) – interrupción del trabajo del programa de preparación, eliminación de los ajustes introducidos, activación/desactivación de la función de recalentamiento.
4. Botón «←» – navegación por el menú (desplazamiento del cursor a la izquierda), disminución del tiempo, de la temperatura.
5. Botón «→» – navegación por el menú (desplazamiento del cursor a la derecha), aumento del tiempo, de la temperatura.
6. Botón «Start / Keep Warm» (Inicio / Mantener caliente) – conexión del régimen dado de preparación, activación/desactivación de la función del conservador de calor.
7. Botón «Timer/Temp.» (Tiempo/Temperatura) – ida al régimen de ajuste de la temperatura o del tiempo de preparación.
8. Botón «Menu» (Menú) – elección del programa de preparación.

Equipamiento del display A3

1. Indicadores de los programas de preparación.
2. Indicador de trabajo de la función del conservador de calor y de recalentamiento.
3. Indicador de la temperatura.
4. Indicador de alimentación.
5. Indicador de la función de ayudante de voz.
6. Indicador del régimen de ajuste del tiempo de preparación.
7. Indicador del régimen de ajuste y de trabajo del programador de inicio.
8. Indicador de trabajo.
9. Indicador del tiempo.
10. Indicador de finalización del programa de preparación.

I. ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

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

¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras (si hay) y la tarjeta con el número de serie del dispositivo en su cuerpo! La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.

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

Frote el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo y lave el tazón, déjeles secarse. Para evitar la aparición de un olor extraño al utilizar el dispositivo por primera vez, realice su limpieza completa (véase «mantenimiento del dispositivo»).

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

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 fondo de la cámara calefactora no debe haber ningún objeto extraño.

II. UTILIZACION DEL ROBOT DE COCINA

Memoria energética independiente

El robot de cocina REDMOND RMC-151E tiene memoria energética independiente, lo que garantiza la conservación de todos los ajustes hechos por el usuario, incluyendo el ajuste del programador de inicio y del ayudante de voz, durante 2 horas en el caso de una interrupción del suministro eléctrico. Si tras éste tiempo se reanuda el suministro, el robot de cocina continúa el trabajo en ese régimen.

Función de ayudante de voz

Gracias a la función de ayudante de voz conocer la técnica de preparación de los platos en el robot de cocina REDMOND RMC-151E se hace más simple que nunca. Todo el proceso de utilización se acompaña con cortas voces indicadoras sobre los cambios introducidos y los ajustes actuales. La función comienza automáticamente tras la conexión del aparato. Para desconectarla, pulse y mantenga pulsado el botón «Hour/Min» en el régimen del programa de preparación elegido. De nuevo pulsando y manteniendo pulsado el botón «Hour/Min» otra vez se conecta esta función

Ajuste del tiempo de preparación

En el robot de cocina REDMONDRMC-151E se puede establecer por sí mismo

el tiempo de preparación en la mayoría de los programas. El paso de cambio y el diapason posible del tiempo dependen del programa de preparación elegido.

i La posibilidad de cambio del tiempo no está disponible en el programa «EXPRESS».

1. Para ajustar el tiempo de preparación tras la elección del programa automático pulse el botón «Time/Temp.». En el display aparecerá el indicador Time. El indicador de los minutos comenzará a parpadear.
2. Pulsando el botón «Hour/Min», elija el ajuste de las horas y los minutos. Las cifras elegidas parpadearán.
3. En caso de pulsar el botón «→» el tiempo aumentará, en caso de pulsar el botón «←» – disminuirá. Para un cambio rápido del tiempo pulse y mantenga pulsado el botón necesario.

Para salir al régimen de espera sin conservar los cambios introducidos pulse el botón «Cancel/Reheat».

i En los programas «STEAM» y «SELF-CLEAN» la cuenta del tiempo de preparación establecido comenzará solo tras la salida del aparato a la temperatura de trabajo dada. Por ejemplo, si se vierte agua fría y se establece el programa «STEAM», tiempo de preparación 10 minutos, el inicio del programa y la cuenta atrás del tiempo de preparación dado comenzarán solo tras la ebullición del agua y la formación de suficiente vapor en el recipiente.

Programador de inicio

La función del programador de inicio permite establecer un intervalo de tiempo, al término del cual comienza el programa de preparación. Ajustar el tiempo es posible en el diapason de 5 minutos a 24 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

1. Para ajustar el tiempo del programador de inicio tras la elección del programa automático de preparación pulse el botón «Time Delay». El indicador de los minutos comenzará a parpadear.
2. Pulsando el botón «Hour/Min», elija el ajuste de las horas o los minutos. La cifra elegida parpadeará.
3. En caso de pulsar el botón «→» el tiempo aumentará, en caso de pulsar el botón «←» – disminuirá. Para un cambio rápido pulse y mantenga pulsado el botón necesario.
4. Para iniciar la función del programador de inicio pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Start / Keep Warm». En el display aparecerá la cuenta atrás del tiempo hasta el inicio del programa.
5. Al finalizar la cuenta atrás comenzará la realización del programa de preparación dado.

Para salida al régimen de espera sin conservar los cambios introducidos pulse el botón «Cancel/Reheat».

i La función del programador de inicio no está disponible en los programas «FRY» y «EXPRESS».

No se recomienda utilizar la función del programador de inicio si la receta contiene productos muy perecederos. En caso de ajustar el tiempo del programador de inicio es necesario tener en cuenta que en algunos programas automáticos la cuenta del tiempo de preparación establecido comienza solo tras la salida del aparato a la temperatura de trabajo dada.

Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (conservador de calor)

Esta función se conecta automáticamente inmediatamente después de la finalización del trabajo del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato preparado en los límites de 70-75°C durante 24 horas. Al actuar el conservador de calor se ilumina el indicador del botón «Cancel/Reheat», en el display aparecerá el indicador de trabajo de la función y directamente la cuenta del tiempo de trabajo en este régimen. Para finalizar el trabajo de la función y cambiar al régimen de espera pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat».

i La función del conservador de calor no está disponible en los programas «YOGURT» y «EXPRESS».

En el programa «MULTICOOK» en caso de establecer la temperatura por debajo de 80°C la función del conservador de calor se desconectará automáticamente. En caso de necesidad usted puede conectarla manualmente.

Desconexión previa del conservador de calor

La activación de la función del conservador de calor por la finalización del trabajo del programa de preparación no siempre es deseable. Teniendo esto en cuenta, en el robot de cocina REDMOND RMC-151E se contempla la posibilidad de desconectar esta función temporalmente durante el inicio o el trabajo del programa de preparación básico. Para ello durante el trabajo del programa de preparación o del régimen del programador de inicio pulse y mantenga pulsado el botón «Start / Keep Warm». Para de nuevo conectar el conservador de calor, de nuevo pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Start / Keep Warm».

Recalentamiento de platos

El robot de cocina REDMOND RMC-151E se puede utilizar para recalentar platos fríos. Para ello.

1. Deposite los productos en el recipiente y colóquelo en el cuerpo del robot de cocina.
2. Cierre la tapa, conecte el aparato a la red, Ponga el interruptor de alimentación «0/1» en la posición «1».
3. Lleve el aparato al régimen de elección del programa de preparación. Pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat». Sonará una señal corta. Se encenderá el correspondiente indicador en el display y se iluminará el botón. El Timer comenzará directamente la cuenta del tiempo de recalentamiento.

El aparato recalienta los platos hasta 70-75°C y los mantendrá calientes durante 24 horas. En caso de necesidad se puede detener el recalentamiento pulsando y manteniendo pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat». Sonará una larga señal, se encenderán los correspondientes indicadores en el display y se iluminará el botón.



Gracias a las funciones del conservador de calor y de recalentamiento el robot de cocina puede conservar el producto caliente hasta 24 horas, sin embargo no recomendamos dejar el plato en caliente más de dos-tres horas, ya que a veces ello puede llevar a un cambio en la calidad de su sabor.

Función «MASTERCHIEF»

¡Ábrase aún a más posibilidades para el arte culinario con la nueva función «MASTERCHIEF»! Si el programa «MULTICOOK» permite establecer los parámetros de trabajo del programa hasta su inicio, utilizando la función «MASTERCHIEF», usted podrá cambiar los ajustes directamente en el proceso de preparación con la posibilidad de posterior conservación.



La función «MASTERCHIEF» no está disponible para el uso en el programa «EXPRESS».

La función «MASTERCHIEF» permite cambiar hasta 10 veces el tiempo y la temperatura de preparación durante el trabajo del programa y grabar la serie de cambios obtenida en vez del programa original. El cambio de la temperatura en caso de utilización de la función es posible en el diapason de 35°C a 180°C con pasos de 1°C. El cambio del tiempo de preparación – de 1 minuto a 15 horas con pasos de 1 minuto.



Para defensa del aparato del sobrecalentamiento el máximo tiempo de trabajo del programa en caso de ajustar la temperatura de preparación por encima de 140°C será aproximadamente de 2 horas.

La conexión/desconexión del conservador de calor sin cambio del tiempo o de la temperatura no se considera un cambio aparte.



La función puede resultar sobre todo útil si usted preparar platos de recetas complejas que exigen la combinación de diferentes programas de preparación

(por ejemplo, en caso de preparar rellenos, sopas y pasta de distintas recetas, mermeladas, etc.)

Para cambiar la temperatura de preparación:

1. Durante el tiempo del programa de preparación pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Time Delay». El indicador de la temperatura en el display comenzará a parpadear.
2. Establezca la temperatura deseada. Para aumentarla pulse el botón «+», para disminuirla – el botón «-». Para un cambio rápido pulse y mantenga pulsado el botón necesario.
3. No pulse los botones en el panel durante 10 segundos. El nuevo ajuste se conservará automáticamente.

Para cambiar el tiempo de preparación:

1. Durante el trabajo del programa de preparación pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Time Delay». Para pasar al ajuste del tiempo pulse el botón «Time/Temp.». El indicador de los minutos en el display comenzará a parpadear.
2. Pulsando el botón «Hour/Min», elija el ajuste de las horas o los minutos. La cifra elegida comenzará a parpadear.
3. En caso de pulsar el botón «+» el tiempo aumentará, en caso de pulsar el botón «-» – disminuirá. Para un cambio rápido pulse y mantenga pulsado el botón necesario.
4. No pulse los botones en el panel durante 10 segundos. El nuevo ajuste se conservará automáticamente.



Tras la conservación de los cambios introducidos, en el display aparecerá por orden la temperatura y el tiempo que queda hasta el final del programa.

Si se establece un tiempo de preparación de 00:00, el trabajo del programa se detendrá.

Conservación de los cambios del programa de preparación

Si lo desea durante 3 minutos tras la finalización del trabajo del programa usted podrá guardar el nuevo programa en lugar del de fábrica. En este tiempo en el display se reflejará la cuenta atrás en segundos.

Para conservar el cambio del programa de preparación pulse al mismo tiempo y mantenga pulsados los botones «+» y «-».

Para salir al menú sin conservar, pulse el botón «Cancel/Reheat».

Reproducción del programa de preparación cambiado

En caso de elección en el menú del programa cambiado en el display junto con el tiempo de preparación se reflejará el símbolo «---».

Usted puede establecer el tiempo del programador de inicio o de inmediato arrancar el programa cambiado pulsando y manteniendo pulsado unos segundos el botón «Start / Keep Warm». En el proceso de realización del programa cambiado en el display se reflejará en este orden el tiempo de preparación restante y la temperatura de preparación elegida para la actual etapa. Tras pasar cada punto de cambio sonará una doble señal.



El cambio de ajustes de los programas conservados no es posible.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

En cualquier momento usted puede restablecer los ajustes de fábrica en uno o en todos los programas cambiados. Para ello elija en el menú el programa cambiado y al mismo tiempo pulse y mantenga pulsado unos segundos los botones «Hour/Min» y «Time Delay». Los cambios introducidos en el programa se borrarán.



Tras borrar los cambios del programa en el menú se reflejará el original programa de fábrica.

Para borrar todos los cambios del programa y volver a los ajustes de fábrica pulse y mantenga pulsado unos segundos los botones «Hour/Min» и «Time Delay» en el régimen de espera.

Procedimiento general de acción en el uso de los programas automáticos

1. Prepare (mida) los ingredientes necesarios.

2. Introduzca los ingredientes en el recipiente del robot de cocina en correspondencia con el programa de preparación y colóque a éste en el cuerpo del aparato. Vigile que todos los ingredientes, incluyendo los líquidos, se encuentran por debajo de la marca máxima en la superficie interior del recipiente. Asegúrese de que el recipiente está colocado sin inclinaciones y totalmente en contacto con el elemento calefactor.

3. Cierre la tapa del aparato hasta que haga clic. Conecte el aparato a la red eléctrica. Ponga el interruptor de alimentación «0/1» en la posición «1».

4. Pulse el botón «Menu» para salir del régimen de espera. Elija el programa necesario de preparación, utilizando los botones «+», «-» o «Menu» (el correspondiente indicador en el display comenzará a parpadear).

5. Si a usted no le interesa el tiempo de preparación establecido por silencio, pulse el botón «Time/Temp.» y cambie el tiempo dado.



En los programas «MULTICOOK» y «DEEP FRY» usted también puede cambiar la temperatura de preparación. Tras ajustar el tiempo de preparación de nuevo pulse el botón «Time/Temp.» y ajuste la deseada con ayuda de los botones «+» y «-». Al acabar de ajustar la temperatura pulse el botón «Time/Temp.» o «Time Delays» para volver al ajuste del tiempo de preparación o al ajuste del programador de inicio.

6. En caso necesario establezca el tiempo del programador de inicio.

7. Para el inicio del programa de preparación pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Start / Keep Warm». Dependiendo del programa elegido, la cuenta atrás del tiempo de preparación comenzará inmediatamente después de pulsar el botón «Start / Keep Warm» o por alcanzar la temperatura necesaria en el recipiente.



En caso necesario se puede apagar la función del conservador de calor.

8. Al finalizar el programa de preparación a usted se lo indicará una señal sonora. Luego, dependiendo del programa elegido o de los ajustes actuales, el aparato irá al régimen de conservador de calor o al régimen de espera.
9. Para cambiar el programa introducido, interrumpir el proceso de preparación o el conservador de calor, pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón «Cancel/Reheat».

Programa «MULTICOOK»

Programa destinado para la preparación de platos con unos parámetros de temperatura y tiempo de preparación dados por el usuario. Gracias al programa «MULTICOOK» el robot de cocina REDMOND RMC-151E podrá sustituir a una gama entera de electrodomésticos de cocina y permitirá preparar los platos de prácticamente cualquier receta que a usted le interese, encontrada en un antiguo libro de cocina o sacada de internet.

El tiempo de preparación por silencio es de 30 minutos, la temperatura de preparación – 100°C. El diapason de establecimiento manual de la temperatura en el programa va de 35 a 180°C con pasos de 5°C.

El diapason de ajuste manual del tiempo – de 2 minutos a 15 horas con pasos de 1 minuto (para el intervalo hasta 1 hora) o de 5 minutos (para intervalos de más de 1 hora).

Al alcanzar la temperatura de preparación dada el aparato emitirá una señal sonora.



En el programa «MULTICOOK» en caso de establecer la temperatura por debajo de 80°C la función del conservador de calor será automáticamente desconectada. En caso necesario usted puede desconectarla manualmente.

Programa «COOK»

Programa destinado para la preparación de verduras y legumbres. El tiempo de preparación establecido por silencio es de 40 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «EXPRESS»

Programa destinado para una rápida preparación de arroz, papillas de cereales, así como un rápido recalentamiento de platos preparados. La posibilidad de la regulación del tiempo de preparación y la utilización de las funciones del programador de inicio y del conservador de calor en este programa no están disponibles.

Programa «STEW»

Programa destinado para la preparación de asados, ragout, guisado de carne, aves, verduras y platos con múltiples componentes. El tiempo de preparación por silencio es de 1 hora. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 12 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «PIZZA»

Programa destinado para la preparación de pizzas con carne, aves, queso y otros tipos de relleno. El tiempo de preparación por silencio es de 25 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «PORRIDGE»

Programa destinado para la preparación de papillas con utilización de leche semidesnatada pasteurizada. El tiempo de preparación por silencio es de 20 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 4 horas con pasos de 1 minuto (para el intervalo hasta 1 hora) o de 5 minutos (para intervalos de más de 1 hora).

Para evitar la ebullición de la leche y obtener el resultado necesario se recomienda antes de la preparación realizar las siguientes acciones:

- cuidadosamente lavar todos los granos integrales (arroz, trigo sarraceno, mijo, etc.), mientras el agua en el proceso no salga clara;
- antes de la preparación untar el recipiente del robot de cocina con mantequilla;
- rigurosamente guardar las proporciones, midiendo los ingredientes conforme a las instrucciones del libro de recetas (acortar o aumentar la cantidad de ingredientes de forma estrictamente proporcional);
- en caso de utilización de leche entera diluirla con agua en una proporción de 1:1.

i Las propiedades de la leche y los cereales, dependiendo del productor y del lugar de procedencia, pueden diferenciarse, lo que a veces influye en los resultados de la preparación.



Si no se alcanza el resultado deseado en el programa «PORRIDGE» utilice el programa universal «MULTICOOK». La temperatura óptima de preparación de las papillas lácteas es de 95°C. La cantidad de ingredientes y el tiempo de preparación establézcalos conforme a la receta.

Programa «SOUP»

Programa destinado para la preparación de caldos, sopas, sopas de verduras y sopas frías. El tiempo de preparación por silencio es de 1 hora. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «RICE»

Programa destinado a la preparación de arroz, así como cocción de papillas en agua. El tiempo de preparación establecido por silencios es de 30 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 4 horas con pasos de 1 minuto.

Programa «GRAIN»

Programa destinado para la preparación de diferentes granos y guarniciones, así como cocción de papillas en agua. El tiempo de preparación por silencio es de 30 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 4 horas con pasos de 1 minuto.

Programa «SAUCE»

Programa destinado para la preparación de diferentes salsas y también mermeladas y confituras. El tiempo de preparación por silencio es de 35 minutos, el diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos. Es posible la preparación con la tapa abierta.

Programa «SELF-CLEAN»

Programa destinado para la limpieza automática del recipiente del robot de cocina y de la tapa inferior desmontable. El tiempo de preparación por silencio es de 30 minutos, el diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «FRY»

Programa destinado para el asado de verduras, carne, pescado y aves. Se recomienda asar con la tapa abierta.

El tiempo de preparación por silencio es de 15 minutos. Es posible el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 2 horas con pasos de 1 minuto. La función del programador de inicio en este programa no está disponible.



Para evitar la quema de ingredientes recomendamos cumplir las instrucciones del libro de recetas y periódicamente remover el contenido del recipiente. Antes de repetir la utilización del programa «FRY» deje que el aparato se enfríe totalmente.

Programa «SLOW COOK»

Programa destinado para la preparación de leche a fuego lento, guisados, codillo de cerdo, gelatinas de carne y otras gelatinas. El tiempo de preparación por silencio es de 3 horas. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 12 horas con pasos de 10 minutos.

Programa «BREAD»

Se recomienda para el horneado de diferentes tipos de pan de harina de trigo con añadido de harina de centeno. El programa contempla un ciclo entero de preparación desde la elevación de la masa hasta el horneado. Ahora usted podrá por sí misma hornear sabroso pan en casa. El tiempo de preparación por silencio es de 3 horas. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 6 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «DEEP FRY»

El programa está destinado para la preparación de diferentes productos en frituras, con ayuda de una cesta especial (incluida en el juego). El tiempo de preparación por silencio es de 30 minutos, la temperatura de preparación – 180°C. El diapason de establecimiento manual de la temperatura en el programa es de 120-180°C con pasos de 5°C. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 30 minutos con pasos de 5 minutos.

En caso de utilización de este programa la tapa del aparato deberá estar abierta. Al alcanzarse la temperatura necesaria en el recipiente el aparato emitirá una señal sonora.



¡ATENCIÓN! ¡El aceite está muy caliente! Para evitar quemaduras utilice guantes de cocina y no se incline sobre el aparato.

Al finalizar el programa levante la cesta para freír con los productos y fíjela en el extremo del recipiente con ayuda del fijador especial en la cesta, para dejar escurrir el aceite.

Para eliminar el exceso de aceite que queda seque el producto con una toallita de cocina o una servilleta de papel antes de servir el plato en la mesa.



Utilice para las frituras solo aceite vegetal refinado.

Un fuerte y prolongado o repetido calentamiento del aceite lo hace oxidarse.

No utilice una y otra vez el mismo aceite para sucesivas frituras.

Programa «BAKE»

Programa destinado para la preparación de horneados de carne, aves, así como productos de masa de levadura y masa sin levadura, incluso de hojaldre. El tiempo de preparación por silencio es de 50 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.



En caso de preparación de horneados se recomienda apagar la función de recalentamiento automático del plato. El producto preparado sáquelo del robot de cocina inmediatamente después de la preparación para que no se reblandezca. Si esto no es posible, se permite dejar el producto en el robot de cocina un corto período con el conservador de calor encendido.

Programa «PILAF»

Programa destinado para la preparación de diferentes tipos de paella. El tiempo de preparación por silencio es de 50 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

Programa «YOGURT»

Yogurt – producto lácteo con propiedades saludables, popular en todo el mundo. Con ayuda del programa usted puede preparar diferentes sabrosos y saludables yogures en casa. El tiempo de preparación por silencio es de 8 horas. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 12 horas con pasos de 5 minutos. La función del conservador de calor en caso de utilización de este programa no está disponible.

Programa «CHILLI»

Programa destinado para la preparación de salsa de chile. El tiempo de preparación por silencio es de 2 horas. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 10 minutos a 10 horas con pasos de 10 minutos.

Programa «STEAM»

Programa destinado para la preparación al vapor de carne, aves, pescado y verduras. El tiempo de preparación por silencio es de 20 minutos. El diapason de establecimiento manual del tiempo de preparación – de 5 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos. Para la preparación en este programa utilice el especial contenedor de dos niveles (incluido en el juego).



Recuerde que la cuenta atrás del tiempo de trabajo del programa de preparación comienza tras la ebullición del agua y la formación de suficiente vapor en el recipiente.



Si usted no utiliza los ajustes automáticos de tiempo en este programa, diríjase a la tabla «Recomendaciones de tiempo de preparación de los diferentes productos al vapor».

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Elevación de masas
- Preparación de fondue
- Preparación de queso, de queso
- Pasteurización de productos líquidos
- Esterilización de vajillas y objetos de uso personal

IV. CUIDADO DEL APARATO

Normas generales y recomendaciones

- Antes del primer uso del aparato, así como para eliminar los olores de comida en el robot de cocina tras la preparación recomendamos trabajar en él durante 15 minutos con medio limón en el programa «STEAM».

- No se debe dejar en el robot de cocina cerrado el recipiente con la comida preparada o lleno de agua más de 24 horas. El recipiente con el plato preparado puede conservarlo en el frigorífico y en caso de necesidad recalientarlo en el robot de cocina utilizando la función de recalentamiento.
- Si usted no utiliza el aparato durante un largo tiempo, desconecte la red, la cámara de trabajo, incluido el disco calefactor, el recipiente, la tapa interior, las válvulas de vapor y de bloqueo, el contenedor para el condensado deben estar limpios y secos.
- Antes de proceder a la limpieza del aparato, asegúrese de que está desconectado de la red y totalmente frío. Para la limpieza utilice un trapo suave y delicado detergente para lavavajillas.

! *SE PROHIBE la utilización para la limpieza de servilletas o esponjas rugosas, de pastas abrasivas. Así mismo no se permite la utilización de químicos agresivos u otras sustancias, no recomendadas para el uso con objetos que tengan contacto con la comida.*

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

- Tenga cuidado en la limpieza de los detalles de resina del robot de cocina: su daño o deformación puede llevar a un trabajo defectuoso del aparato.
- El cuerpo del aparato se puede limpiar cuando está sucio. El recipiente, la tapa interior y la válvula de vapor desmontable es necesario limpiarlas tras cada uso del aparato. El condensado, que se forma en el proceso de preparación de la comida en el robot de cocina, elimínelo tras cada utilización del aparato. La superficie interna de la cámara de trabajo limpia cuando sea necesario.

Limpieza del cuerpo

Limpie el cuerpo del aparato con una suave y húmeda servilleta de cocina o una esponja. Es posible emplear un detergente de limpieza delicado. Para evitar las necesarias manchas de agua y gotas en el cuerpo recomendamos secar su superficie bien seca.

Limpieza del recipiente

Usted puede limpiar el recipiente tanto manualmente, utilizando un detergente para lavar vajillas, como en el lavavajillas (en correspondencia con las instrucciones de su fabricante).

En caso de gran suciedad vierta en el recipiente agua templada y déjelo un corto espacio de tiempo a remojo, tras lo cual proceda a la limpieza. Obligatoriamente seque la superficie exterior del recipiente bien seca, antes de colocarla en el cuerpo del robot de cocina. Por una regular utilización del recipiente es posible un cambio total o parcial del color del recubrimiento antiadherente interno. Ello, por sí mismo, no se considera un defecto del recipiente.

Limpieza de la tapa interior de aluminio

- Abra la tapa del robot de cocina. Desde el lado interno de la tapa pulse el fijador de plástico.
- Sin forzar, quite la tapa interior de aluminio, tirando de ella un poco hacia usted.
- Limpie las superficies de ambas tapas con una servilleta húmeda de cocina o una esponja. Si es necesario ponga la tapa quitada bajo el grifo, utilizando un detergente de lavar vajillas. No utilice el lavavajillas para limpiar la tapa interior de aluminio. Seque ambas tapas bien secas.
- Coloque bien la tapa desmontable en la ranura de la parte inferior de la tapa principal, junto ambas tapas y ligeramente pulse en la tapa desmontable hasta que haga clic.

Limpieza de la válvula de vapor desmontable

La válvula de vapor va colocada en una especial ranura en la tapa superior del aparato y consta de capota interna y externa.

- Con cuidado tire del saliente de la capota externa hacia arriba y hacia usted. Gire la capota interna de la válvula de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela.
- En caso necesario con cuidado quite la resina de la válvula. Lave todas las partes de la válvula.
- Colóquelo todo en sentido inverso: ponga la goma en su sitio, junte la ranura de la parte principal de la válvula con su correspondiente saliente en la capota interna y gire la capota interna en el sentido de las agujas del reloj. Coloque bien la válvula de vapor en la muesca de la tapa del aparato.

! *¡ATENCIÓN! para evitar las deformaciones de la resina de la válvula en la retuerza, ni la estire al quitarla, limpiarla y ponerla.*

Eliminación del condensado

En este modelo el condensado se concentra en una cavidad especial en el cuerpo del aparato alrededor del recipiente.

Abra la tapa, saque el recipiente. El condensado que queda en la cavidad elimínelo con ayuda de una servilleta de cocina.

Limpieza de la cámara de trabajo

Siguiendo las instrucciones de este manual la probabilidad de que caigan líquidos, partículas de comida o de basura en el interior de la cámara de trabajo es mínima. Si la suciedad existente ya sucedió, se debe limpiar la superficie de la cámara de trabajo para evitar un incorrecto funcionamiento o la rotura del aparato.

! *Antes de limpiar la cámara de trabajo del robot de cocina, asegúrese de que el aparato está desconectado de la red y totalmente frío!*

Las paredes laterales de la cámara de trabajo, la superficie del disco calefactor y la capota del central (dispuesta en el centro del disco calefactor) se pueden limpiar con una esponja o servilleta húmeda (no mojada). Si utiliza detergente es necesario eliminarlo cuidadosamente en su totalidad para excluir olores indeseados en las siguientes preparaciones de comida.

En caso de caída de cuerpos extraños en la cavidad alrededor del sensor térmico central, con cuidado elimínelos con unas pinzas no apretando la capucha del sensor. En caso de suciedad de la superficie del disco calefactor se permite usar una esponja mojada de rugosidad media o un cepillo sintético.

i *En caso de un uso regular del aparato, con el tiempo es posible un total o parcial cambio del color del disco calefactor. Ello, por sí mismo, no se considera un signo de mal funcionamiento del aparato y no influye en la corrección de su trabajo.*

Utilización de la función «SELF-CLEAN»

- Liene con agua un tercio del recipiente del robot de cocina y colóquelo en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que el recipiente está colocado sin inclinaciones y totalmente en contacto con el elemento calefactor.
- Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga clic. Conecte el aparato a la red eléctrica. Cambie el interruptor de alimentación a la posición.
- Pulse el botón «Menu» y elija la función «SELF-CLEAN» en la lista de programas.
- Para iniciar el trabajo de la función, pulse el botón «Start». En el display se reflejará la cuenta atrás del tiempo de trabajo del programa.

! *¡ATENCIÓN! En el régimen de autolimpieza de la válvula de vapor desmontable saldrá vapor caliente y pequeñas gotas de agua. Para evitar quemaduras no se incline sobre el robot de cocina durante el trabajo de esta función y no abra la tapa del aparato inmediatamente tras la finalización del programa.*

V. CONSEJOS DE PREPARACION

Errores en la preparación y sus soluciones

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

EL PLATO NO SE PREPARO TOTALMENTE

Causas posibles	Modos de solucionar
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrarla herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada.
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente al fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor.
Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o selección el programa de preparación equivocado. Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos. Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación. La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina.	Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor	Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación
En las frituras	<p>Vertió en el recipiente demasiado aceite</p> <p>Exceso de humedad en el recipiente</p> <p>En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente</p> <p>No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escribir el agua de ellos</p>
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez	Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltar un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida
Al hornear (la masa no se coció bien)	<p>Al levantarse la masa se apejó a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor</p> <p>Coloque en el recipiente un volumen de masa menor.</p> <p>Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúe la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño</p>

EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

Cometió un error en la elección del tipo de producto o en el ajuste (cálculo) del tiempo de preparación. Demasiado pequeño el tamaño de los ingredientes	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de preparación deben cumplir con sus recomendaciones
--	--

Después de la preparación el plato terminado estuvo demasiado tiempo parado en el conservador de calor	El uso prolongado del conservador de calor es indeseable. Si en su modelo de robot de cocina está prevista la desconexión previa de esta función, usted puede utilizar esta posibilidad
--	---

EN LA COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA

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

EL PLATO SE QUEMA

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

EL PRODUCTO PERDIO LA FORMA DE CORTE

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

EL HORNEADO SALIO HUMEDO

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

EL HORNEADO NO SE LEVANTO

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

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

Recomendaciones de tiempo de preparación de los diferentes productos al vapor

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

i Tenga en cuenta que estas son recomendaciones generales. El tiempo real puede diferir de los valores recomendados, dependiendo de las propiedades de un producto específico, así como de sus preferencias gustativas.

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

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por silencio	Duración de tiempo de preparación/Rayo de ajuste	Programador de inicio	Espera salida al régimen de trabajo	Conservador de calor
MULTI-COOK	Preparación de diferentes platos con posibilidad de ajustar la temperatura y el tiempo de preparación	0:30	2 min – 1 h / 1 min / 1 h – 15 h / 5 min	+	-	+
COOK	Cocción de verduras y legumbres	0:40	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+

EXPRESS	Rápida preparación de papillas en agua, así como recalentamiento de platos preparados	-	-	-	-	-
STEW	Guisado de carne, pescado, verduras, guarniciones y platos de múltiples componentes	1:00	5 min – 12 h / 5 min	+	-	+
PIZZA	Preparación de pizzas con carne, aves, queso y otros rellenos	0:25	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Preparación de papillas lácteas	0:20	5 min – 1 h / 1 min / 1 h – 4 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Preparación de caldos, sopas, sopas de verduras y sopas frías	1:00	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
RICE	Preparación de arroz. Cocción de papillas en agua	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
GRAIN	Preparación de diferentes granos y guarniciones	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SAUCE	Preparación de diferentes salsas, así como mermeladas y confituras	0:35	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Sistema automático de limpieza de la tapa interior y del recipiente	0:30	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
FRY	Asado de carne, pescado, verduras y platos de múltiples componentes	0:15	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Preparación de leche a fuego lento, guisados, codillo, gelatina de carne y otras gelatinas	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
BREAD	Preparación de pan de harina de centeno y de trigo (incluso la etapa de la elevación de masa)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Preparación de diferentes productos en fritura	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Horneado de carne, aves, pescado y productos de masa de levadura y sin levadura, incluso de hojaldre	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PILAF	Preparación de diferentes tipos de paella (con carne, con pescado, con aves, con verduras)	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
YOGURT	Preparación de diferentes tipos de yogurt	8:00	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
CHILLI	Preparación de salsa de chile	2:00	10 min – 10 h / 10 min	+	-	+
STEAM	Preparación al vapor de carne, pescado, verduras y otros productos	0:20	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+

Recomendaciones de uso de los regímenes de temperatura en el programa «MULTICOOK»

Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones de uso (también vea el libro de recetas)
35	Elevación de masas y preparación de vinagre
40	Preparación de yogures
45	Cuajada
50	Fermentación
55	Preparación de glacé
60	Preparación de té verde o alimentación infantil
65	Cocción de carne envasada al vacío
70	Preparación de ponche
75	Pasteurización o preparación de té blanco
80	Preparación de vino caliente con especias
85	Preparación de quesos o de platos que exigen un largo tiempo de preparación
90	Preparación de té rojo
95	Preparación de papillas lácteas
100	Preparación de merengue y mermelada
105	Preparación de gelatinas
110	Esterilización
115	Preparación de jarabes con azúcar
120	Preparación de codillo de cerdo
125	Preparación de carne guisada
130	Preparación de horneados
135	Asado de platos preparados para obtener una corteza crujiente
140	Ahumados
145	Horneado de verduras y pescado (en papel de aluminio)
150	Horneado de carne (en papel de aluminio)
155	Horneado de productos de masa de levadura
160	Asado de aves
165	Asado de filetes
170	Rebozados
175	Preparación de nuggets
180	Preparación de patatas fritas

 También mire el libro de recetas incluido.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS
 Los accesorios complementarios no van incluidos en el juego del robot de cocina REDMOND RMC-151E. Adquirirlos, así como conocer las novedades de la producción REDMOND, es posible en la web www.multicooker.com o en las tiendas oficiales autorizadas.

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Avería	Posibles causas	Solución	
En la pantalla apareció un mensaje de error: E1 - E4	Error del sistema, un posible fallo de la placa de control o del elemento calefactor	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Cierre bien la tapa, vuelva a enchufar el dispositivo	
El dispositivo no se enciende	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable extraíble está conectado al conector correspondiente en el dispositivo y está enchufado	
	La toma eléctrica es defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de corriente eléctrica operativa	
En la red no hay corriente eléctrica		Revise el suministro de la red. Si no hay corriente, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio	
		Compruebe la presencia en la red del suministro de voltaje estable. Si es inestable o debajo de lo normal, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio	
El plato tarda demasiado en prepararse	Los apagones de electricidad (nivel de voltaje es inestable o debajo de lo normal)	Compruebe la presencia en la red del suministro de voltaje estable. Si es inestable o debajo de lo normal, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio	
	Entre el tazón y el elemento calefactor hay un objeto extraño o trozos (polvo, cereales, trozos de comida)	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Retire el objeto extraño o sus trozos	
	El tazón está colocado en el cuerpo del robot de cocina con alabeo	Coloque el tazón recto, sin alabeo	
Durante la cocción debajo de la tapa del aparato escapa vapor	El disco calefactor está muy ensuciado	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Limpie el disco calefactor	
	La conexión entre el tazón y la parte interior de la tapa del robot de cocina ha perdido su hermeticidad	- el tazón está instalado en el cuerpo del dispositivo con alabeo	Coloque el tazón recto, sin alabeo
		- la tapa no está bien cerrada o debajo de la tapa hay un objeto extraño	Compruebe si hay algún objeto (polvo, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, elimínelos. Siempre cierre la tapa de la multiolla hasta que haga clic
	- la goma que sella la tapa interior está muy ensuciada, deformada o dañada	Compruebe el estado de la goma en la tapa interior del dispositivo. Quizá sea necesario sustituirla	

VIII. OBLIGACION DE GARANTIA


Este producto está garantizado por un período de 2 años desde la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a subsanar problemas por reparación, sustituir piezas de recambio o reemplazar todo el producto, por cualquier defecto fábrico causado por insuficiente calidad de materiales o mano de obra. La garantía entrará en vigencia sólo en el caso de que la fecha de compra se confirme con el sello de la tienda y la firma del vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía es válida únicamente en el caso de que los productos se utilicen de acuerdo con el manual de instrucciones, no han sido reparados, no se desmontaron, o han sido dañados por el mal uso, así como si se ha mantenido el conjunto completo del producto. Esta garantía no cubre los elementos normales de desgaste y consumibles (filtros, bombillas, recubrimiento antiadherente, empaquetaduras, etc.). La vida útil del producto y el período de garantía se calcularán a partir de la fecha de venta o de la fecha de fabricación del producto (en el caso de que la fecha de venta no se pueda determinar). La fecha de fabricación del dispositivo se puede encontrar en el número de serie que se encuentra en la etiqueta de identificación adherida al producto. El número de serie se compone de 13 dígitos. Los símbolos sexto y séptimo indican el mes, el 8º – el año de fabricación del dispositivo. El período de servicio del aparato establecido por el fabricante es de 5 años a partir de la fecha de compra, siempre que el funcionamiento de estos productos se realice de acuerdo con este manual y las normas técnicas aplicables.



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)


La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no desheche este tipo de artículos con la basura doméstica normal. Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidas aparte. Los propietarios de antiguos instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan. Este aparato está marcado con el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/EU relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAE). La Directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Esta instrucción está disponible en la web www.redmond.compy. Fabricante: DSM Enterprise LTD, Building 2, Nº 6, Keji Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.


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

Medidas de segurança

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados pelo incumprimento das exigências de segurança e normas de utilização do produto.
- Este aparelho eléctrico está destinado para uso doméstico e similares:
 - em espaços domésticos, tendas, escritórios e outras condições similares de uso não industrial;
 - em casas de campo;
 - em quartos de hotel e motel e outras superfícies habitáveis;
 - em apartamentos e hotéis do género meia pensão.
- O uso industrial e qualquer outro uso não apropriado do aparelho serão considerados uma violação das normas de utilização do mesmo. Neste caso o fabricante não assumirá responsabilidades pelas possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho à corrente de alimentação verifique se a tensão coincide com a tensão nominal do aparelho (ver características técnicas ou tabela de fábrica do aparelho).
- Utilize cabo com a potência exigida pelo aparelho – os parâmetros não correspondentes podem levar a um curto-circuito ou a incendiar o cabo.
- Ligue o aparelho sómente a tomadas com fio terra. – esta é uma exigência obrigatória de protecção contra incêndios por curto circuito. Ao utilizar o cabo, verifique que este também tem fio terra.

 **ATENÇÃO!** Durante o trabalho o aparelho aquece. Tenha cuidado! Não toque nele, no recipiente e outras partes metálicas durante a sua utilização. Obrigatoriamente use luvas de cozinha antes da utilização. Para evitar queimaduras de vapor não se incline sobre o aparelho quando a tampa está aberta.

- Desligue da corrente após cada utilização e durante a limpeza ou deslocação. Estique o cabo com as mãos secas, segurando a ficha não o cabo.
- Não coloque o cabo eléctrico entre as portas nem perto de fontes de calor. Vigie para que o cabo não se enrole ou se dobre, não o tenha em contacto com objetos afiados, como esquinas de móveis.

 **ATENÇÃO:** a danificação do cabo de alimentação pode constituir um problema que não se incluiu na garantia. Se o cabo está estragado ou necessita de ser substituído, é necessário recorrer ao centro de serviços para evitar possíveis riscos graves.

- Nunca coloque a unidade sobre uma superfície mole. Para evitar o derrame de líquidos quentes coloque a unidade para cozinhar numa superfície estável, utilize as asas especiais para transportá-lo (incluídas no conjunto). Não cubra o aparelho com um pano ou papel enquanto trabalha – ele pode ocasionar um sobre aquecimento ou a rotura do aparelho.
- É proibido a utilização do aparelho ao ar livre – a entrada de humidade ou de objectos estranhos no seu interior pode causar estragos ou um funcionamento defeituoso.

- Antes de limpar o aparelho assegure-se de que está desligado da rede elétrica e completamente frio. Cumpra rigorosamente as instruções de limpeza do aparelho.
- **STOP** *PROÍBE-SE submergir o aparelho em água ou colocar debaixo da torneira.*
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais, mentais ou sem experiência suficiente, se tiverem por perto vigilância ou depois de terem sido treinadas quanto à utilização segura deste produto, e se eles tiverem conhecimento dos possíveis riscos que podem ocorrer. O aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos se houver vigilância sobre eles e se foram instruídos quanto ao uso seguro do aparelho e que tenham conhecimento quanto aos riscos que podem correr. É necessário vigia-los com o objetivo de impedir as suas brincadeiras com o aparelho. Guarde o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças menores de 8 anos. Não é permitido o uso do aparelho aos menores de 8 anos. A limpeza e o serviço de manutenção permite o uso do aparelho a menores de 8 anos. A limpeza e o serviço de manutenção não devem ser realizados por menores de 8 anos sem vigilância de adultos.
- É proibida a auto reparação do aparelho ou alteração à sua construção. Este aparelho não está projectado para a utilização com ajuda de um temporizador externo ou comando à distância. A reparação do aparelho deve ser realizada exclusivamente por especialistas do centro de serviço autorizado. Um serviço realizado não por profissionais pode estragar o aparelho, e causar danos.
- Durante o tempo de trabalho as superfícies podem aquecer muito.

- O aparelho pode causar estragos.
- As válvulas de regulação da pressão, por onde sai o vapor, devem ser verificadas com regularidade para ver se existe alguma obstrução.
- Não aqueça a comida durante muito tempo.

STOP *Atenção: é possível acontecerem queimaduras pela saída do vapor quente.*

PRT

Características técnicas

Modelo.....	RMC-151E
Potência.....	950 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume do recipiente.....	5 l
Aquecimento 3-D.....	sim
Revestimento do recipiente.....	antiaderente, cerâmico Anato® (Coreia)
Visor LED.....	de símbolos
Válvula de vapor.....	desmontável
Tampa interior.....	desmontável
Medidas do robô.....	380 x 290 x 250 mm
Peso.....	4,1 Kg ± 3%

Programas

1. MULTICOOK	11. SELF-CLEAN (AUTOLIMPEZA)
2. COOK (COZER)	12. FRY (FRITAR)
3. EXPRESS (RÁPIDO)	13. SLOW COOK (COZER LENTAMENTE)
4. STEW (GUISAR)	14. BREAD (PÃO)
5. PIZZA (PIZA)	15. DEEP FRY (FRITURA SUBMERSA)
6. PORRIDGE (PAPAS LÁCTEAS)	16. BAKE (ASSAR NO FORNO)
7. SOUP (SOPA)	17. PILAF (PAELHA)
8. RICE (ARROZ)	18. YOGURT (IOGURTE)
9. GRAIN (GRÃOS)	19. CHILLI (CHILE)
10. SAUCE (MOLHO)	20. STEAM (AO VAPOR)

Funções

«MASTERCHIEF» (ajuste de tempo e temperatura de programação).....	sim
Manter a temperatura dos alimentos preparados (conservador de calor).....	até 24 horas
Reaquecimento dos alimentos.....	até 24 horas
Programador de início.....	até 24 horas
Autolimpeza.....	sim
Função assistente de voz.....	com possibilidades de destigar

Conjunto completo

Robô de cozinha.....	1 ud.	Portador de concha/colher.....	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.	Livro «100 receitas».....	1 ud.
Recipiente para cozinhar a vapor.....	1 ud.	Manual de instruções.....	1 ud.
Cesta de fritura em óleo.....	1 ud.	Livro de serviços.....	1 ud.
Copo de medidas.....	1 ud.	Cabo de alimentação.....	1 ud.
Concha de sopa.....	1 ud.	Pinça para remoção da tigela.....	1 ud.
Colher plana.....	1 ud.	Conjunto de frascos de iogurte (4 ud.).....	1 ud.

▮ O fabricante tem o direito de introduzir novas alterações no desenho do conjunto completo, bem como as características técnicas do produto para a melhoria de produção sem qualquer notificação prévia dessas mudanças.

Equipamento do robô de cozinha A1

1. Tapa do aparelho
2. Tapa interior desmontável
3. Recipiente
4. Botão de abertura da tampa
5. Painel com visor
6. Corpo do robô
7. Alça para transporte
8. Válvula de vapor desmontável
9. Colher plana
10. Concha de sopa
11. Copo de medidas
12. Pinça para remoção da tigela
13. Recipiente para cozinhar à vapor
14. Cesta de fritura em óleo
15. Portador de concha/colher
16. Interruptor de corrente eléctrica «0/1»
17. Cabo de alimentação
18. Conjunto de frascos de iogurte

Painel de uso A2

1. Botão «Hour/Min» (Hour/Min) – mudança entre os programas de ajuste das horas/minutos; liga/desliga a função de assistente de voz.
2. Botão «Time Delays» (Tempo de atraso) – ajuste do tempo do programador de início e «MASTERCHIEF».
3. Botão «Cancel/Reheat» (Cancelar/Reaquecer) – interrupção do trabalho no programa de preparação, eliminação dos ajustes introduzidos, liga/desliga a função de aquecimento.
4. Botão «←» – navegação pelo menu (mover o cursor para a esquerda), diminuindo o tempo da temperatura.
5. Botão «→» – navegação pelo menu (mover o cursor para a direita), aumentando o tempo da temperatura.
6. Botão «Start / Keep Warm» (Início / Manter quente) – liga ao programa escolhido de preparação, liga/desliga a função do conservador de calor.
7. Botão «Timer/Temp.» (Tempo/Temperatura) – vai para o programa de ajuste da temperatura ou do tempo de preparação.
8. Botão «Menu» (Menu) – escolha do programa de preparação.

Exibições no visor A3

1. Indicadores dos programas de preparação.
2. Indicador do conservador de calor e aquecimento.
3. Indicador da temperatura.
4. Indicador de corrente.
5. Indicador de assistente de voz.
6. Indicador de ajuste de tempo de preparação.
7. Indicador de ajuste e de trabalho no programador de início.
8. Indicador de trabalho.
9. Indicador de tempo.
10. Indicador de finalização do programa de preparação.

I. ANTES DE USAR

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



Mantenha obrigatoriamente todas as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras (se presentes) e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia.

Após o transporte ou o armazenamento a baixas temperaturas, é necessário manter o aparelho à temperatura ambiente durante pelo menos 2 horas antes da sua utilização.

Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido e lave a tigela, deixe-o secar. Ao fim de evitar qualquer cheiro estranho na primeira utilização do aparelho, faça uma limpeza completa do mesmo (ver "Manutenção da multicazedura").



ATENÇÃO! Retorne para as configurações de fábrica. Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.

Instale o aparelho sobre uma superfície plana e sólida para que o vapor que sai da válvula de vapor quente não queime o papel de parede, revestimentos decorativos, aparelhos electrónicos e outros itens ou materiais que possam ser afectados pela alta humidade e temperatura.

Antes de cozinhar, ateste-se de que as partes externas e internas visíveis da Multicazedura não têm nenhum dano, quebras e outros defeitos. Entre a tigela e o elemento de aquecimento não devem ser objectos estranhos

II. UTILIZAÇÃO DO ROBÔ DE COZINHA

Memória energética independente

O Robô de cozinha REDMOND RMC-151E tem memória energética independente, o que garante guardar os últimos ajustes que tenha feito, incluindo o ajuste do programa de início e do assistente de voz, durante 2 horas para o caso de haver falta de corrente. Se a energia for restaurada em 2 horas, o processador de alimentos continua o trabalho nessa base.

Função de assistente de voz

Graças à função de assistente de voz, a técnica de preparação dos alimentos no robô REDMOND RMC-151E é mais fácil do que nunca. Todo o processo de utilização é assistido por voz indicando as mudanças introduzidas e os ajustes actuais. A função começa automaticamente depois de ligar o aparelho. Para desligar o assistente de voz, pressione o botão «Hour/Min» no sistema de preparação do programa escolhido. Pressione novamente e mantenha pressionado o botão «Hour/Min» e de novo liga a função.

Ajuste de tempo de preparação

No robô de cozinha REDMOND RMC-151E pode-se definir o tempo de preparação na maioria dos programas. Para efetuar o ritmo de mudança e passo de preparação depende do programa escolhido.



A possibilidade da mudança de tempo não está disponível no programa «EXPRESS».

1. Para ajustar o tempo de preparação depois de ter escolhido o programa automático, pressione o botão «Timer/Temp.». No visor aparecerá o indicador Time. O indicador dos minutos começa a piscar.
2. Pressione o botão «Hour/Min», faça o acerto das horas e dos minutos. Os números escolhidos começam a piscar.
3. Se pressionar o botão «→» o tempo aumenta, se pressionar o botão «←» o tempo diminui. Para uma mudança rápida do tempo pressione e mantenha pressionado o botão necessário.

Para sair do regime de espera sem guardar as alterações introduzidas pressione o botão «Cancel/Reheat».



Nos programas «STEAM» e «SELF-CLEAN» a contagem de tempo de preparação do programa escolhida, começará só depois do robô atingir a temperatura de preparação que programou. Por exemplo, se colocar água fria e escolher o programa «STEAM», o tempo de preparação 10 minutos, o programa e a contagem de tempo começará só depois de a água entrar em ebulição e formar o vapor suficiente no recipiente.

Programador de início

A função do programador de início permite estabelecer um intervalo de tempo, após o qual começará o programa de preparação. É possível ajustar o tempo no botão regulador de tempo de 5 minutos a 24 horas com intervalos ajustados de 5 minutos.

1. Para ajustar o tempo no programa de início depois de eleger o programa automático de preparação pressione o botão «Time Delays». O indicador dos minutos começará a piscar.

2. Pressionando o botão «Hour/Min», escolha o ajuste das horas e dos minutos. Os números começam a piscar.
3. Se pressionar o botão «→» o tempo aumenta, se pressionar o botão «←» diminui. Para uma mudança rápida pressione e mantenha pressionado o botão ou botão necessário.
4. Para iniciar o programador de início pressione e mantenha pressionado por uns segundos o botão «Start / Keep Warm». No visor aparecerá a contagem regressiva de tempo até iniciar o programa.
5. Ao terminar a contagem começa então o programa de preparação escolhido.

Para sair do regime de espera sem guardar as alterações introduzidas pressione o botão «Cancel/Reheat».



A função do programador de início não se encontra disponível nos programas «FRY» e «EXPRESS».

Não se recomenda a utilização do programador de início se o receita tiver produtos muito alteráveis.

No caso de ajustar o tempo no programador de início, em alguns programas automáticas a contagem regressiva da preparação estabelecida começará depois do robô atingir a temperatura de trabalho estabelecida.

Manutenção da temperatura dos alimentos preparados (conservador de calor)

Esta função conecta-se automaticamente logo que termine o programa de preparação e pode manter a temperatura dos alimentos entre os 70-75°C durante 24 horas. Ao ligar este programa ilumina-se o botão «Cancel/Reheat», no visor aparece o indicador da função de trabalho, e directamente a contagem de tempo neste regime.

Para concluir o trabalho da função e alterar o regime de espera, pressione e segure por alguns segundos o botão «Cancel/Reheat».



A função de conservador de calor não está disponível nos programas «YOGURT» e «EXPRESS».

No programa «MULTICOOK», se estabelecer a temperatura abaixo dos 80°C a função do conservador de calor desliga-se automaticamente. Se necessário pode ligá-lo manualmente.

Desligar previamente o conservador de calor

A ativação do conservador de calor por finalização do programa de preparação nem sempre é aconselhável. Tendo isto em conta, o robô da REDMOND RMC-151E dá a possibilidade de desligar esta função temporariamente durante o início ou durante o trabalho do programa básico de preparação. Para isso, durante o trabalho do programa de preparação do programador de início, pressione e mantenha pressionado por uns segundos o botão «Start / Keep Warm». Para desligar de novo o conservador de calor, pressione novamente e mantenha por uns segundos pressionado o botão «Start / Keep Warm».

Reaquecimento dos alimentos

O robô REDMOND RMC-151E pode ser utilizado para aquecer alimentos frios. Para isso,

1. Coloque os produtos na taça do robô, e esta no corpo do robô de cozinha.
2. Feche a tampa, ligue o aparelho à corrente eléctrica. Ligue o «0/1» na posição «1».
3. Regule o robô para o programa escolhido. Pressione e mantenha premido por uns segundos o botão «Cancel/Reheat». Soará um sinal sonoro. Vai aparecer no visor o botão correspondente iluminado. O temporizador começa a contagem directa do tempo de aquecimento.

O aparelho aquece os alimentos até aos 70-75°C e mantem-nos até 24 horas. Em caso de necessidade pode parar o processo basta que pressione e mantenha pressionado por uns segundos «Cancel/Reheat». Soará um longo sinal, acendem-se os indicadores correspondentes no visor e ilumina-se o botão.



Grças às funções de conservador de calor e de reaquecimento, o robô pode conservar os alimentos aquecidos durante 24 horas, embora não seja recomendado deixá-los por mais de 2 a 3 horas, uma vez que pode alterar a sua qualidade e sabor.

Função «MASTERCHIEF»

Abraca mais esta possibilidade para cozinhar com esta nova função «MASTERCHIEF». Se o programa «MULTICOOK» permite que defina os parâmetros de trabalho no programa de início usando a função «MASTERCHIEF», poderá alterar as configurações directamente no processo de preparação tendo a possibilidade de uma maior conservação.

i A função «MASTERCHIEF» não está disponível no programa «EXPRESS».

A função «MASTERCHIEF» permite mudar até 10 vezes o tempo e temperatura de preparação durante o trabalho do programa e gravar todas as mudanças feitas em vez do programa original. A mudança da temperatura no caso de utilizar esta função é possível na escala de 35°C a 180°C com intervalos de 1°C. A alteração do tempo de preparação vai de – 1 minuto a 15 horas com intervalos de 1 minuto.

i Para proteger o aparelho de um sobreaquecimento, o máximo de tempo de trabalho em caso de ajustar a temperatura de preparação acima dos 140°C será aproximadamente de 2 horas.

Ligar/desligar a retenção de calor sem alterar o tempo ou a mudança de temperatura não é considerada separadamente.



A função pode ser especialmente útil se preparar pratos com receitas complexas, combinando diferentes programas de preparação (por exemplo, no caso de preparar recheios, doces, sopas, e massas de diferentes receitas, etc.).

Para alterar a temperatura de preparação:

1. Durante o tempo do programa de preparação pressione e mantenha pressionado por uns segundos o botão «Time Delay». O indicador da temperatura começará a piscar no visor.
2. Defina a temperatura que pretende. Para aumentar pressione a tecla «+», para diminuir, a tecla «-». Para uma mudança rápida pressione e mantenha pressionado o botão desajado.
3. Não pressione os botões do painel durante 10 segundos. A nova configuração conserva-se automaticamente.

Para alterar o tempo de preparação:

1. Durante o programa de preparação do trabalho pressione e mantenha pressionado por uns segundos o botão «Time Delay». Para passar ao ajuste do tempo, pressione e mantenha pressionado o botão «Time/Temp.». O indicador dos minutos no visor começará a piscar.
2. Pressionando o botão «Hour/Min», escolha a configuração de horas e minutos. O número escolhido começará a piscar.
3. Se pressionar a tecla «+» o tempo aumenta, se pressionar a tecla «-» -diminui. Para uma alteração rápida pressione e mantenha pressionado o botão necessário.
4. Não pressione os botões no painel durante 10 segundos. O novo ajuste mantém-se automaticamente.

i Depois da memorização das mudanças introduzidas, no visor aparecerá por ordem a temperatura e o tempo que fica até ao final do programa. Se marcar um tempo de preparação de 00:00, o trabalho do programa para.

Conservação das alterações dos programas de preparação

Se deseja, por 3 minutos após a conclusão do trabalho do programa, pode salvar o novo programa em vez do de fábrica. Neste momento, o visor vai refletir a contagem de volta aos segundos.

Para conservar esta mudança do programa de preparação pressione ao mesmo tempo e mantenha pressionado os botões «+» e «-». Para sair para o menu sem guardar, pressione o botão «Cancel/Reheat».

Reprodução do programa de preparação alterado

No caso de escolher no menu o programa modificado, no visor e em conjunto com o tempo de preparação o símbolo «---» aparecerá.

Pode estabelecer o tempo do programador de início, ou de imediato ir para o programa modificado pressionando e mantendo pressionado uns segundos o botão «Start / Keep Warm». No processo de execução do programa modificado, no visor reflete-se por ordem o tempo de preparação restante, a temperatura de preparação elegida para a actual etapa. Depois de passar cada etapa soará um sinal sonoro duplo.

i A mudança dos ajustes do programa de conservador de calor não é possível.

Restabelecimento dos ajustes de fábrica

Em qualquer momento pode restaurar as configurações dos ajustes de fábrica em um ou todos os programas alterados. Para isso, no programa menu selecione o programa alterado e ao mesmo tempo pressione e mantenha pressionado os botões «Hour/Min» e «Time Delay». As alterações que tinha introduzido apagam-se.

i Depois de limpar as alterações, no menu aparecerá o programa original de fábrica.

Para limpar todas as alterações do programa e voltar a ter os ajustes de fábrica pressione e mantenha pressionado por uns segundos os botões «Hour/Min» e «Time Delay» no regime de espera.

Procedimentos gerais de acção para o uso de programas automáticos.

1. Prepare (messa) os ingredientes necessários.
2. Introduza os ingredientes na tjeia do robô de acordo com o programa de preparação e coloque-a dentro do robô. Veja se todos os ingredientes, incluindo os líquidos, se encontram abaixo da marca máxima da superfície interna da tjeia. Assegure-se de que a mesma está bem colocada, sem inclinações e em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa até que ouça um clique. Ligue o aparelho à corrente eléctrica. Coloque o interruptor de alimentação «0/I» na posição «I».
4. Pressione o botão «Menu» para sair do regime de espera. Escolha o programa pretendido, utilizando uns botões «+» e «-» ou «Menu» (os indicadores correspondentes começam a piscar no visor)
5. Se não lhe interessar o tempo de programação estabelecido por omissão, pressione e mantenha pressionado o botão «Time/Temp.» e proceda à alteração do tempo que quer.

i Nos programas «MULTICOOK» e «DEEP FRY» também pode alterar a temperatura de preparação. Depois de ajustar o tempo de preparação, novamente, pressione o botão «Time/Temp.» e ajuste o pretendido com o auxílio dos botões «+» e «-». Ao acabar o ajuste da temperatura pressione o botão «Time/Temp.» ou «Time Delay» para regressar ao ajuste de tempo de preparação ou ir para o ajuste do programador de início.

6. Caso necessário estabeleça o tempo do programador de início.
7. Para iniciar o programa de preparação, pressione e mantenha pressionado por segundos o botão «Start / Keep Warm». Dependendo do programa escolhido, a contagem de tempo de preparação elegido e a contagem regressiva de tempo de preparação começará imediatamente depois de pressionar o botão «Start / Keep Warm» ou por atcançar a temperatura necessária no recipiente.

i Em caso de necessidade pode-se desligar a função de conservador de calor.

8. Ao terminar o programa de preparação soará um sinal sonoro. Logo, e dependendo do programa escolhido ou dos ajustes actuais, o robô passa ao regime de conservador de calor ou ao regime de espera.
9. Para mudar o programa introduzido, interromper o processo de preparação ou o conservador de calor, pressione e mantenha pressionado por segundos o botão «Cancel/Reheat».

Programa «MULTICOOK»

Programa projetado para preparar alimentos com temperaturas e tempos de preparação especificados por si. Com o programa «MULTICOOK» o robô REDMOND RMC-151E poderá substituir uma série de eletrodomésticos de cozinha e permitirá cozinhar praticamente qualquer receita que lhe interesse, seja de um livro de receitas antigo ou até mesmo vista na internet.

O tempo de preparação por omissão é de 30 minutos, a temperatura de – 100°C. O ajuste manual da temperatura do programa vai de 35 a 180°C com intervalos de 5°C.

A escala manual de tempo – de 2 minutos a 15 horas com intervalos de 1 minuto (para o intervalo até 1 hora) ou de 5 minutos (para intervalos de mais de 1 hora). Ao atingir a temperatura de preparação programada, o robô emite um sinal sonoro.

i No programa «MULTICOOK», se programar a temperatura abaixo dos 80°C a função de conservador de calor será automaticamente desligada. Se necessário pode desligar manualmente.

Programa «COOK»

Programa destinado para cozer verduras e legumes. O tempo de preparação por omissão é de 40 minutos. A escala de preparação manual do tempo é de 5 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «EXPRESS»

Programa destinado para uma preparação de arroz, papas de cereais, assim como um rápido aquecimento de alimentos já preparados. A possibilidade de regular o tempo de preparação, a utilização das funções do programador de início e do conservador de calor nestes programas não estão disponíveis.

Programa «STEW»

Programa para a preparação de assados, raguöt, guisado de carne, aves, verduras e pratos com múltiplos componentes. O tempo de preparação por omissão é de 1 hora. A escala manual de tempo de preparação – de 5 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «PIZZA»

Programa destinado à preparação de pizzas com carne, aves, queijo e outros enchidos. O tempo de preparação por silêncio é de 25 minutos. A escala de tempo manual de preparação – de 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «PORRIDGE»

Programa destinado à preparação de papas que levem leite semidesnatado pasteurizado na sua preparação.

O tempo de preparação por omissão é de 20 minutos. A escala de tempo estabelecida manualmente é de 5 minutos a 4 horas com intervalos de 1 minuto (para um intervalo de até 1 hora) ou de 5 minutos (para intervalos com mais de 1 hora).

Para evitar que o leite ferva e obter os resultados pretendidos, recomenda-se que antes se realizem as seguintes acções:

- lavar bem todos os grãos integrais até a água sair clara (arroz, trigo saraceno, milho, etc.);
- antes da preparação unte o recipiente do robô com manteiga;
- o rigor das proporções e medidas dos ingredientes consoante as instruções do livro de receitas (reduzir ou aumentar as quantidades dos ingredientes têm de ser feitas de forma rigorosamente proporcional);
- se utilizar leite gordo misture água na proporção de 1:1.

i As propriedades do leite e dos cereais, dependendo do produtor e do lugar de proveniência, podem fazer a diferença que às vezes tem muita influência nos resultados pretendidos.

i Se não obtiver os resultados desejados neste programa «PORRIDGE» utilize o programa universal «MULTICOOK». A temperatura ideal para a preparação de papas lácteas é de 95°C. A quantidade das ingredientes e tempo de preparação defina-se consoante a receita.

Programa «SOUP»

Recomendado para a preparação de caldos, sopas, sopas de verduras e sopas frias. O tempo de preparação por omissão é de 1 hora. A escala de ajuste de tempo de preparação: 10 minutos – 8 horas com ajustes de 5 minutos.

Programa «RICE»

Recomendado para preparar arroz, assim como papas com água. O tempo de preparação por omissão é de 30 minutos. A escala do tempo de preparação manual é – de 5 minutos a 4 horas com intervalos de 1 minuto.

Programa «GRAIN»

Programa para a preparação de diferentes cereais e acompanhamentos, bem como papas com água. O tempo de preparação por omissão é de 30 minutos. A escala do tempo de preparação manual é – de 5 minutos a 4 horas com intervalos de 1 minuto.

Programa «SAUCE»

Recomendado para a elaboração de diferentes molhos, geleias e compotas. O tempo de preparação por omissão é de 35 minutos. A escala do tempo de preparação manual é – de 5 minutos a 2 horas com intervalos de 5 minutos. Pode-se efetuar a preparação com a tampa aberta.


Programa «SELF-CLEAN»

Destina-se à limpeza automática do recipiente do robô de cozinha e da tampa interior desmontável. O tempo de elaboração por omissão é de 30 minutos o ajuste manual de tempo é – de 5 minutos a 2 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «FRY»

Programa para fritar verduras, carne, peixe e aves. Recomenda-se fazê-lo com a tampa aberta.

Tempo de preparação por omissão é de 15 minutos. É possível o ajuste manual do tempo de preparação na escala de 5 minutos a 2 horas com intervalos de 1 minuto. A função do programador de início neste programa não está disponível.

 Para evitar que os ingredientes se queimem cumpria as instruções do livro de receitas e mexa periodicamente os alimentos no recipiente. Antes de repetir a sua utilização deixe o aparelho esfriar completamente.

Programa «SLOW COOK»

Recomendado para a preparação de leite em fogo brando, guisados, pernil de porco, gelatinas de carne e outras geleias. O tempo de preparação por omissão é de 3 horas. A escala manual de tempo de preparação é – de 5 minutos a 12 horas com intervalos de 10 minutos.

Programa «BREAD»


Recomendado para assar diferentes tipos de pão de farinha de trigo com adição de farinha de centeio. O programa tem um ciclo completo de preparação desde a levedação da massa até ao seu cozimento. Agora já pode cozinhar o seu próprio pão. O tempo de preparação por omissão é de 3 horas. A escala de tempo manual para a preparação é de – 10 minutos a 6 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa «DEEP FRY»

Programa recomendado para fritar diferentes produtos, com a ajuda de uma cesta especial incluída no conjunto. O tempo de preparação por omissão é de 30 minutos, e a temperatura de preparação – 180°C. A escala de tempo manual da temperatura é de 120-180°C com intervalos de 5°C. A escala do tempo de preparação manual é – de 5 minutos a 30 minutos com intervalos de 5 minutos. Pode-se efetuar a preparação com a tampa aberta. Quando usar este programa, a tampa deve estar aberta. Quando o programa atinge a temperatura ideal ouvirá um sinal sonoro.


STOP **ATENÇÃO!** O azeite está muito quente. Para evitar queimaduras deve usar luvas de cozinha e nunca se incline sobre o robô.

Ao terminar o programa levante a cesta com os alimentos fritos e coloque na extremidade do recipiente com a ajuda do gancho fixador especial do cesto, para o óleo escorrer. Para eliminar o excesso de óleo dos alimentos, antes de os servir coloque-os em papel de cozinha para secar melhor.

 Utilize para os fritos somente óleo vegetal refinado. Uma fritura longa, ou uso repetido do mesmo óleo não é aconselhável pois este oxida, por isso não o use em fritos sucessivos.

Programa «BAKE»

Recomenda-se este programa para assar carne, aves, assim como massas com e sem levedação, bem como massa folhada. O tempo de preparação manual por omissão é de 50 minutos. A escala de tempo manual e tempo de preparação é de – 10 minutos a 8 horas em intervalos de 5 minutos.

 Na preparação de assados recomenda-se desligar a função automática de reaquecimento dos alimentos. Quando termina o programa, retire o produto imediatamente para que não fique mole. Se não lhe for possível tal ação, pode deixá-lo por um curto período de tempo com o conservador de calor ligado.

Programa «PILAF»

Com este programa pode fazer diferentes tipos de paella. O tempo de preparação por omissão é de 50 minutos. A escala de tempo manual para a preparação é de – 10 minutos a 8 horas em intervalos de 5 minutos.

Programa «YOGURT»


Iogurte – um produto lácteo muito popular em todo o mundo e com propriedades saudáveis. Com a ajuda deste programa já pode fazer em casa os seus próprios iogurtes, diferentes tanto em sabor, como qualidade e muito saudáveis. O tempo de preparação por omissão é de 8 horas. A escala de tempo manual de preparação é de – 10 minutos a 12 horas em intervalos de 5 minutos. A função de conservador de calor não está disponível neste programa.


Programa «CHILLI»

Programa para preparar molho de chile. O tempo de preparação por omissão é de 2 horas. A escala de tempo manual de preparação é de – de 10 minutos a 10 horas em intervalos de 10 minutos.

Programa «STEAM»

Recomendado para cozer a vapor produtos como: carne, aves, peixe e legumes. O tempo de preparação por omissão é de 20 minutos. A escala de tempo manual de preparação é de – de 5 minutos a 2 horas em intervalos de 5 minutos. Neste programa use o recipiente especial de 2 níveis (incluído no conjunto).

 Lembre-se que o tempo de contagem regressiva neste programa começa só depois de a água ferver e formar o vapor suficiente no recipiente.

 Se não utilizar os ajustes automáticos de tempo neste programa, consulte a tabela «Recomendações para a preparação dos diferentes produtos a vapor».

III. POSSIBILIDADES ADICIONAIS

- Levedação de massas
- Preparação de fondue
- Preparação de requeijão e de queijo caseiro
- Pasteurização de produtos líquidos
- Esterilização de utensílios de mesa e objetos de uso pessoal

IV. CUIDADOS COM O APARELHO

Normas gerais e recomendações

- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, assim como para eliminar cheiros de comida, recomendamos que o ponha a trabalhar durante 15 minutos com metade de um limão no programa «STEAM».
- Não deve deixar o robô fechado com a comida preparada ou cheio de água mais de 24 horas. A tijela com os alimentos preparados pode conservar no frigorífico e se quiser aquecer a comida, utilize a função de reaquecimento.

- Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, desligue-o da corrente eléctrica. A tijela incluindo o disco de aquecimento, o aparelho, a tampa interior, as válvulas de vapor e de bloqueio e o recipiente para o condensado do vapor devem estar bem limpos e secos.
- Antes de iniciar a limpeza do robô, assegure-se que este esteja desligado da corrente e frio. Utilize na sua limpeza um pano suave, delicado e detergente de lavar louça.



É PROIBIDO utilizar na limpeza produtos como papel ou esponjas ásperas assim como produtos abrasivos. Também é proibido a utilização de químicos agressivos ou outras substâncias, em objectos que tenham contacto com os alimentos.



PROÍBE-SE submergir o aparelho em água ou colocá-lo debaixo da torneira.

- Tenha cuidado ao limpar os detalhes das borrachas do robô: a sua difusão ou deformação pode conduzir a um trabalho defeituoso.
- Pode-se limpar o aparelho quando sujo. O recipiente, a tampa interior e a válvula de vapor desmontável devem ser limpos após cada uso. O condensado que se forma no processo de preparação dos alimentos no robô elimine-os após cada uso. A superfície interna da câmara de trabalho limpe sempre que necessário.

Limpeza do robô

Limpe o aparelho com um pano suave e húmido ou uma esponja suave, pode usar um detergente delicado. Para evitar as manchas de água e gotas, no corpo do robô, seque-o muito bem.

Limpeza da tijela do robô

Pode ser limpa tanto manualmente utilizando detergente da louça, ou até na máquina de lavar louça, (de acordo com as instruções do fabricante). Se a tijela estiver muito suja coloque dentro água morna e deixe amolecer por um curto espaço de tempo, e depois proceda à sua limpeza.

Depois, e obrigatoriamente seque muito bem a tijela exteriormente antes de a colocar dentro do robô.

Com o uso regular do dispositivo ao longo do tempo é possível uma descoloração total ou parcial do recobrimento antiaderente interno. Isto por si só não é um sinal de defeito do recipiente.

Limpeza da tampa interior de alumínio

1. Abra a tampa do robô de cozinha. Do lado interno da tampa puxe o fecho plástico.
2. Sem forçar, tire a tampa interior de alumínio, puxando-a até si.
3. Limpe as superfícies das tampas com um pano de cozinha ou esponja suave e húmidos. Se for necessário coloque a tampa sobre água corrente utilizando um detergente de lavar louça. Não use a máquina da louça para lavar a tampa interna de alumínio. Secar as tampas muito bem.
4. Coloque bem a tampa desmontável na ranhura da parte inferior da tampa principal, junte-as e pressione levemente até ouvir um clique.

Limpeza da válvula de vapor desmontável

A válvula de vapor está colocada numa ranhura especial na parte superior da tampa do robô e consta da cobertura interna e externa.

1. Com cuidado tire da saliência da cobertura externa puxando-a para si e para cima. Gire a cobertura interna da válvula de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire.
2. Se for necessário pode retirar também a borracha da válvula, mas faça-o com cuidado. Lave as partes todas da válvula.
3. Coloque tudo ao contrário: colocar a borracha no lugar, prender na ranhura da parte principal da válvula com a saliência correspondente na capa interna e gire a capa interior no sentido dos ponteiros do relógio. Coloque muito bem a válvula de vapor no entalhe da parte superior do dispositivo.



ATENÇÃO! Para evitar deformações na borracha da válvula, não torça ou puxe para a remover, assim como para a limpar, secar e colocar.

Eliminar o condensado

Neste modelo o condensado encontra-se numa cavidade do robô ao redor do recipiente.
Abra a tampa, retire a tjeia. A condensação que existe na cavidade elimine com a ajuda de papel de cozinha.

Limpeza da câmara de trabalho

Segundo as instruções do manual, as probabilidades de que caiam líquidos, restos de comida e outros lixos no interior da câmara de trabalho é mínima. Por isso deve limpar a superfície da câmara de trabalho para evitar um mau funcionamento ou falha no robô.

⚠ Antes de limpar a câmara de trabalho do robô, tem de o desligar da corrente eléctrica, e verificar se o mesmo está frio.

As paredes laterais do robô, a superfície do disco de aquecimento e a capa central (disposta no centro do disco de aquecimento) pode limpar com uma esponja ou papel de cozinha (úmidos não molhados). Se utilizar detergente tenha o cuidado de o eliminar por completo para excluir cheiros indesejáveis nas utilizações seguintes.
Se algum objecto estranho entrar na cavidade ao redor do sensor térmico central, retire-o com uma pinça sem apertar a capa do sensor.
Se a superfície do disco de aquecimento estiver suja, pode limpar com uma esponja de rugosidade média ou um pincel estético.

i Com o uso regular do robô, há a possibilidade do disco de aquecimento mudar total ou parcialmente a cor. Isso não é sinal de mau funcionamento e nem afecta ou influencia o seu desempenho.

Utilização da função de «SELF-CLEAN»

1. Encha a tjeia do robô com um terço de água, e coloque no aparelho. Verifique se o recipiente está bem colocado e sem inclinações no elemento de aquecimento.
2. Feche a tampa do robô até ouvir um clique. Ligue o robô à rede eléctrica. Gire o interruptor de alimentação para a posição «/»
3. Pressione o botão «Menu» e escolha a função «SELF-CLEAN» na lista de programas.
4. Para iniciar o trabalho, pressione o botão «Start». No visor verá a contagem regressiva do programa.

⚠ **ATENÇÃO!** No regime de autolimpeza da válvula de vapor desmontável, I sairá vapor quente e pequenas gotas de água. Para evitar queimaduras não se incline sobre o robô durante o seu funcionamento nem abra a tampa do aparelho logo após a finalização do programa.

V. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros de preparação e soluções

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

O ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta.	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que oja um clique. Veja se nada impede o encerramento da tampa e se a borracha interior de silicone não está deformada.
A tjeia e o elemento de aquecimento tem mau contacto, pelo que a temperatura não é suficientemente alta.	A tjeia deve estar instalada no robô sem problemas, e firmemente aderida ao disco inferior de aquecimento. Verifique se entre a tjeia e o robô não existe nenhum objecto estranho. Evite que o disco de aquecimento se suje.

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Má escolha dos ingredientes. Estes não são os adequados para o modo de preparação escolhido ou seleccionou o programa errado. Os ingredientes foram cortados muito grandes, ou se exagerou nas quantidades recomendadas. Ajustou de forma incorreta (não calculado) o tempo de cozimento. A variante escolhida para a receita, não é a adequada para cozinhar neste robô.	É desejável utilizar os produtos testados (adaptados para o uso com o aparelho). Use as receitas nas quais realmente pode confiar. A escolha dos ingredientes, a forma como se cortam, as quantidades e as proporções colocadas, a seleção do programa e tempo de cozimento, devem corresponder à receita seleccionada.
Durante o cozimento a vapor: há pouca água no recipiente para garantir a densidade de vapor adequada.	Coloque obrigatoriamente no recipiente o volume de água recomendado na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento.
Nos fritos	Colocou demasiado óleo. Excesso de humidade no recipiente.
No cozimento: a evaporação do caldo no cozimento dos alimentos com elevada acidez.	Nos fritos é preciso que o óleo cubra o fundo do recipiente com uma camada fina. Ao fritar, siga as instruções correspondentes à da receita. Não feche a tampa do robô ao fritar se não for indicado na receita. Antes de fritar os alimentos congelados, escorra bem a água que têm. Alguns produtos requerem tratamento especial antes de serem cozinhados: lavar, saltear um pouco, etc. Siga os conselhos da receita escolhida.
Ao assar (a massa não cozeu bem)	A massa ao aumentar pegou-se à parte interior da tampa e obstruiu a válvula de saída de vapor. Colocou no recipiente demasiada massa.
	Coloque no recipiente menos volume de massa. Retire do recipiente e coloque-o de novo, depois do qual deve continuar o cozimento. De futuro quando assar, coloque no recipiente uma quantidade menor de massa.

O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO

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

NO COZIMENTO O LÍQUIDO EVAPORA-SE

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

O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

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

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

O ALIMENTO PERDEU A FORMA

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

O ASSADO FICOU HUMIDO

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

O ASSADO NÃO CRESCEU

O ovo e o açúcar não foram bem batidos.	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho).
A massa demorou a levedar	A seleção dos ingredientes, o método de pré-tratamento, as proporções devem ser consistentes com as recomendações de posicionamento.
Não peneirou a farinha, ou ficou mal amassada.	
Erros ao adicionar os ingredientes.	
A receita escolhida não é adequada a estes modelos de robô.	

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

Recomendações de tempo de cozimento para alimentos a vapor

Produto	Peso, g/quant. ud.	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
Filete de porco/vitela (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filete de cordeiro (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	40
Filete de frango (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	20
Croquetes/almôndegas	10 ud. / 5 ud.	800	25/40

Peixe (filete)	300	800	15
Coquetel de mariscos (frescos/congelados)	300	800	5
Batatas (cortadas em 4 partes)	500	800	20
Cenoura (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	35
Beterraba (cortada em 4 partes)	500	1500	90
Legumes (frescos/congelados)	500	800	5
Ovo de galinha	5 ud.	800	10

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

Tabela dos programas de preparação (ajustes de fábrica)

Programa	Recomendações de uso	Tempo de preparação por omissão	Regulador do tempo de preparação / Com ajuste	Programa de início	Espera do final do trabalho	Compensador de calor
M U L T I - COOK	Prepara diferentes alimentos com a possibilidade de ajuste da temperatura e tempo de preparação	0:30	2 min – 1 h / 5 min	+	-	+
COOK	Cozinhar verduras e legumes	0:40	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Preparação rápida de arroz, papas, láticas e papas de cereais, assim como aquecimento dos alimentos preparados	-	-	-	-	-
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, entradas e outros pratos variados	1:00	5 min – 12 h / 5 min	+	-	+
PIZZA	Preparação de pizzas com carne, aves, queijo e outros	0:25	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Preparação de papas de cereais	0:20	5 min – 1 h / 1 min	+	+	+
SOUP	Preparação de caldos, sopas, sopas de vegetais e sopas frias	1:00	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
RICE	Preparar arroz. Cozer papas com água	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
GRAIN	Preparar diferentes cereais e entradas	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SAUCE	Preparação de diferentes molhos, assim como geleias e compotas	0:35	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
S E L F - CLEAN	Sistema automático de limpeza da tampa interior e tija	0:30	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
FRY	Assado de carne, peixe, verduras e pratos de múltiplos componentes	0:15	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+

S L O W COOK	Prepara lentamente leite, guisados/estufados, pernil de porco, gelatinas de carne e outras gelatinas	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
BREAD	Preparação de pão de farinha de trigo e de centeio (incluindo a etapa de levedação da massa)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Preparação de diferentes produtos fritos	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Assar carne, aves, peixe, e produtos com e sem levedação, e massa folhada	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PILAF	Preparação de diferentes tipos de paella (com carne, peixe, aves, e com vegetais)	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
YOGURT	Preparação de diferentes tipos de iogurte	8:00	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
CHILLI	Preparação de molho de chile	2:00	10 min – 10 h / 10 min	+	-	+
STEAM	Preparação a vapor de carne, peixe, legumes e outros produtos	0:20	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+

Recomendações de uso das temperaturas no programa «MULTICOOK»

Temperatura de trabalho °C	Recomendações de uso (consulte também o livro de receitas)
35	Elevação de massas e preparação de vinagre
40	Preparação de iogurtes
45	Requeijão
50	Fermentação
55	Preparação de glacê
60	Preparação de chá verde e alimentação infantil
65	Cozer carne embalada a vácuo
70	Preparação de ponche
75	Pasteurização ou preparação de chá branco
80	Preparação de vinho quente com especiarias
85	Preparação de requeijão ou pratos que exigem muito tempo de preparação
90	Preparação de chá vermelho
95	Preparação de papas lácteas
100	Preparação de merengue e geleia
105	Preparação de gelatinas
110	Esterilização
115	Preparação de xaropes açucarados

Temperatura de trabalho °C	Recomendações de uso (consulte também o livro de receitas)
120	Preparação de pernil de porco
125	Preparação de carne guisada
130	Preparação de assados
135	Assado de alimentos preparados para obter uma crosta crocante
140	Fumados
145	Assados de verduras e peixe (em papel de alumínio)
150	Assados de carne (em papel de alumínio)
155	Assados de produtos com massa levedada
160	Assados de aves
165	Assado de filletes
170	Panados
175	Preparação de nuggets
180	Preparação de batatas fritas

Também pode consultar o livro de receitas incluído no conjunto.

VI. ACCESSÓRIOS ADICIONAIS

Os acessórios adicionais não estão incluídos no jogo completo do robô REDMOND RMC-151E. Adquirir assim como conhecer as novidades da produção, REDMOND, é possível através do site da www.multicooker.com ou lojas oficiais autorizadas.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Avaria	Possíveis causas	Modo de resolver
O display mostra uma comunicação sobre erro: E1-E4	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Feche bem a tampa, volte a ligar o aparelho à corrente eléctrica.
O aparelho não se liga	O cabo de alimentação não está ligado ao dispositivo e/ou à tomada eléctrica	Assegure-se de que o cabo de alimentação removível está conectado ao conector apropriado no dispositivo ou à tomada
	A tomada eléctrica é defeituosa	Conecte o aparelho a uma tomada que funcione bem
	Falta corrente na rede eléctrica	Verifique a tensão da rede eléctrica. Se falta, entre em contacto com o vosso fornecedor local
O prato é cozido por demasiado tempo	Interrupção do fornecimento de energia (o nível de tensão é instável ou não atinge o nível normal)	Verifique se há energia estável na rede de energia eléctrica. Se é instável ou menor do normal, entre em contacto com o vosso fornecedor local
	Um objecto estranho caiu entre a tigela e o elemento de aquecimento (pó, grãos, pequenos pedaços de alimentos)	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Remova os objectos ou partículas estranhas

Avaria	Possíveis causas	Modo de resolver
O prato é cozido por demasiado tempo	A tigela no corpo do dispositivo não se encontra em posição alinhada	Colocar a tigela sem distorções, alinhar
	O disco de aquecimento está muito sujo	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpe o disco de aquecimento
Durante o cozimento, o vapor escapa debaixo das tampas	A tigela não se encontra em posição alinhada	Colocar a tigela sem distorções, alinhar
	A conexão entre a tigela e a tampa interna da multicoozadura não está selada	Verifique se existem objectos estranhos (detritos, grãos, pequenos pedaços de alimentos) entre a tampa e o corpo do aparelho e, se necessário, removê-los. Feche sempre bem a tampa da multicoozadura até ouvir um clique
	A borracha de selo na tampa interna da unidade está demasiado suja, deformada ou danificada	Verifique o estado da borracha de selo na tampa interna. Provavelmente deve ser substituída

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

Estas instruções estão disponíveis na página www.redmond.company.
Fabricante: DSM Enterprise LTD. Building 2, Nº 6, Keji Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.

PRT

VIII. OBRIGAÇÃO DE GARANTIA

Este produto tem garantia de 2 anos, após a sua compra. Durante este período, o fabricante compromete-se a resolver os problemas de reparação, substituir peças ou substituir o robô por qualquer defeito de fábrica. A garantia só tem valor com o recibo de compra carimbado e assinado pelo vendedor da loja. Esta garantia é válida unicamente se o robô for utilizado de acordo com o manual de instruções, os produtos utilizados de acordo com o manual, se não forem reparados por estranhos, se não forem desmontados ou mal utilizados, assim como se mantiver o conjunto completo. Esta garantia não cobre os desgastes normais e consumíveis (filtros, bombas, recobrimento antiaderente, embalagens, etc.).

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

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

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




Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)

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

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

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

 Før du bruger dette produkt, bør du grundigt læse denne manual igennem og gemme den til senere brug. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.


Sikkerhedsforanstaltninger

- Producenten bærer ikke ansvar for skader forårsaget af manglende overholdelse af sikkerhedsreglerne og anvisninger for betjening af produktet.
- Dette apparat er beregnet til privat brug i husholdning og i lignende forhold:
 - i personalerum i butikker, på kontorer og i andre lignende forhold, til ikke-industriell udnyttelse;
 - i private boliger og huse;
 - på hotelværelser, og i andre opholdsrum;
 - i lejligheder og på hoteller af typen Bed & Breakfast.
- Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
- Før du kobler produktet til elnettet skal du kontrollere, om netspændingen svarer til enhedens spænding (se specifikationer eller typeskilt på produktet).
- Brug en forlængerledning, der svarer til enhedens effekt – ellers er der fare for kortslutning eller brand.
- Apparatet må kun tilsluttes til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav af regler for beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af en forlængerledning skal du sørge for, at den også har en jordforbindelse.

 **OBS!** Under brug bliver apparatet varmt! Vær forsigtig! Rør ikke huset, skålen og andre metaldele under drift.

Bær altid grydelapper under brug. For at undgå forbrændinger pga varm damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.

- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug og under rengøring eller flytning af apparatet. Tag ledningen ud med tørre hænder, hold i selve stikket, rev ikke i ledningen.
- Før ikke ledningen igennem døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke er snoet eller bøjet eller er i kontakt med skarpe genstande eller kanter.

 **HUSK:** skade på ledningen kan forårsage funktionsfejl, der ikke dækkes af garantien. Hvis strømkablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal du kontakte servicecenteret for at undgå eventuelle risici.

- Placer aldrig apparatet på et blødt underlag. For at undgå spild af varme væsker placer apparatet på et stabilt underlag, brug specielle bærehåndtag, (hvis de findes). Dæk ikke apparatet det med et stof eller en papirserviet under brug – det kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug aldrig apparatet udendørs da fugt eller fremmedlegemer kan komme ind i apparatet og forårsage skader eller funktionsfejl.
- Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Følg altid instruktionerne for rengøring af apparatet.

 **Det er IKKE TILLADT at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand.**

- Dette apparat kan bruges af personer med fysiske, sensoriske, mentale handicap eller manglende erfaring og viden, forudsat, at disse personer er under tilsyn eller har fået instruktion vedrørende sikker brug af dette apparat, og hvis de har en forståelse af de potentielle risici. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år, forudsat, at disse personer er under tilsyn eller har fået instruktion vedrørende sikker brug af dette apparat, og hvis de har en forståelse af de potentielle risici. Der skal føres tilsyn med børn for at undgå at de leger med apparatet. Apparatet skal lagres på et utilgængeligt for børn under 8 år sted. Apparatet skal ikke bruges af børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet skal ikke udføres af børn under 8 år medmindre det foregår under opsyn af en voksen.
 - Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller gøre ændringer i dets konstruktion. Dette apparat er ikke beregnet til brug med en ekstern tidtæller eller et separat fjernstyringssystem. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Dårligt udført reparation kan føre til funktionsfejl, personlig skade og skade på ejendom.
 - Under drift af apparatet kan dets overflade kan blive meget varm.
 - Apparatet er potentielt farligt under drift.
 - Reguleringsstrykventiler, som bruges til at slippe damp ud, bør kontrolleres regelmæssigt for funktionsdygtighed.
 - Maden skal ikke opvarmes i en lang tid.
- STOP** *OBS! damp er meget varm og kan gøre en alvorlig skade.*

Tekniske egenskaber

Model.....	RMC-151E	LED-display.....	symbol
Strøm.....	950 W	Dampventil.....	aftagelig
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz	Indvendige dæksel.....	aftagelig
Volume.....	5 l	Dimensioner.....	380 x 290 x 250 mm
3D-varme.....	tilstede	Vægt.....	4,1 kg ± 3%
Skål dækning.....	non-stick, keramiske Anato® (Korea)		

Programmer

1. MULTICOOK	8. RICE (RIS)	15. DEEP FRY (FRITURE)
2. COOK (KOG)	9. GRAIN (KORN)	16. BAKE (BAGNING)
3. EXPRESS (EXPRESS)	10. SAUCE (SOVS)	17. PILAF (PILAF)
4. STEW (SIMR)	11. SELF-CLEAN (SELVRENSENDE)	18. YOGURT (YOGHURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (STEG)	19. CHILLI (CHILI)
6. PORRIDGE (MÆLKE GRØD)	13. SLOW COOK (LANGSOM KOG)	20. STEAM (DAMP)
7. SOUP (SUPPE)	14. BREAD (BRØD)	

Funktioner

»MASTERCHIEF« (justering af tid og temperatur under tilberedningen; optag og afspille dine egne programmer).....	tilstede
Opretholdelse af temperaturen af færdigretter (automatisk opvarmning).....	op til 24 timer
Mad opvarmning.....	op til 24 timer
Udskudt start.....	op til 24 timer
Selvrensende.....	tilstede
Stemmen assistent.....	kan slukkes fra

Indhold

Multikoger.....	1 stk.	Holder for suppeske.....	1 stk.
Skål.....	1 stk.	Tænger til skålen.....	1 stk.
Beholder til dampning.....	1 stk.	Bog »100 opskrifter«.....	1 stk.
Beholder til stegt madlavning.....	1 stk.	Brugsanvisning.....	1 stk.
Bæger.....	1 stk.	Servicebog.....	1 stk.
Suppeske.....	1 stk.	Elledning.....	1 stk.
Grydeske.....	1 stk.	Sæt af krukker til yoghurt (4 stk.).....	1 stk.

Producenten har ret til at foretage ændringer i design, udstyr, men også i kravspecifikation forbedring af sine produkter uden varsel af disse ændringer.

Multikogers enhed **A1**

1. Låg	7. Bærehåndtag	13. En beholder til dampning
2. Aftagelig indvendige dæksel	8. Aftagelig dampventil	14. Beholder til stegt madlavning
3. Skål	9. Grydeske	15. Holder til suppeske og grydeske
4. Udløserknop til låget	10. Suppeske	16. Afbryder »0/1«
5. Betjeningspanel med display	11. Målebæger	17. Elledning
6. Gryde	12. Tænger til hente gryden	18. Sæt af krukker til yoghurt

Kontrolpanel **A2**

- Knappen »Hour/Min« (Timer/Minutter) – skifte mellem timer og minutter; aktiver/deaktiver stemme assistent.
- Knappen »Time Delay« (Udskudt start) – aktivering af udskudt start og »MASTERCHIEF«.
- Knappen »Cancel/Reheat« (Annullere/Opvarmning) – afbrydelse af tilberedningsproces, tilbagestillingsindgangene indstillinger, aktivere/deaktivere opvarmning.
- Knappen »-« – menunavigation (offset markøren til venstre), et fald i tid og temperatur.
- Knappen »+« – menunavigation (markør til højre offset), stigningen i tid, temperatur.
- Knappen »Start / Keep Warm« (Start / Automatisk opvarmning) – optagelse af en given tilberedning, on/off funktion automatisk opvarmning.
- Knappen »Timer/Temp.« (Timer/Temperatur) – indstillingsmodus overgang temperatur eller tilberedningstid.
- Knappen »Menu« (Menu) – udvælgelse af madlavning programmer.

Display **A3**

- Indikatorer madlavningsprogrammer.
- Indikator operationsfunktioner auto-varme og opvarmning.
- LED temperatur.
- Strømindikator.
- Indikatoren for stemmen assistent.

6. Indikator for indstilling af tilberedningstiden.
7. indikator for tilstand opsætning og drift udskudt start.
8. Operationers indikator.
9. Tids indikator.
10. LED fase af programmet for madlavning.

I. FØR DU BEGYNDER AT ANVENDE APPARATET

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og reklame klistermærker.



Vær sikker på at holde på plads advarselsetiketter, klistermærker, pegemærker (hvis nogen) og klistermærker med serienummer på produktet! Iald der findes ingen serienummertmærket på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk.

Efter transportering eller lagring af apparatet i lavtemperatur skal apparatet opbevares mindst 2 timer i stuetemperatur før tænding.

Tør huset af med en fugtig klud og vask skålen, lad dem tørre af. For at undgå enhver fremmed lugt, når du bruger apparatet for første gang gør en grundig rengøring (se »Pleje og vedligeholdelse«).



OBSD! Det er ikke tilladt at bruge produktet ved eventuelle funktionsfejl.

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 multikogler har ingen skader, brud og andre defekter. Der skal ikke ligge nogen partikler af snavs, enhver slags fremmede genstande, osv mellem skål og varmelegemet.

II. MULTIKOGER DRIFT

Ikke-flygtig hukommelse

Multikoger REDMOND RMC-151E har ikke-flygtig hukommelse, der garanterer bevarelsen af alle brugerindstillinger, herunder indstilling forsinket start og en stemme assistent i 2 timer i tilfælde af en uventet strømafbrudelse. Hvis der i løbet af denne tid elforsyningen genoptages, multikoger fortsætter med at arbejde i den angivne tilstand.

Funktion for stemme assistent

Takket være en stemme assistent, mestrer teknikken med madlavning i Multikoger REDMOND RMC-151E som aldrig før. Hele processen med ledelsen er ledsaget af korte stemmemeddelselser af ændringer og de aktuelle indstillinger. Funktionen startes automatisk efter tænding. For at deaktivere den, skal du holde »Hour / Min« udvælgelse tilstand i madlavningsprogrammer. Ved at trykke og holde på »Hour / Min« genaktiverer den funktion.

Indstilling af tilberedningstid

Multikoger REDMOND RMC-151E kan uafhængigt indstilles tilberedningstiden for de fleste programmer. Mulighed for ændringer og det mulige område, afhænger af den valgte madlavningsprogram.



Mulighed for at ændre den tid til rådighed, når du bruger »EXPRESS«.

1. For at indstille tilberedningstiden efter valg af automatisk program, skal du trykke på »Timer/Temp.«. Displayet vil vise Time. Minut indikator vil starte med at blinke.
2. Tryk på »Hour/Min«, valg timer eller minutter. Den valgte indikator vil starte med at blinke.
3. Når du trykker på »+« vil tiden øge, når du trykker på »-« vil tiden falde. Hvis du hurtigt vil ændre klokkeslættet, skal du trykke på og holde knappen.

For at forlade standby uden at gemme dine ændringer, skal du trykke på »Cancel/Reheat«.



I programmerne »STEAM« og »SELF-CLEAN« begynder den forudindstillede tilberedningstid først efter at sætte enheden til en forudbestemt driftstemperatur. For eksempel, hvis du hælder koldt vand og sætter i programmet »STEAM« tilberedningstid på 10 minutter, så kører programmet og tæller ned den indstillede tilberedningstid først efter vand begynder at koge og uddannelse af en helt tæt damp i skålen.

Udskudt start af programmet

Den udskudt start lade indstille dette tidsinterval, hvorefter programmet starter madlavning. Den indstillede tid kan variere fra 5 minutter til 24 timer i intervaller på 5 minutter.

1. For at indstille udskudt start efter den valgte automatiske madlavningsprogram skal du trykke på knappen »Time Delay«. Minut indikator vil starte med at blinke.
2. Tryk på »Hour/Min«, valg timer eller minutter. Den valgte indikator vil starte med at blinke.
3. Når du trykker på »+« vil tiden øge, når du trykker på »-« vil tiden falde. Hvis du vil hurtigt ændre klokkeslættet, skal du trykke på og holde knappen.
4. For at starte udskudt start, skal du holde knappen »Start / Keep Warm« et par sekunder. Displayet viser nedtællingen til starten af programmet.
5. Ved afslutningen af nedtællingen vil der begynde uddøvelsen af et bestemt program for madlavning.

For at forlade standby uden at gemme dine ændringer, skal du trykke på »Cancel/Reheat«.



Funktion udskudt start er ikke tilgængelig, når du bruger programmet »FRY« og »EXPRESS«.

Det anbefales ikke at bruge funktionen udskudt start, hvis opskriften indeholder letfordærlige produkter.

Når du indstiller funktion udskudt start, bør der overvejes, at den indstillede funktion udskudt start i nogle automatiske programmer begynder først, efter at enheden vender til en forudbestemt driftstemperatur.

Vedligeholdelse af temperaturen af færdigretter (auto-varme)

Denne funktion aktiveres automatisk umiddelbart efter fremstillingen af programmet og kan holde temperaturen af de færdige retter inden 70-75°C i 24 timer. Under den nuværende automatiske opvarmning indikatorlampe knappen »Cancel / Reheat«, vises der på displayet at den funktion arbejder i den direkte aflæsning af tid.

For at afslutte en funktion og på i standby, skal du trykke på og holde knappen et par sekunder »Cancel / Reheat«.



Funktionen auto-varme er ikke tilgængelig ved programmer »YOGHURT« og »EXPRESS«.

Programmet »MULTICOOK« vil automatisk blive slået fra, når temperaturen er under 80°C. Hvis det er nødvendigt, kan den aktiveres manuelt.

Indledende afbrudelse af automatisk opvarmning

Ved madlavning er aktivering for auto-varme ikke altid ønskelig. Med hensyn til det, multikoger REDMOND RMC-151E giver mulighed for at slukke denne funktion under opstart eller tilberedning af hovedprogrammet. For at gøre dette i løbet af en madlavningsprogram eller ved funktionen udskudt start, skal du trykke på og holde knappen i nogle sekunder »Start / Keep Warm«. For at genaktivere auto-varme skal der gentagne gange trykkes på og holdes på knappen i nogle sekunder »Start / Keep Warm«.

Opvarmning af mad

Multikoger REDMOND RMC-151E kan anvendes til at opvarme de kolde retter. Der skal bruges:

1. Læg maden i skålen, og sæt den i multikogler.
2. Luk låget, sæt stikket i en stikkontakt. Drej afbryderen til »0/I« til position »I«.
3. Skift tilberedningsprogram i udvælgelse tilstand. Tryk og hold knappen i nogle sekunder »Cancel/Reheat«. Du vil høre et bip. Indikatoren vil lyse på displayet, samt give en belysning af tasterne. Timeren begynder at tælle op i opvarmningstiden.

Multikogler varmer retten op til 70-75°C og vil holde den i varme tilstand op til 24 timer. Hvis det er nødvendigt, kan opvarmningen stoppes ved at trykke og holde knappen i nogle sekunder »Cancel/Reheat«. Et langt bip vil lyde, lys vil slukkes på displayet, samt belysning af tasterne.



Med funktioner automatisk opvarmning og opvarmning kan multikogler holde maden varm op til 24 timer, men vi anbefaler ikke at holde maden varm i mere end to eller tre timer, som føre til en ændring i dens smag.

Funktion »MASTERCHIEF«

Oplev endnu flere muligheder for de kulinariske kreativiteter med den nye funktion »MASTERCHIEF!« Hvis programmet »MULTICOOK« indstiller parametrene for programmets start, så ved hjælp af »MASTERCHIEF« kan du ændre indstillingerne direkte i tilberedningen med mulighed for opvarmning.



Funktion »MASTERCHIEF« ikke tilgængelig, når du bruger programmet »EXPRESS«.

Funktion »MASTERCHIEF« tillader op til 10 gange skifte tid og tilberedningstemperatur, mens programmet kører og optage den resulterende sekvens af ændringer i stedet for det oprindelige program.

Ændring af temperaturen ved brug af »MASTERCHIEF« kan variere fra 35°C til 180°C i trin på 1°C. Ændring af tilberedningstid – 1 minut til 15 timer i intervallet på 1 minut.



For at beskytte enheden mod overophedning, den maksimale varighed af det program, når du installerer temperatur madlavning over 140°C er begrænset til 2 timer.



Aktiver/deaktiver automatisk opvarmning uden at ændre tid eller temperatur er ikke en særskilt ændring.



Programmet »MASTERCHIEF« kan især være nyttigt, hvis du er ved at forberede mad til mere komplicerede opskrifter, der kræver en kombination af forskellige madlavningsprogrammer (for eksempel, når der skal laves kød, bød stragooft, supper og pasta i forskellige opskrifter, marmelade osv.)

For at ændre madlavning temperatur:

1. Under madlavning tryk og hold knappen »Time Delays i et par sekunder. Temperatur indikator vil blinke på displayet.
2. Indstil den ønskede temperatur. For at øge temperatur tryk på »+« og for at mindske temperatur tryk på knappen »-«. For hurtige ændringer, tryk på og hold knappen.
3. Tryk ikke på knappen på panelet i 10 sekunder. Den ny status gemmes automatisk.

For at ændre tilberedningstiden:

1. Under tilberedning af mad, tryk og hold knappen »Time Delays i et par sekunder. For at gå til indstillingen tid, tryk på knappen »Time/Temp.«. Indikator vil blinke på displayet.
2. Tryk på »Hour/Min«, vælg tilstand timer eller minutter. Den valgte indikator vil blinke.
3. Når du trykker på »+« vil tiden øge, når du trykker på »-« vil tiden falde. Hvis du vil hurtigt ændre status, tryk og hold knappen.
4. Tryk ikke på knappen på panelet i løbet 10 sekunder. Den ny status gemmes automatisk.



Når du har gemt dine ændringer, vil displayet skiftevis vise temperaturen og den resterende tid indtil afslutningen af programmet.

Hvis du indstiller tilberedningstiden 00:00, vil arbejdsprogrammet stoppe.

Lagring af ændrede madlavningsprogram

Hvis det ønskes, i stedet for fabrikkens kan du gemme det nye program i løbet af 3 minutter efter afslutningen af programmet. På dette tidspunkt, vil displayet vise pr sekunders nedtælling.

Hvis du vil gemme den ændrede madlavnings program, tryk og hold samtidig både »+« og »-«.

For at forlade menuen uden at gemme, skal du trykke på »Cancel/Reheat«.

Afspilning et modificeret madlavningsprogram

Når du vælger menuen af det ændrede program vil der vises symbol »----« på skærmen i stedet for tilberedningstiden.

Du kan indstille udskudt start eller straks køre det ændrede program ved at trykke på og holde nede i nogle få sekunder knappen »Start / Keep Warm«. Under gennemførelsen af det ændrede program, vil displayet skiftevis vise den resterende tilberedningstid og den valgte madlavningstemperatur for den aktuelle fase. Efter at have passeret hvert punkt ændringer vil der lyde et dobbelt bip.

i Ændring af indstillingerne af de gemte programmer er ikke mulig.

Gendan fabriksindstillinger

På ethvert tidspunkt, kan du gendanne fabriksindstillingerne på en eller alle af programmets forindstilling. For at gøre dette, skal du klikke på det ændrede program og samtidig trykke på og holde knappen et par sekunder »Hour/Min« og »Time Delay«. Foretaget ændringer i programmet vil blive nulstillet.

i Efter at have fjernet det ændrede program i menuen vil der vises det oprindelige software program.

For at nulstille alle programændringer og vende tilbage til fabriksindstillingerne, skal du holde knappen et par sekunder »Hour/Min« og »Time Delay« i standbytilstand.

Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered (Mål) de nødvendige ingredienser.
2. Placer ingredienserne i en multikoger skål i overensstemmelse med det program der skal lave mad til og sæt den ind i enheden. Kontroller, at andre ingredienser, herunder væske er under den maksimale mærke på den indre overflade af skålen. Sørg for at skålen står lige og uden skråninger samt er i godt kontakt med varmelementet.
3. Luk Multikogers låg indtil det klikker. Slut enheden til lysnettet. Drej afbryderen til »0/« i position »«.
4. Tryk på knappen »Menu« for at afslutte standby. Vælg den ønskede tilberedningsprogram ved hjælp af »+«, »-« eller »Menu« (svarende indikator vil blink på displayet).
5. Hvis der ikke foretrækkes den indstillede tilberedningstid, som er i standard, så skal du klikke på »Time/Temp.« og ændre tiden.

i I programmerne »MULTICOOK« og »DEEP FRY« kan der også ændres madlavningstemperatur. Efter indstilling af tid, tryk igen på »Time/Temp.« og indstil den ønskede temperatur ved hjælp af »+« og »-«. I slutningen af temperaturindstillingen, tryk på »Time/Temp.« eller »Time Delays« for at vende tilbage til det indstillede tilberedningstiden eller skift til tilstand udskudt start.

6. Hvis det er nødvendigt, kan der på forhånd slukkes funktion udskudt start.
7. For at starte madlavningen, tryk og hold på knappen »Start / Keep Warm« i nogle sekunder. Afhængig af det valgte program tilberedningstiden vil starte at nedtælle umiddelbart efter at trykke på »Start / Keep Warm« eller efter at skålen har nået den ønskede temperatur.

i Hvis det er nødvendigt, kan der de aktiveres automatisk opvarmning på forhånd.

8. Ved afslutningen af programmet kommer der et lydsignal. Endvidere, afhængig af den valgte program eller de aktuelle indstillinger, vil apparatet skifte til automatisk opvarmning eller i standby-tilstand.

9. For at annullere programmet, afbryde tilberedningen eller automatisk opvarmning proces, tryk og hold på knappen i nogle sekunder »Cancel/Reheat«.

Program »MULTICOOK«

Programmet er designet til madlavning på en brugerdefineret parametre for temperatur og tilberedningstid. Gennem programmet »MULTICOOK« multikoger REDMOND RCM-151E vil erstatte en række køkkenmasker og lad det lave næsten enhver ret, der kan have været interesseret i opskriften, som er fundet i en gammel kogeboog eller fra internettet.

Madlavnings tid standard er 30 minutter, madlavnings temperatur – 100°C. Rækken for manuelle temperaturindstilling i programmet er i intervallet mellem 35-180°C i trin på 5°C.

Manuel indstilling af klokkeslæt – fra 2 minutter til 15 timer i intervaller på 1 minut (for området op til 1 time) eller i 5 minutter (intervallet for mere end 1 time).

Efter at have nået den ønskede temperatur i madlavning vil enheden bippe.

i I programmet »MULTICOOK« ved installation af temperatur under 80°C vil automatisk opvarmning slukkes fra. Hvis det er nødvendigt, kan du aktivere den manuelt.

Program »COOK«

Programmet er designet til, madlavning af grøntsager og bælgfrugter. Madlavnings tid standard er 40 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 8 timer i intervaller på 5 minutter.

Program »EXPRESS«

Programmet er designet til hurtig madlavning af ris, smuldrende grød af korn, samt hurtig opvarmning af færdigretter. Mulighed for at indstille tilberedningstiden og bruge funktion Forsinkelse start og automatisk opvarmning er ikke tilgængelig i dette program.

Program »STEW«

Programmet er designet til at forberede stegt, ragout, gryderetter, fjerkræ, grøntsager og multikomponent retter. Madlavnings tid standard er 1 time. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 12 timer i trin på 5 minutter.

Program »PIZZA«

Programmet er designet til at forberede pizza med kød, fjerkræ, ost, og andre typer af fyld. Madlavnings tid standard er 25 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 8 timer i intervaller på 5 minutter.

Program »PORRIDGE«

Programmet er designet til at forberede grød med brug af fedtfattig pasteuriseret mælk. Madlavnings tid standard er 20 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 4 timer med en 1 minuts trin (interval i op til 1 time) eller 5 minutter (intervallet for mere end 1 time). For at undgå kogende mælk og få det nødvendige resultat, anbefales der at gøre følgende:

- skyl alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse osv.) indtil den dræned vand i processen er grundigt gennemsigtig;
- før madlavningen smør multikoger skål med smør;
- følg præcis proportioner, ved at måle ingredienser i henhold til anvendte grænse af opskriftsbog (falde eller øge mængden af ingredienser strengt proportional);
- ved brug af sødmælk er det muligt at fortynde det med drikkevand i forholdet til 1:1.

i Egenskaber for mælk og korn, afhængigt af producenten og hjemstedet, kan variere, hvilket til tider påvirker resultatet af tilberedning af mad.

i Hvis det ønskede resultat i programmet »PORRIDGE« blev ikke nået, brug den universelle program »MULTICOOK«. Den optimale temperatur til fremstilling

af mælk grød er 95°C. Antal ingredienser og tilberedningstiden indstilles i henhold til opskriften.

Program »SOUP«

Programmet er designet til tilberedning af supper, fyldning, grøntsager og kolde supper. Madlavnings tid standard er 1 time. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 8 timer i intervaller på 5 minutter.

Program »RICE«

Programmet er designet til tilberedning af ris, grød og madlavning vand. Madlavnings tid standard er 30 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 4 timer i intervaller på 1 minut.

Program »GRAIN«

Programmet er designet til tilberedning af forskellige korn og småretter, samt madlavning af smuldrende grød på vandet. Madlavnings tid standard er 30 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 4 timer i intervaller på 1 minut.

Program »SAUCE«

Programmet er designet til tilberedning af forskellige sovser og konserves og marmelade. Madlavnings tid standard er 35 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 2 timer i trin på 5 minutter. Mulighed for tilberedning med åbent låg.

Program »SELF-CLEAN«

Programmet er designet til automatisk rengøring af Multikogers skål samt intern aftageligt betræk. Madlavnings tid standard er 30 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 2 timer i trin på 5 minutter.

Program »FRY«

Programmet er designet til stegning af grøntsager, kød, fisk og fjerkræ. Anbefalet stegning med åbent låg. Madlavnings tid standard er 15 minutter. Der kan indstilles manuelt tilberedningstiden med spænder fra 5 minutter til 2 timer i trin af 1 minut. Funktion udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

i For at undgå brænding af ingredienser anbefales det at følge instruktionerne fra opskriftsbog og regelmæssigt røre indholdet af skålen. Før gentagelsen af programmet »FRY« lad enheden til at afkøle helt.

Program »SLOW COOK«

Programmet er designet til tilberedning af bagt mælk, sprængt oksekød, skank, sky, gelé. Madlavnings tid standard er 3 timer. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 12 timer i trin på 10 minutter.

Program »BREAD«

Anbefalet til bagning af brød der er fremstillet af hvedemel og med tilføjelsen af rugmel. Programmet giver fuld madlavnings cyklus fra at lave dejn indtil bagning. Nu kan der bages enge lækre brød derhjemme. Madlavnings tid standard er 3 timer. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 6 timer i intervaller på 5 minutter.

Program »DEEP FRY«

Programmet er designet til tilberedning af forskellige fødevarer der skal steges med særlig kurv (som er inkluderet). Standard tilberedningstid er 30 minutter, og madlavnings temperatur – 180°C. Rækkevidde for manuel temperaturindstilling i programmet intervallet 120-180°C i trin på 5°C. Der kan indstilles manuelt tilberedningstiden fra 5 minutter til 30 minutter i intervaller på 5 minutter.

Når du bruger dette program skal enhedens låg være åben. Efter at have nået den ønskede temperatur enheden bipper.

STOP FORSIGTIG! Olie er meget varm! For at undgå forbrændinger brug køkkenhandsker og ikke læn over enheden

Ved afslutningen af programmet, løft friturekurv med mad ved håndtaget og sæt kurven på kanten af skålen med en speciel krog for at lade dræne olien. For at fjerne eventuelt resterende skampet overskydende olie med et stykke køkkenrulle eller tykt papir håndklæde før servering madet på bordet.



Anvend for stegning kun raffineret vegetabilisk olie.

Stærk og gentagne gange opvarmning af olien bidrager den til oxidation. Brug ikke den samme olie til re-stegt madlavning.

Program »BAKE«

Programmet er designet til stegning af kød, fjerkræ, samt produkter fremstillet med gær og uden gær dej, herunder buttede. Madlavnings tid standard er 50 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 8 timer i intervaller på 5 minutter.



Ved tilberedning af bagning anbefales at deaktivere den automatiske opvarmning af maden. Fjern det færdige mad af multikogler med det samme efter færdig madlavning, så det ikke bliver fugtigt. Hvis ikke dette lod sig gøre, så lad det ligge i multikogler for en kort tid, ved automatisk opvarmning.

Program »PILAF«

Programmet er designet til tilberedning af forskellige former for plov. Madlavnings tid standard er 50 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 8 timer i intervaller på 5 minutter.

Program »YOGURT«

Yoghurt er et fermenteret mælkeprodukt med nyttige egenskaber og populær over hele verden. Med hjælp fra programmet »YOGHURT« der kan tilberedes et udvalg af de lækre og sunde slags yoghurt derhjemme. Madlavnings tid standard er 8 timer. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 12 timer i trin på 5 minutter. Automatisk opvarmning funktion ved brug af dette program er ikke tilgængelig.

Program »CHILLI«

Programmet er designet til tilberedning af chili sauce. Madlavnings tid standard er 2 timer. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 10 minutter til 10 timer i trin på 10 minutter.

Program »STEAM«

Programmet er designet til tilberedning af dampende kød, fjerkræ, fisk og grøntsager. Madlavnings tid standard er 20 minutter. Rækkevidde for manuel indstilling af tilberedningstiden – fra 5 minutter til 2 timer i trin på 5 minutter. Til fremstillingen af dette program, brug den særlige to-niveau beholder (som er inkluderet).



Husk, at nedtællingen af tilberedningsprogram begynder efter vand begynder at koge og opstår en tilstrækkelig tæthed af damp i skålen.



Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i dette program, find i tabellen "Recommender tilberedningstid for et par forskellige produkter."

III. YDERLIGERE FUNKTIONER

- Tinktur dejen
- Fondue
- Fremstilling af flydende, ost
- Pasteurisering af hytteost produkter
- Sterilisering af redskaber og personlige ejendele

IV. VEDLIGEHOLDELSE

Generelle regler og anbefalinger

- Før første anvendelse samt at fjernelse af lugten af fødevarer efter tilberedning med mad i multikogler anbefales der at behandle i 15 minutter en hvid citron i programmet »STEAM«.
- Efterlad ikke skålen med maden eller vand i en lukket multikogler i mere end 24 timer. Skålen med færdigretter, kan gemmes i køleskabet og genopvarmes igen i en multikogler hvis der er nødvendig.

- Hvis enheden ikke bruges i længere tid skal den tages ud af stikkontakten. Enheden samt opvarmning disc, det indvendige låg, damp og afspærringsventiler, og kondensat beholder skal være rent og tørt.
- Før rengøring af enheden, vær sikker at enheden er slukket fra stikkontakt og helt koldt. For rengøring brug en blød klud og delikat vaskemiddel.



Brug IKKE ved rengøring af enheden grove klude eller svampe, silbepasta. Det er også uacceptabelt at bruge nogen kemisk aggressive eller andre stoffer, som ikke anbefales til brug med objekter i kontakt med fødevarer.



Nedsænk ikke apparatet i vand eller sætter det under rindende vand!

- Vær forsigtig ved rengøring multikoglers gummi dele da de skader eller deformer kan forårsage uønsket drift af enheden.
- Selve enheden kan rengøres ved snavet. Skål, inderste låg, aftagelig damp ventil og afspærringsventil skal rengøres efter hver brug. Kondensat der dannes under tilberedningen af mad i multikogler skal fjernes efter hver brug. Den indvendige overflade af enheden renses som nødvendigt.

Rengøring af enheden

Rengør enheden med en blød, fugtig klud eller køkkensvampe. Der er mulig at anvende et delikat detergent. For at undgå eventuelle pletter fra vand og pletter på enheden, anbefaler vi at tørre overfladen tørt.

Rengøring af skåle

Du kan rense skålen manuelt, med en blød svamp og opvaskemiddel samt i opvaskemaskine (i overensstemmelse med anbefalingerne fra producenten). Hvis den er meget snavet, hældes varmt vand i en skål og lad det stå og trække i et stykke tid, og derefter foretage en rensning. Sørg for at tørre den ydre overflade af koppen helt tørt, før det sættes i multikogler.

Med regelmæssig brug af skålen der kan ske hel eller delvis ændring af farven på dens interne non-stick belægning. I sig selv er dette ikke en fejl af skålen.

Rengøring af indvendig aluminium låg

1. Åbn multikoglers låg. Tryk på en plastik holder på indersiden af låget.
2. Uden indsats fjern den indvendig aluminium låg ved at trække det lidt mod dig.
3. Tør overfladen af begge låg med en fugtig køkkenrulle eller køkkensvamp. Hvis det er nødvendigt, vask det aftagne låg under rindende vand, ved hjælp af et opvaskemiddel. Brug ikke opvaskemaskinen til at rengøre indersiden af aluminium låg. Tør godt begge låg.
4. Sæt det aftagelige låg i den åbning i bunden af det hoved låg, juster låget og skub forsigtigt aftagelige låg, indtil det klikker.

Rengøring af aftaget dampventilen

Dampventilen er installeret i et særligt stik på topdækslet af enheden og består af ydre og indre bekledning.

1. Træk forsigtigt for den ydre bekledning af fanen op og mod dig. Drej den indre bekledning af dampventilen mod uret og tag den af.
2. Hvis det er nødvendigt, skal du forsigtigt fjerne gummielastik af ventilen. Skyl alle dele af ventilen.
3. Der samles i omvendt rækkefølge: sæt gummielastik, justere rillerne i selve ventilen med tilsvarende fremspring på det indre bekledning og roter det med uret. Monter dampventil tæt i stikket på enheden.



OBS! For at undgå deformation af gummielastik på ventilen skal der ikke vrides eller trækkes ud, ved denne fjernelse, rengøring og installation.

Fjernelse af kondensat

I denne model er kondensatet opsamles i en speciel huthed rundt i skålen på enheden.

Åbn låget, fjern skålen. Samlet kondensat rundt i skålen fjern med hjælp af en køkkenrulle.

Rengøring af madlavning kammer

I nøje overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning, sandsynligheden for eventuelle flydende fødevarer partikler eller snavs inden for arbejdsområdet kammer af enheden er minimal. Hvis alvorligt forurening fundet st, rengør overfladen på kameraet for at forhindre fejlbetjening eller fejlfunktion af apparatet.



Før der gøres rent i multikogler, sørg for at enheden er slukket fra stikkontakt og helt afkølet.

Sidevæggen af enheden samt overfladen af den varme disk og bekledning på den centrale temperaturføler (placeret i midten af disk opvarmningen) kan rengøres med fugtig (ikke våd) køkkensvamp eller klud. Hvis der bruges et vaskemiddel, skal der forsigtigt fjernes resterne for at undgå uønsket lugt under efterfølgende madlavning. Efter kontakt med fremmedlegemer i rillen omkring den centrale temperaturføler, fjernes det forsigtigt med en pinset, uden at udøve pres på sensorhuset. Ved forurenede overflade på opvarmning disk er tilladt at anvende en fugtig svamp eller et syntetisk medium hård pensel.



Ved regelmæssig brug af apparatet der er mulig med over tid en fuld eller delvis misforning af disk opvarmningen. I sig selv er dette ikke en funktionsfejl og påvirker ikke nøjagtigheden af dens arbejde.

Brug af funktion »SELF-CLEAN«

1. Fyld Multikogler skal med vand i en tredjedel og sæt skålen i gryden. Sørg for skålen er installeret uden defekter og er i kontakt med varmelementet.
2. Luk Multikogler låg indtil det klikker. Slut enheden til lysnettet. Drej afbrøderen i tilstand I.
3. Tryk på knappen »Menu« og vælg funktion »SELF-CLEAN« i liste over programmet.
4. For at starte jobfunktion, tryk på knappen »Start«. Displayet viser nedtællingen af programmet.



OBS! I det selvrengensende af det aftagelige damp ventil vil der komme varm damp og bitensmål dråber vand ud. For at undgå forbrændinger, læn ikke over multikogler i løbet af denne funktion og åbn ikke apparatets låg straks efter gennemførelsen af programmet.

V. MADLAVNING TIPS

Fejl i madlavningen og løsninger på dem

Den følgende tabel opsamler de typiske fejl, der kan opstå i madlavning i multikogler og de mulige årsager og løsninger på dem.

RETTET ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager	Løsning
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikogler uendigt. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontrollér, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummielastik på indersiden af dækslet ikke er deforimeret
Skålen og varmelegemet er ikke ordentligt i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmingsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikogler. Undgå forurening af varme disken.
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overværdede de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift, ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikogler	Det er tilrådeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig til at stole på. Udvalgte af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift

Mulige årsager		Løsning
Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet		Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I vivtillstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen
Under stegning	Der er hældt for meget vegetabilsk olie i skålen	Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tyndt lag af smør/olie. Under friturestegning følg den tilsvarende opskrift
	Overskydende fugt i skålen	Luk ikke låget til multikogner under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fædevarer skal to og drænes for vand før stegning
Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fædevarer med et højt syreindhold		Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning. Vask, brun og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem)		I processen med hævelse dejen sæt sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtæmningsventilen
		Læg dejen i skålen i et mindre omfang
Der er lagt for meget dej i skålen		*Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej

PRODUKT ER OVERKOGT

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

UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grød mælken koger ud	Mælkevalitet og egenskaber kan afhænge af udstedt sted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynde mælken kan ske med lidt drikkevand
Ingredienser før tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (sårlig vasket osv.)	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvalgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldyr altid skylles grundigt indtil vandet er rent

RETTER BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidligere madlavning. Non-stick belægning i skålen er beskadiget	Før du begynder at lave mad, så sørg for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget
Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefalet i opskriften	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsinket vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen – så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fædevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning: der er for lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved bagning: skålen på indersiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hældt olie i skålen!)

PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING

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

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG

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

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET

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

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

Den anbefalede tilberedningstid for forskellige produkter på damp

Produkt	Vægt i g/ Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	800	40
Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	800	20
Frikadeller/kotletter	10 stk. / 5 stk.	800	25/40
Fisk (filet)	300	800	15
Skaldyr miks (frisk frosne)	300	800	5
Kartofter (skåret i 4 dele)	500	800	20
Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	800	35

Produkt	Vægt i g/ Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	1500	90
Grøntsager (frisk frosne)	500	800	5
Æg	5 stk.	800	10

i *Husk, at disse er generelle anbefalinger. Den faktiske tid kan variere fra de anbefalede værdier for egenskaberne af et bestemt produkt, såvel som din smag.*

Oversigt over madlavning programmer (fabriksindstilling)

Programmet	Anbefalinger for brug	Standard tilberedningstid	Udvalg af tilberedningstid (min./fri installation)	Forsikret start	Varmer ramp-up	Automatisk opvarmning
MULTI-COOK	Udarbejdelse af forskellige retter med valgfri temperatur og tilberedningstid	0:30	2 min – 1 timer / 1 time – 15 timer / 5 min	+	-	+
COOK	Tilberedning af grøntsager og bælgfrugter	0:40	5 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
E X PRESS	Hurtig madlavning smuldrende grød på vandet, og opvarmning af færdigretter	-	-	-	-	-
STEW	Simring af kød, fisk, grøntsager, side retter og flerkomponenter retter	1:00	5 min – 12 timer / 5 min	+	-	+
PIZZA	Tilberedning af pizza med kød, fjerkræ, ost og anden toppings	0:25	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
P O R - RIDGE	Tilberedning af mælkegrød	0:20	5 min – 1 timer / 1 time – 4 timer / 5 min	+	+	+
SOUP	Tilberedning af bouillon, gas, grøntsager og kold supper	1:00	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
RICE	Tilberedning af ris. Tilberedning af smuldrende grød på vandet	0:30	5 min – 4 timer / 1 min	+	-	+
GRAIN	Udarbejdelse af forskellige korn og småretter	0:30	5 min – 4 timer / 1 min	+	-	+
SAUCE	Udarbejdelse af diverse saucer og konserves og marmelade	0:35	5 min – 2 timer / 5 min	+	-	+
S E L F - CLEAN	Automatisk rengøringsystem af den indre låg og skål	0:30	5 min – 4 timer / 1 min	+	+	+
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og flerkomponenter ret	0:15	5 min – 2 t / 1 min	-	-	+
S L O W COOK	Fremstilling af bagt mælk, sprængt oksekød, skank, sky, gelatineret	3:00	5 min – 12 timer / 10 min	+	-	+
BREAD	Fremstilling af brød fremstillet af rug og hvedemel (herunder dej tid)	3:00	10 min – 6 timer / 5 min	+	-	+
D E E P FRY	Fremstilling af forskellige stegte fædevarer	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+

BAKE	Stegning af kød, fjerkræ, fisk og produkter fra gær og usyrede dej, herunder buttede	0:50	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
PILAF	Fremstilling af forskellige typer af plov (af kød, fisk, fjerkræ, grøntsager)	0:50	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
YOGURT	Fremstilling af forskellige typer af yoghurt	8:00	10 min – 12 timer / 5 min	+	-	-
CHILLI	Tilberedning af chili sauce	2:00	10 min – 10 timer / 10 min	+	-	+
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre produkter	0:20	5 min – 2 timer / 5 min	+	+	+

Anbefalinger til anvendelse af temperatur-tilstande i programmet »MULTICOOK«

Arbejdstemperatur, °C	Anbefalinger til brug (se også opskrift bog)
35	Hævelse af dejen og tilberedning af eddike
40	Tilberedning af yoghurt
45	Surdej
50	Gæring
55	Tilberedning af sødt
60	Fremstilling af grøn te eller baby mad
65	Tilberedning af kød i vakuumpakning
70	Tilberedning af punch
75	Pasteurisering eller tilberedning af hvid te
80	Fremstilling af gløg
85	Tilberedning af hytteost eller fødevarer, der kræver lange tilberedningstider
90	Tilberedning af rød te
95	Tilberedning af mælkegrad
100	Tilberedning af marengs eller marmelade
105	Tilberedning af sylte
110	Sterilisation
115	Tilberedning af sukkersirup
120	Tilberedning af skank
125	Tilberedning af gryderet
130	Tilberedning af indbagte retter
135	Ristning af færdigretter for at gøre dem sprøde
140	Røget
145	Indbagte grøntsager og fisk (i folie)
150	Indbagte kød (i folie)
155	Produkter der er fremstillet af dej
160	Stegning af fjerkræ
165	Stegning af steaks

Arbejdstemperatur, °C	Anbefalinger til brug (se også opskrift bog)
170	Stegning i dejen
175	Fremgangsmåde af ruggets
180	Fremgangsmåde af pommes frites

 Se også vedlagte kogebo.

VI. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør er ikke inkluderet i Multikoger REDMOND RMC-151E. Køb dem, samt få at vide om nye produkter, kan du på REDMOND hjemmeside www.multicooker.com eller i butikker for autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICE-CENTERET

Fejl	Mulige årsager	Håndtering
En fejlmeldelse dukkede op på skærmen: E1-E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, tænd apparatet ved at koble det til elnettet igen
Apparatet kan ikke tændes	Netledningen er ikke tilsluttet til apparatet og (eller) stikkontakten	Sørg for, at ledningen er sluttet til den korrekte stik på apparatet og er sat ind i stikkontakten
	Fejl i stikkontakten	Sæt stikket i en fungerende stikkontakt
Retten tilberedes for længe	Elnettet er strømløst	Tjek netspænding. Hvis netspændingen mangler, kontakt elforsyningselskab
	Strømlafbrudelser i elnettet (spændingsniveau er ustabilt eller under det normale)	Tjek om netspændingen er stabil. Hvis netspændingen er ustabil eller under det normale kontakt dit elektrisk forsyningselskab
	Mellem skål og varmelegemet findes en fremmed genstand eller smuldrer (snavs, gryn, korn osv)	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern alle fremmede genstande
Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget	Skålen er installeret skævt i huset	Sæt skålen ret og jævnt, undens skævheder
	Varmelegemet er meget snavset	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet
	Skålen er placeret skævt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, undens skævheder
Låget lukker ikke tæt eller der er en fremmed genstand under låget	Låget lukker ikke tæt eller der er en fremmed genstand under låget	Kontroller, om der er fremmed genstande (debris, korn, stykker af fødevarer) mellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker
	Gummipakning på det indvendige dæksel er meget snavset, deformet eller beskadiget	Tjek gummipakningen på inderlåget. Den skal muligvis udskiftes

VIII. GARANTI OPLYSNINGER

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garantere hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførelse. Garantien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftes i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garantibevis. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, ikke repareret eller skilt ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt opretholdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdele (filtre, pærer, non-stick belægninger, fugemasser, osv). Holdbarhed af produktet og garantiperioden beregnes fra datoen for salg eller datoen for fremstillingen af produktet (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes). Dato for fremstillingen af anordningen kan findes i serienummeret placeret på identifikations etiket på produktet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. symboler angiver måneden, 8 – årgang af enheden. Etableret levetid af producenten af enheden er 5 år fra købsdatoen, forudsat at driften af produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne vejledning og gældende tekniske standarder.




Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: Smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald. Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr). Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

Denne manual findes også på hjemmesiden www.redmond.com.cn. Producent: DSM Enterprise Ltd. Bygning 2, N° 6, Keji Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, Kina.

 Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge multikokers levetid.

Viktige sikkerhetstiltak

- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av manglende overholdelse av sikkerhetsregler og uriktig bruk av apparatet.
- Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og bruk i lignende forhold slike som:
 - lokaler for personalet i butikker, kontorer eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk;
 - hus på landet;
 - hotellrom og andre boliger;
 - leiligheter og hoteller av typen HB.
- Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, kontroller at spenningen i apparatet samsvarer med dets merkespenning (se tekniske spesifikasjoner eller typeskiltet på apparatet).
- Bruk en skjøteledning beregnet for apparatets strømforbruk - uoverensstemmelse kan forårsake kortslutning eller forbrenning av kabel.
- Apparatet skal bare kobles til en jordet stikkontakt – dette er et obligatorisk krav til beskyttelse mot elektrisk støtt. Når en skjøteledning brukes, sørg for at den er også jordet.

STOP

ADVARSEL! Apparat blir oppvarmet under drift! Vær forsiktig! Ikke berør skrog, bolle og andre metalldele under bruk av apparat. Bruk kjøkkenhansker. For å unngå skålding ikke bøye deg ned over apparat når lokket åpnes.

- Ta apparatets støpsel ut av stikkontakten etter bruk samt under rengjøring og flytting. Ta strømledning ut av stikkontakten med tørre hender. Unngå å dra i ledningen når du tar støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke legg strømledningen i døråpninger eller i nærheten av varmekilder. Pass på at ledningen ikke er vridt eller bøyd og ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander og kanter av møbler.

STOP

HUSK: utilsiktet skade på strømledningen kan føre til funksjonssvikt som garantien gjelder ikke, også kan forårsake et elektrisk støt. Hvis strømledning er skadet eller krever erstatning, henvend deg til et service-senter for å unngå eventuell risiko.

- Ikke plasser apparat på et mykt underlag. For å unngå at varm væske blir sølet plasser et apparat for matlagning på et fast underlag og bruk spesielle bærehåndtaker (om de finnes). Ikke dekk apparat med en klut eller en papirserviett under drift – dette kan føre til overoppvarming og funksjonssvikt.
- Apparat må ikke brukes utendørs – hvis en væske eller fremmedlegemer kommer inn i apparatet det kan føre til alvorlige skader.

NOR

- Før du begynner å rengjøre apparat kontroller at det er koblet fra strømmen og fullstendig avkjølt. Følg rengjørings instruksjoner nøye.

STOP

DET ER FORBUDT å dyppe apparatet i vann eller plas- sere det under rennende vann!

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inklusive barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende er under oppsyn eller har mottatt instruksjoner angående bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet. Apparat kan brukes av barn i alderen over 8 år hvis de er under oppsyn og mottat instruksjoner angående bruken av apparatet og forstår eventuell risiko. Barn bør holdes under oppsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet. Oppbevar apparat og strømledning utilgjengelig for barn under 8 år. Bruken av apparat av barn i alderen under 8 år er ikke tillatt. Rengjøring og vedlikehold av apparat må ikke gjennomføres av barn under 8 års alderen uten oppsyn av voksne.
- Aldri prøv å reparere apparatet eller endre dets konstruksjon. Dette apparatet er ikke beregnet til bruk med hjelp av utvendig tidsur eller fjernkontrollsystem. Alle velikeholds og reparasjonsarbeid skal utføres av et godkjent servicesenter. Disse arbeidene ikke utført av fagmenn kan forårsake apparatets svikt, personskader eller skader på eiendom.
- Apparatets overflater kan varmes opp under drift.

- Uriktig bruk av apparat kan føre til skader.
- Trykkventiler som brukes for utslipp av damp må regelmessig sjekkes for å unngå forurensninger som kan blokkere ventiler.

STOP

Ikke varm maten opp i lang tid.

Tekniske spesifikasjoner

Modell.....	RMC-151E	LED-skjerm.....	med symboler
Effekt.....	950 W	Dampventil.....	avtakbar
Spennning.....	220-240 V, 50/60 Hz	Innvendig lokk.....	avtakbart
Volum på bolle.....	5 L	Størrelser.....	380 x 290 x 250 mm
3D oppvarming.....	ja	Vekt.....	4,1 kg ± 3%
Bollebelegg.....	klebefritt, keramisk Anato® (Korea)		

Programmer

1. MULTICOOK	8. RICE (RIS)	15. DEEP FRY (FRITERING)
2. COOK (KOKING)	9. GRAIN (GRYN)	16. BAKE (BAKING)
3. EXPRESS (HURTIGKOK)	10. SAUCE (SAUS)	17. PILAF (PILAFF)
4. STEW (STUING)	11. SELF-CLEAN (SELVRENSING)	18. YOGURT (YOGHURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (STEKING)	19. CHILLI (CHILI)
6. PORRIDGE (MELKEBASERT GRØT)	13. SLOW COOK (SMÅKOKING)	20. STEAM (DAMP)
7. SOUP (SUPPE)	14. BREAD (BRØD)	

Funksjoner

«MASTERCHIEF» (innstilling av tid og temperatur i løpet av matlaging; opptak og gjengivelse av dine egne programmer).....	ja
Holdte temperatur i ferdige retter (automatisk oppvarming).....	opptil 24 timer
Oppvarming av retter.....	opptil 24 timer
Forsinket start.....	opptil 24 timer
Selvrensing.....	ja
Stemmemfunksjon.....	mulig å slå den av

Oversikt over deler

Multikoker.....	1 stk.	Stativ for øse/skje.....	1 stk.
Bollen.....	1 stk.	Tang for å ta ut bollen.....	1 stk.
Beholder for dampkoking.....	1 stk.	Kokebok «100 oppskrifter».....	1 stk.
Kurv for frityrsteking.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.	Garantibok.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.	Strømledning.....	1 stk.
Flat skje.....	1 stk.	Sett med glass for yoghurt (4 stk.).....	1 stk.

i Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utrustning, samt tekniske egenskaper i løpet av forbedring av sine produkter uten forvarsel om slike endringer.

Oversikt over deler av multikokeren A1

1. Lokk	7. Bærehåndtak	13. Beholder for dampkoking
2. Avtakbart innvendig lokk	8. Avtakbar dampventil	14. Kurv for frityrsteking
3. Bolle	9. Flat skje	15. Stativ for øse/skje
4. Knapp for åpning av lokket	10. Øse	16. Strøm på/av-knappen «0/1»
5. Kontrollpanel med skjerm	11. Målekopp	17. Strømledning
6. Skrog	12. Tang for å ta ut bollen	18. Sett med glass for yoghurt

Kontrollpanel A2

- Knappen «Hour/Min» (Timer/Minuter) – du kan skifte innstilling av timer med innstilling av minutter og omvendt, samt aktivere/deaktivere stemmemfunksjon.

- Knappen «Time Delay» (Forsinket start) – du kan aktivere forsinket start-funksjon og «MASTERCHIEF».
- Knappen «Cancel/Reheat» (Kansellere/Oppvarming) – du kan avbryte matlagingsprogram, kansellere innstillingene, aktivere/deaktivere oppvarming.
- Knappen «←» – navigasjon på menyen (flytte markøren til venstre), du kan velge mindre tid, temperatur.
- Knappen «→» – navigasjon på menyen (flytte markøren til høyre), du kan velge mer tid, temperatur.
- Knappen «Start / Keep Warm» (Start / Automatisk oppvarming) – start på program av koking, aktivere/deaktivere automatisk oppvarming.
- Knappen «Timer/Temp.» (Tidtager/Temperatur) – du kan innstille temperatur eller matlagingsstid.
- Knappen «Menu» (Meny) – du kan velge et matlagingsprogram.

Skjermindikatorer **A3**

- Indikatorer på matlagingsprogrammene.
- Indikator på automatisk oppvarming og oppvarming.
- Temperaturindikator.
- Strømindikator.
- Indikator på stemmefunksjonen.
- Indikator på tidsinnstilling.
- Indikator på valget av innstillinger og forsinket start.
- Indikator på fungering.
- Tidsindikator.
- Indikator på etappen til kokeprogrammet.

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta apparatet og alle tilbehør forsiktig ut av boksen. Fjern all emballasje og rektamemerker.

⚠ Sørg for å holde på plass advarselsetiketter, pekende klistremerker (om de finnes) og skiltet med produktets serienummer! Mangel av serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiservice.

Etter transporterung eller lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før å sette det i gang.

Rengjør apparatet med en fuktig klut og vask bolle, deretter tørk dem grundig. For å unngå en fremmed lukt ved første gangs bruk rengjør apparatet fullstendig (se det «Vedlikehold»).

STOP ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.

Plasser apparatet på et jevnt og sikkert underlag slik at den varme dampen som kommer ut av dampventilen ikke traff tapeter, dekorative beklædninger, elektroniske enheter og andre gjenstander eller materialer som kan bli påvirket av høy fuktighet og temperatur. For matlagning kontroller at multikokerens ytre og synlige indre deler har ingen skader, sprekker eller andre defekter. Det bør ikke være fremmedlegemer mellom bolle og varmelementet.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Strøm-uavhengig minne

Multikokeren REDMOND RMC-151E har strøm-uavhengig minne som garanterer at alle innstillingene blir lagret i løpet av 2 timer dersom strømmen uforutsett blir borte. Dersom du får strømmen tilbake i løpet av denne tiden, fortsetter multikokeren å fungere med de samme innstillingene.

Stemmefunksjon

Takket være stemmefunksjonen er det veldig lett å lære seg teknikken av matlagning i multikokeren REDMOND RMC-151E. Hele styringsprosessen er fulgt

av korte stemmesetninger om forandringer i innstillingene. Funksjonen aktiveres automatisk etter at du har slått på apparatet. For å deaktivere den, trykk på knappen «Hour/Min» når du velger matlagingsprogram og hold den. Hvis du trykker på knappen «Hour/Min» igjen, blir funksjonen igjen aktivert.

Tidsinnstilling

I multikokeren REDMOND RMC-151E kan man selv innstille tid for de fleste programmene. Intervall og den mulige spennvidden av tiden avhenger av matlagingsprogrammet som du velger.

i Det er umulig å forandre tid mens du bruker programmet «EXPRESS».

- For å innstille tid, trykk på knappen «Timer/Temp.» etter å ha valgt et automatisk program. Du vil se indikatoren Time på skjermen. Minuttindikator begynner å blinke.
- Ved hjelp av knappen «Hour/Min», velg enten timeinnstilling eller minuttinnstilling. Det du har valgt, vil blinke.
- Når du trykker på knappen «←», blir tiden mer. Når du trykker på knappen «→», blir tiden mindre. For å forandre tidsinnstillingene, trykk på knappen du trenger og hold den.

For å skifte til ventende tilstand uten å lagre forandringene, trykk på knappen «Cancel/Reheat».

i I programmene «STEAM» og «SELF-CLEAN» begynner matlagingsstiden du har innstilt, å telles etter at apparatet har fått den innstilte arbeidstemperaturen. Hvis du, for eksempel, heller inn kaldt vann og innstiller tiden på 10 minutter i programmet «STEAM», aktiveres programmet og den innstilte tiden telles nedover bare etter at vannet har kokt og det er tett damp i bolle.

Forsinket start

Forsinket start gir deg mulighet til å innstille et tidsintervall. Når det avsluttes, begynner maten å lages. Du kan innstille tid mellom 5 minutter og 24 timer, med økning på 5 minutter.

- For å innstille tiden, trykk på knappen «Time Delay» etter å ha valgt et automatisk program. Indikatoren vil blinke.
- Ved hjelp av knappen «Hour/Min», velg enten timeinnstilling eller minuttinnstilling. Det du har valgt, vil blinke.
- Når du trykker på knappen «←», blir tiden mer. Når du trykker på knappen «→», blir tiden mindre. For å forandre tidsinnstillingene, trykk på knappen du trenger og hold den.
- For å aktivere forsinket start, trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen sekunder. På skjermen vil du se nedtelling av tiden du har igjen før programmet aktiveres.
- Når nedtellingen avsluttes, aktiveres det valgte kokeprogrammet.

For å komme til ventende tilstand uten å lagre forandringene, trykk på knappen «Cancel/Reheat».

i Forsinket start er ikke tilgjengelig mens du bruker programmene «FRY» eller «EXPRESS».

Forsinket start bør ikke brukes hvis det finnes lett beredelige matvarer i oppskriften.

Når du innstiller tiden for forsinket start er det nødvendig å legge merke til at noen automatiske programmer begynner den valgte matlagingsstiden etter at apparatet har fått den innstilte arbeidstemperaturen.

Hold temperatur av ferdige retter (automatisk oppvarming)

Denne funksjonen aktiveres automatisk straks etter at kokeprogrammet er avsluttet. Den kan holde temperaturen mellom 70-75°C i den ferdige retten gjennom 24 timer. Mens automatisk oppvarming er aktivert, lyser indikatoren på knappen «Cancel/Reheat», på skjermen vises indikatoren for funksjonen samt telling av tiden i denne modusen.

For å stoppe funksjonen og skifte til ventende tilstand, trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den noen sekunder.

i Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig mens du bruker programmene «YOGURT» eller «EXPRESS».

I programmet «MULTICOOK» blir automatisk oppvarming automatisk deaktivert hvis du velger temperaturen som er lavere enn 80°C. Du kan aktivere den manuelt hvis du trenger det.

Midlertidig stopp av automatisk oppvarming

Det er av og til ønsket at automatisk oppvarming slås på etter at matlagingsprogrammet avsluttes. Derfor finnes det i multikokeren REDMOND RMC-151E mulighet til å deaktivere denne funksjonen på forhånd mens du aktiverer programmet eller hovedkokeprogrammet fungerer. For å gjøre det, trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen sekunder mens matlagingsprogrammet fungerer eller når du bruker forsinket start. Hvis du ønsker å slå på automatisk oppvarming igjen, trykk igjen på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen sekunder.

Oppvarming av retter

Man kan bruke multikokeren REDMOND RMC-151E for å varme opp kalde retter. For å gjøre det, må du:

Sette matvarer i bolle, installere den i multikokerens skrog.

Lukke lokket, koble apparatet til strømmettet. Sette på/av-knappen «0/1» til posisjonen «0».

Sette apparatet i tilstanden når du kan velge matlagingsprogrammer. Trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i løpet av noen sekunder. Du vil høre et kort signal. Den tilsvarende indikatoren på skjermen og knappen begynner å lyse. Timeren begynner å telle opp tiden av oppvarming.

Apparatet varmer opp retten opp til 70-75°C og vil holde den varm i løpet av 24 timer. Om nødvendig, kan du stoppe oppvarming ved å trykke på knappen «Cancel/Reheat» og holde den i løpet av noen sekunder. Du vil høre et langt signal, de tilsvarende indikatorene på skjermen og lyset bak knappen vil slukne.

💡 Takket være funksjonene oppvarming og automatisk oppvarming, kan multikokeren holde mat varm opptil 24 timer, men vi anbefaler ikke å la retten være varm i mer enn to-tre timer, fordi det av og til kan føre til at smaken på produktet blir annerledes.

Funksjonen «MASTERCHIEF»

Du kan åpne enda flere muligheter til å lage mat med den nye funksjonen «MASTERCHIEF!» Mens programmet «MULTICOOK» lar deg innstille programmetparametere før det aktiveres, kan du ved hjelp av funksjonen «MASTERCHIEF» forandre innstillingene i løpet av matlagning, og det er mulig å lagre dem.

i Funksjonen «MASTERCHIEF» er ikke tilgjengelig mens du bruker programmet «EXPRESS».

Funksjonen «MASTERCHIEF» lar deg forandre matlagingsstid og matlagingsstemperatur opptil 10 ganger mens programmet fungerer, og opptake den nye rekkefølgen av forandringer istedenfor programmet som var i utgangspunktet. Mens du bruker funksjonen «MASTERCHIEF», er det mulig å forandre temperatur mellom 35°C og 180°C med stigning på 1°C. Du kan forandre matlagingsstid mellom 1 minutt og 15 timer med økning på 1 minutt.

i For å sikre apparatet mot overoppheting, er maksimal tid av programmets arbeid begrenset med 2 timer hvis du velger at matlagingsstemperatur er høyere enn 140°C.

Aktivering/deaktivering av automatisk oppvarming uten å forandre tid eller temperatur er ikke noen separat forandring.

💡 Funksjonen «MASTERCHIEF» kan være særlig nyttig hvis du lager mat etter kompliserte oppskrifter som krever at du bruker forskjellige matlagingsprogrammer sammen (mens du for eksempel lager kålulude, stroganoff, supper og pasta ifølge forskjellige oppskrifter, marmelade osv).

Endring av tilberedningstid og temperatur

1. Mens matlagningsprogrammet er aktivert, trykk på knappen «Time Delay» og hold den i løpet av noen sekunder. Temperaturindikator vil begynne å blinke.
2. Velg temperaturen du trenger. Trykk på knappen «+» for å øke den, bruk knappen «-» for å minske den. For å forandre den fort, trykk på knappen du trenger og hold den.
3. Hold ikke knappene på panelet i løpet av 10 sekunder. De nye innstillingene vil lagres automatisk.

For å forandre matlagingstid gjør du slik:

1. Mens kokereprogrammet er aktivert, trykk på knappen «Time Delay» og hold den i løpet av noen sekunder. For å skifte til tidsinnstilling, trykk på knappen «Time/Temp.» Minuttindikator på skjermen vil blinke.
2. Ved hjelp av knappen «Hour/Min», velg hverken timeinnstilling eller minuttinnstilling. Det som du har valgt, vil blinke.
3. Når du trykker på knappen «+», blir tiden mer. Når du trykker på knappen «-», blir tiden mindre. For å forandre tidsinnstilling, trykk på knappen du trenger og hold den.
4. Hold ikke knappene på panelet i løpet av 10 sekunder. De nye innstillingene vil lagres automatisk.

i Etter at forandringene lagres, vil du skiftevis se enten temperaturen eller tiden som er igjen til programets slutt på skjermen.
Hvis du velger matlagingstiden 00:00, vil programmet stoppes.

Laging av det forandrede matlagningsprogrammet

Hvis du ønsker, kan du lagre det nye programmet istedenfor det som var i utgangspunktet i løpet av 3 minutter etter at programet avsluttes. I løpet av denne tiden kan du se nedtelling av sekunder på skjermen. For å lagre det forandrede kokereprogrammet, trykk samtidig på knappene «+» og «-» og hold dem.
For å skifte til menyen uten lagring, trykk på knappen «Cancel/Reheat».

Aktivert av det forandrede matlagningsprogrammet

Når du velger det forandrede matlagningsprogrammet i menyen, kan du se symbolet «---» istedenfor matlagingstid på skjermen. Du kan innstille tiden for forsinket start eller aktivere det forandrede programmet straks ved å trykke på knappen «Start / Keep Warm» og holde den i løpet av noen sekunder. Mens det forandrede programmet fungerer, kan du se på skjermen matlagingstid som blir igjen og matlagingstemperaturen som du har valgt for den nåværende etappen. Etter at hver etapp av forandringer blir borte, kan du høre et dobbelt signal.

i Det er umulig å forandre innstillingene av programmene som er lagret

Du kan få tilbake innstillingene som var i utgangspunktet

Til enhver tid kan du få tilbake fabrikkinnstillingene for ett eller alle de forandrede programmene. Da velger du det forandrede programmet i menyen og samtidig trykk på knappene «Hour/Min» og «Time Delay» og hold dem i løpet av noen sekunder. Forandringene i programmet vil bli fjernet.

i Etter å ha fjernet det forandrede programmet, kan du se fabrikkprogrammet i menyen.

For å fjerne alle forandrede programmer og komme tilbake til fabrikkinnstillingene, trykk på knappene «Hour/Min» og «Time Delay» og hold dem i løpet av noen sekunder i ventende tilstand.

Fellesregler for bruk av automatiske programmer

1. Forbered (mål) alle ingrediensene du trenger.
2. Sett ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med matlagningsprogrammet og installer den i skroget av apparatet. Pass på at alle

ingrediensene, blant annet væske, er under maksimum av skalaen på insiden av bollen. Skjekk at bollen er uten skjeventer og er i tett kontakt med varmelementet.

3. Lukk lokket på multikokeren til det smekker. Kobl apparatet til strømmettet. Sett på/av-knappen «0/h» til posisjonen «i».
4. Trykk på knappen «Menu» for å komme ut fra ventende tilstand. Velg matlagningsprogrammet som du trenger ved å bruke enten knappen «+», eller «-» eller «Menu» (den tilsvarende indikatoren på skjermen vil blinke).
5. Hvis matlagingstid som var i utgangspunktet, ikke passer deg, trykk på knappen «Time/Temp.» for å forandre den.

i I programmene «MULTICOOK» og «DEEPPRY» kan du også forandre matlagingstempertur. Etter å ha innstilt matlagingstid, trykk på knappen «Time/Temp.» igjen og innstill tiden du ønsker å ha ved å bruke knappene «+» og «-». Etter å ha avsluttet å innstille temperatur, trykk enten på knappen «Time/Temp.» eller «Time Delay» for å skifte til tidsinnstilling eller til innstillingen av forsinket start.

6. Hvis nødvendig, innstill tiden til forsinket start.
7. For å aktivere matlagningsprogrammet, trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen sekunder. Avhengig av programmet du velger, nedtelles matlagingstiden straks etter at du trykker på knappen «Start / Keep Warm» eller når bollen får den nødvendige temperaturen.

- i** Hvis nødvendig, kan du deaktivere automatisk oppvarming på forhånd.
8. Du vil høre et lydsignal når programet avsluttes. Videre skiftes apparatet til enten automatisk oppvarming eller ventende tilstand avhengig av programmet du har valgt eller innstillinger som du nå bruker.
9. For å kansellere det innførte programmet, avbryte matlaging eller automatisk oppvarming, trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i noen sekunder.

Programmet «MULTICOOK»

Programmet anbefales for å lage retter ifølge innstillingene av tid og temperatur som du velger. Takket være programmet «MULTICOOK» kan multikokeren REDMOND RMC-151E erstatte en rekke kjøkkenmaskiner og la deg lage en rett etter nesten hver oppskrift som du har interesse for og som du finner enten i en gammel kokebok eller på Internett. Standard tid er 30 minutter, standard temperatur utgjør 100°C. Området for manuell innstilling av temperatur i programmet varierer mellom 35-180°C med økning på 5°C. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 2 minutter og 15 timer med økning på 1 minut (hvis du velger tid som er mindre enn 1 time) eller på 5 minutter (hvis du velger tid som er mer enn 1 time). Når apparatet får den innstilte temperaturen, hører du et lydsignal.

i I programmet «MULTICOOK» blir automatisk oppvarming automatisk deaktivert hvis du velger temperaturen som er lavere enn 80°C. Du kan aktivere den manuelt hvis du trenger det.

Programmet «COOK»

Programmet anbefales for laging av grønnsaker og bønner. Standard tid er 40 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter og 8 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «EXPRESS»

Programmet anbefales for hurtig koking av ris, sprø grøt av gryn, samt hurtig oppvarming av ferdige retter. Det er ikke mulig å regulere tid og bruke funksjonene forsinket start og automatisk oppvarming i dette programmet.

Programmet «STEW»

Programmet anbefales for laging av stek, ragu, stuing av kjøtt, fjærkre, grønnsaker og retter som består av mange komponenter. Standard matlagingstid er 1 time. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 12 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «PIZZA»

Programmet anbefales for laging av pizza med kjøtt, fjærkre, ost og andre typer fyll. Standard matlagingstid er 25 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 8 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «PORRIDGE»

Programmet anbefales for laging av grøt av pasteurisert melk med lavt fettinnhold. Standard matlagingstid er 20 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 4 timer med økning på 1 minut (hvis du velger tid som er mindre enn 1 time) eller 5 minutter (hvis du velger tid som er mer enn 1 time).

For at melken ikke koker bort og for å få resultatet som du trenger, anbefales det å:

- Rengjøre alle helkorngryn (ris, bokhvete, havre osv.) omhyggelig, til vannet blir gjennomsiktig;
- Smøre multikokerens skål med smør;
- Mål ingrediensene ifølge oppskriften (forstørre eller minske ingrediensene proporsjonelt);
- Tilsette drikkevann til helmelk i proporsjon 1:1.

i Egenkapene av melk og korn kan variere avhengig av produsent og stedet der de var grodd, så dette kan av og til påvirke den ferdige retten.

💡 Hvis du ikke får resultatet du vil i programmet «PORRIDGE», bruk universalprogrammet «MULTICOOK». Optimal temperatur for å lage melkebaset grøt er 95°C. Innstill antall ingredienser og tid ifølge oppskriften.

Programmet «SOUP»

Programmet anbefales for laging av kraft, supper med tilsetning, supper med grønnsaker og kalde supper. Standard matlagingstid er 1 time. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 8 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «RICE»

Programmet anbefales for laging av ris, samt koking av grøt med vann. Standard matlagingstid er 30 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 4 timer med økning på 1 minut.

Programmet «GRAIN»

Programmet anbefales for laging av forskjellige gryn og tilbehør, samt koking av sprø grøt med vann. Standard matlagingstid er 30 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 4 timer med økning på 1 minut.

Programmet «SAUCE»

Programmet anbefales for laging av forskjellige sauser, samt syltetøy og marmelade. Standard matlagingstid er 35 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 2 timer med økning på 5 minutter. Det er mulig å lage mat med åpent lokk.

Programmet «SELF-CLEAN»

Programmet anbefales for automatisk rensing av multikokerens skål og det avtakbare innvendige lokket. Standard matlagingstid er 30 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 2 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «FRY»

Programmet anbefales for steking av grønnsaker, kjøtt, fisk og fjærkre. Det anbefales å steke med åpent lokk. Standard matlagingstid er 15 minutter. Område for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 2 timer med økning på 1 minut. Funksjonen forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

💡 For at ingrediensene ikke blir svidd, anbefaler vi å følge oppskriften fra kokeboken og røre av og til om i innholdet av bollen. La apparatet bli helt kaldt før du bruker programmet «FRY» igjen.

Programmet «SLOW COOK»

Programmet anbefales for lagning av oppvarmet melk, stuet kjøtt, knoke, sylte, kjøtt/fisk i gele. Standard matlagingstid er 3 timer. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 12 timer med økning på 10 minutter.

Programmet «BREAD»

Programmet anbefales for baking av forskjellige typer hvetebraød rugbrød. Programmet forsetter en full syklus av matlaging fra deighving til gratinering. Nå kan du selv bakte godt brød hjemme. Standard matlagingstid er 3 timer. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 6 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «DEEP FRY»

Programmet anbefales for fritering av forskjellige produkter ved hjelp av en spesiell kurv som er en del av settet. Standard matlagingstid er 30 minutter, temperaturen er 180°C. Område for manuell innstilling av temperatur varierer mellom 120-180°C med økning på 5°C. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 30 minutter med økning på 5 minutter. Mens du bruker dette programmet, må lokket være åpent. Når bollen har nådd den nødvendige temperaturen, hører du et lysignal.

STOP *VER OPPMERKSOM! Oljen er veldig varm! For å beskytte seg mot brannskår, bruk kjøkkenvotter og ikke stå bøyd over apparatet.*

Når programmet er avsluttet, ta opp kurven med matvarer i bærehåndtaket og gjør den fast på renden av bollen ved hjelp av en spesiell krok på kurven, slik at oljen renner ned.


Får å fjerne rester av olje, tørk produktet med en papirhåndkle eller en tett papirseviert før du serverer retten.

 *Bruk bare raffinert olje som frytelye.*

Når oljen blir varmet opp sterk og lenge, bidrar det til at den blir oksydert. Bruk samme olje bare en gang.

Programmet «BAKE»

Programmet anbefales for å gratinere kjøtt, fjærkre, samt varer av gjærdeig og deig uten gjær, blant annet butterdeig. Standard matlagingstid er 50 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 8 timer med økning på 5 minutter.

 *Når du lager bakervarer, anbefaler vi å slå av automatisk oppvarming. Ta den ferdige matvaren ut av multikokeren straks, slik at den ikke blir fuktig. Hvis det er umulig, kan du la produktet være i multikokeren i løpet av en liten tid mens automatisk oppvarming fungerer.*

Programmet «PILAF»

Programmet anbefales for å lage forskjellige typer pilaff. Standard matlagingstid er 50 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 8 timer med økning på 5 minutter.

Programmet «YOGURT»

Yoghurt er et sunt surmelkprodukt som er populært i hele verden. Ved hjelp av programmet «YOGURT» kan du lage forskjellige gode og sunne typer yoghurt hjemme. Standard matlagingstid er 8 timer. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 12 timer med økning på 5 minutter. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig når du bruker dette programmet.


Programmet «CHILLI»


Programmet anbefales for å lage chillisaus. Standard matlagingstid er 2 timer. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 10 minutter til 10 timer med økning på 10 minutter.

Programmet «STEAM»

Programmet anbefales for å dampkoke kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaker. Standard matlagingstid er 20 minutter. Området for manuell innstilling av tid varierer mellom 5 minutter til 2 timer med økning på 5 minutter.

Bruk en spesiell beholder med to nivåer (som er en del av settet) mens du bruker dette programmet.

 *Husk at nedtelling av arbeidstiden til kokeprogrammet starter etter at vannet har kokt og dampen er blitt tett nok.*


 *Hvis du ikke bruker automatiske tidsinnstillinger i dette programmet, se på tabellen «Anbefalt tid til dampkoking for ulike produkter».*

III. TILLEGSMULIGHETER

- Deighving
- Lagning av fondue
- Lagning av kvarg, ost
- Pasteurisering av flytende produkter
- Sterilisering av kjøkkentøy og gjenstander til privat bruk

IV. VEDLIKEHOLD**Felles regler og anbefalinger**

- Før du bruker apparatet for første gang, samt for å fjerne matlukten i multikokeren etter å ha laget mat, anbefaler vi å behandle i 15 minutter en halv sitron i programmet «STEAM».
- Du bør ikke la bollen med ferdig mat eller med vann i den lukkede multikokeren stå i mer enn 24 timer. Bollen med ferdig mat kan du lagre i kjøleskapet, du kan varme maten opp i multikokeren ved hjelp av funksjonen oppvarming.
- Hvis du ikke bruker apparatet i lang tid, kobl apparatet fra strømmen. Arbeidskammeret, blant annet varmeskiven, bollen, det innvendige lokket, dampventilen og lukkeventilen, beholderen for oppsamling av kondensat må være rene og tørre.
- Før du renser apparatet, sjekk om det er koblet ut fra strømmen og er helt kaldt. Før å rense apparatet, bruk bløt klut og delikate oppvaskmidler.

 *Det er FORBUDT å bruke grove servietter eller svamper, slipepasta mens du renser apparatet. Du må heller ikke bruke noen form for aggressive kjemiske stoffer eller andre stoffer som man ikke anbefaler å bruke for gjenstander som kommer i kontakt med mat.*

STOP *Det er FORBUDT å sette skroget av apparatet i vann eller sette det under en vannstråle!*

- Vær forsiktig når du renser gummidetaljer av multikokeren: hvis de blir edlagent eller deformert, kan apparatet begynne å fungere feil.
- Skroget av apparatet kan du rense ettersom det blir skittent. Bollen, indrelokket, avtakbar dampventil og lukkeventil må du rense hver gang etter å ha brukt apparatet. Kondensatet som oppstår mens du lager mat i multikokeren, må du fjerne hver gang etter å ha brukt apparatet. Indreoverflatene av arbeidskammeret renser du etter behov.

Rensing av skroget

Rens skroget av apparatet med en bløt fuktig kjøkkenseviert eller en svamp. Det er mulig å bruke et delikat rensmiddel. For at vannstriper ikke oppstår på skroget, anbefaler vi å tørke overflaten helt.

Rensing av bollen

Du kan rense bollen både manuelt (du bruker du oppvaskmiddel og bløt svamp) og i oppvaskmaskinen (i samsvar med anbefalingene av produsenten).

Hvis apparatet er veldig skittent, fylt bollen med varmt vann og la den stå våt i en tid, etterpå rens apparatet.

Det er nødvendig å tørke ytreflatten av bollen helt før du installerer den

i skroget av multikokeren.

Hvis du regelmessig bruker bollen, er det mulig at fargen på det kleberfritte indrebelegget forandrer seg helt eller delvis. Det er i og for seg ikke noen defekt på bollen.

Rensing av indrelokket av aluminium


1. Du åpner lokket til multikokeren. Trykk på plastheftestiften på indresiden av lokket.
2. Uten anstrengelser, ta indrelokket av aluminium ved å trekke det litt til deg.
3. Tørk overflatene på begge lokkene med våt en kjøkkenklut eller svamp. Om nødvendig, rens du lokket du har tatt av, under en vannstråle ved å bruke oppvaskmiddel. Bruk ikke oppvaskmaskin for å rense indre lokket av aluminium. Tørk begge lokkene helt.
4. Installer det avtakbare lokket tett i sprekkene på den nederste delen av hovedlokket, foren begge lokkene og trykk litt på det avtakbare lokket til det smekker.

NOR

Rensing av den avtakbare dampventilen

Dampventilen er i en spesiell hulning på det ytterste lokket av apparatet og består av en ytre kappe og en indre kappe.

1. Ta ytrekappen i fremspringet og trekk den forsiktig opp og til deg. Skru indrekappen av dampventilen mot sola og ta den av.
2. Om nødvendig, ta ut strikken til ventilen forsiktig. Skyll alle delene av ventilen.
3. Monter apparatet omvendt: sett strikken inn tilbake, foren sprekkene til hoveddelen av ventilen med de tilsvarende fremspringene på indrekappen og skru indrekappen med sola. Installer dampventilen tett i hulningen på lokket av apparatet.

 *VER OPPMERKSOM! For å strikken av ventilen ikke deformeres, ikke tvinn eller strekk den mens du tar den ut, rens eller installerer den.*


Fjerning av kondensatet

I denne modellen samler kondensatet seg i en spesiell hulning på skroget av apparatet omkring bollen.

Du åpner lokket, tar ut bollen. Fjern kondensatet som har samlet seg i hulningen omkring bollen ved hjelp av en kjøkkenseviert.

Rensing av arbeidskammeret


Hvis du strengt følger instruksene av denne bruksanvisningen, er det lite sannsynlig at væsken, matpartiklene eller søppelet havner inne i arbeidskammeret av apparatet. Hvis apparatet likevel blir vesentlig skittent, bør du rense overflatene på arbeidskammeret for at det ikke fungerer feil eller brenkes.

 *Før du renser arbeidskammeret av multikokeren, sjekk at apparatet er koblet ut fra strømmen og er helt kaldt!*

Sider av arbeidskammeret, overflaten på varmeskiven og kappen av den sentrale termosensoren (som er midt på varmeskiven) kan du rense med en fuktig (ikke våt!) svamp eller serviett. Hvis du bruker vaskemiddel, er det nødvendig å fjerne rester av det omhyggelig, for at uønsket luft ikke oppstår når du lager mat i frontiden.

Hvis fremmedlegemer havner i hulningen rundt den sentrale termosensoren, fjerner du dem forsiktig med en pinsett, mens du ikke presser på kappen av sensoren.

Hvis overflaten på varmeskiven blir skittent, kan du bruke en fuktig svamp med middets hardhet eller en syntetisk børste.

 *Hvis du regelmessig bruker apparatet, er det mulig at fargen på varmeskiven forandres med tiden helt eller delvis. I og for seg betyr det ikke at apparatet er i uorden og påvirker ikke måten det fungerer på.*

Bruk av funksjonen «SELF-CLEAN»

1. Fyll en tredjedel av multikokerens bolle med vann og sett den i skroget av apparatet. Sjekk at bollen er installert uten skjævheter og er i tett kontakt med varmelementet.

- Lukk lokket av multikokeren til det smekker. Kobl apparatet til strømnettet. Sett på/av-knappen til posisjonen I.
- Trykk på knappen «Menu» og velg funksjonen «SELF-CLEAN» i listen over programmer.
- For å aktivere funksjonen, trykk på knappen «Start». Du vil se tilbaketelling av arbeidstiden til programmet på skjermen.

⚠ VÆR OPPMERKSOM! I forhold av selvrensing av den avtakbare dampventilen, vil varm damp og små vanndråper komme ut. For å unngå brannskår, ikke stå bøyed over multikokeren mens denne funksjonen er aktivert og ikke åpn lokket av apparatet straks etter at programmet er avsluttet.

V. TILBEREDNINGSTIPS

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

RETTE ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger	
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk Forsikre deg om at foringsringen i gummi, som befinner seg på innsiden av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte	
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke befinne seg noen fremmedelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Forsikre deg alltid om at varmelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning	
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillinger Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter Gate tidsinnstillinger Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskriftene som er tilpasset apparatet. Velg kun bekrefte oppskrifter Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften	
Dampkoking; vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok damptrykk	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår	
Steking/fritykoking	<p>Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje</p> <p>For mye væske i bollen</p>	<p>Til vanlig steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen av bollen Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften ved fritykoking</p> <p>Ikke lukk lokket på apparatet under steking dersom det ikke er spesifisert i oppskriften. Tine opp ingrediensene og la de renne av seg før de stekes</p>
Koking; kraften koblet bort ved tilberedning av sure matvarer	Visse matvarer må vaskes eller sauteres før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften	
Baking (deigen ble ikke gjennomstekt):	<p>Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen</p> <p>For mye deig i bollen</p>	<p>Bruk mindre mengde deig</p> <p>Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang</p>

RETTE ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskriftene som er tilpasset din modell Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
--	--

Retten var i bollen på «Keep Warm»-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker «Keep Warm»-modusen med måthold. Dersom du kan slå av «Keep Warm»-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet
--	--

VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Ashengja av kvaliteten på den brukte melken og dets egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skylt, etc.) Gate proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekrefte oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften Fullkorn, kjøtt, fisk og sjemat må skylles grundig før tilberedning

RETTENE BLIR BRENT

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

INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

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

BAKERVARENE ER FUKTIGE

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

BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

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

i Enkelte REDMOND multikokere har en overoppvarmingsbeskyttelse i programmene «STEW» og «SOUP». Dersom det ikke er væske i bollen, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til «Keep Warm».

Anbefalt dampkoretid

Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	800	40
Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	20
Kjøttkaker/koteletter	500	800	25/40
Fisk (filet)	300	800	15
Sjematblanding (frossen)	300	800	5
Poteter (skåret i 4)	500	800	20
Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	35
Rødbeter (skåret i 4)	500	1500	90
Grønnsaker (frosne)	500	800	5
Egg	5 stk.	800	10

i Vær oppmerksom på at disse tidene kun er ment som en veiledning. Dampkoretidene kan variere avhengig av kvaliteten på de matvarene som brukes og egne preferanser.

Tabell over matlagingsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Program	Anbefaling for å bruke programmet	Standard-matlagings-tid	Spennvidde på matlagings-tid/Heving	Førinnsett start	Ventende tilstand	Automatisk oppvarming
M U L T I - COOK	Laging av ulike retter med innstilling av temperatur og koketid	0:30	2 min – 1 t / 1 min 1 t – 15 t / 5 min	+	-	+
COOK	Koking av grønnsaker og bønner	0:40	5 min – 8 t / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Hurtig laging av sprø grot med vann, samt oppvarming av ferdige retter	-	-	-	-	-
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter som består av mange komponenter	1:00	5 min – 12 t / 5 min	+	-	+
PIZZA	Laging av pizza med kjøtt, fjærkre, ost og andre fyll	0:25	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Laging av grot med melk	0:20	5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Laging av kraft, supper med tilsetning, supper med grønnsaker og kalde supper	1:00	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+

RICE	Laging av ris. Koking av sprø grøt med vann	0:30	5 min – 4 t / 1 min	+	-	+
GRAIN	Laging av forskjellige grynn og tilbehør	0:30	5 min – 4 t / 1 min	+	-	+
SAUCE	Laging av forskjellige sauser, samt syltetøy og marmelade	0:35	5 min – 2 t / 5 min	+	-	+
S E L F - CLEAN	Automatisk selvrensing av innerlokk og bolle	0:30	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter som består av mange komponenter	0:15	5 min – 2 t / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Laging av oppvarmet melk, stuet kjøtt, knoke, sylte, kjøtt/ fisk i gele	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	+
BREAD	Laging av rugbrød og hvetebrød (inklusive deigheving)	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Fritering av forskjellige produkter	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Gratinerer av kjøtt, fjærkre, fisk og varer av gjærdeig og deig uten gjær, blant annet butterdeig	0:50	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
PILAF	Laging av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker)	0:50	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
YOGURT	Laging av forskjellige typer yoghurt	8:00	10 min – 12 t / 5 min	+	-	-
CHILLI	Laging av chilisaus	2:00	10 min – 10 t / 10 min	+	-	+
STEAM	Dampkoking av kjøtt, fisk, grønnsaker og andre produkter	0:20	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+

Anbefaling på hvordan du bruker temperatur i programmet «MULTICOOK»

Arbeidstemperatur, °C	Anbefalinger på hvordan du bruker den (se også kokeboken)
35	Deigheving og laging av eddik
40	Laging av yoghurtur
45	Syring
50	Gjæring
55	Laging av fløtekaramek
60	Laging av grønn te eller barnemat
65	Koking av kjøtt i vakuumemballasje
70	Laging av punsj
75	Pasteurisering eller laging av hvit te
80	Laging av gløgg
85	Laging av kvarg eller retter som lages i lang tid
90	Laging av rød te
95	Laging av melkebasert grøt
100	Laging av marengs eller syltetøy

Arbeidstemperatur, °C	Anbefalinger på hvordan du bruker den (se også kokeboken)
105	Laging av sylte
110	Sterilisering
115	Laging av sukkersaft
120	Laging av knoke
125	Laging av stuet kjøtt
130	Laging av grateng
135	Steking av ferdige retter slik at de skorper seg
140	Røyking
145	Gratinerer av grønnsaker og fisk (i folie)
150	Gratinerer av kjøtt (i folie)
155	Baking av varer av gjærdeig
160	Steking av fjærkre
165	Steking av steker
170	Steking i røre
175	Laging av kylling nuggets
180	Laging av pommes frites

 Se også kokeboken som er vedlagt.

VI. TILLEGGSTILBEHØR

Tilleggsstilbehør er ikke noen del av settet til multikokeren REDMOND RMC-151E. Du kan anskaffe dem, samt få vite om de nyeste produktene REDMOND på nettsiden www.multicooker.com eller i butikkene til de offisielle reselgerne.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICECENTRER

Feil	Mulige årsaker	Elimineringsmåte
Melding om feil på skjermen: E1-E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett
Apparatet ikke slås på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt	Kontroller at avtaqbar strømledning er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt
	Feil på stikkontakten	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt
Retten lages altfor lenge.	Det er ikke strømtilførsel i strømmen	Sjekk spenningen i strømmen. Hvis det er ikke strøm, kontakt et servicecenter der du bor
	Mulig strømbrydd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået)	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmen. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter der du bor
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søppel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler
	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bolten jevnt, uten skjevhet

Feil	Mulige årsaker	Elimineringsmåte
Retten lages altfor lenge.	Varmerplate er meget forurenset	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmerplate
Det går damp fram under lokket under matlaging	Bollen og det indre lokket er ikke hermetisk koblet sammen:	Sett bolten jevnt, uten skjevhet
	- bolten står ikke jevnt i apparatet - lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket - tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søppel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det klikker Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes

NOR

VIII. PRODUKTGARANTI


Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garanti-perioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberopes dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantibevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det normal er forutsatt til eller i uoverensstemmelse med instruksene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (fritte, lyspærer, slipp-lett-belegg, forseglingsringer, etc.). Servicetid og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekrefte). Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummeret på dataplaten på apparatets hodevedel. Serienummeret består av 13 tall. Det 6. og 7. tallet i serienummeret viser til måneden, mens det 8. tallet viser til produksjonsåret. Produktets servicetid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med bruksanvisningen og gjeldende tekniske standarder.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst. Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater. Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

Denne instruksjonen er også tilgjengelig på webside www.redmond.com.cn. Produsent: DSM Enterprise LTD, Building 2, N° 6, Kaj Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.

 Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du multikokaren på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.

Säkerhetsåtgärder

- Tillverkaren tar inte ansvar för skador som är orsakade av bristande efterlevnad av säkerhetskrav och bruksregler av apparaten.
- Denna elapparat är en mångfunktionell matlagningssapparat som kan användas i hushållet och liknande förhållanden:
 - i hushållsrum på butiker, kontor och vid övriga förhållande av icke-industriellt bruk;
 - i hus på ladsbygden;
 - på hotell och motell och i andra bostadsrum;
 - i lägenheter och på halvpension.
- Industriellt eller annat oändamålsenligt bruk av apparaten är ett brytande av villkor av apparatens vederbörande användning. I det fallet tar tillverkaren inte ansvar för möjliga följder.
- Före avkoppling i ledningsnät vänligen kontrollera om dess spänning motsvarar en faktisk spänning av apparaten (se: tekniska specifikationer eller en tillverkningsskylt av apparaten).
- Använd ledningstråd, avsett för apparatens effekt. Om det finns skillnad mellan parameter kan det leda till en kortslutning eller förbränning av tråden.
- Anslut apparaten bara i eluttag som är nedgjorda, det

är ett strängt krav mot elströmsskador. Medan du använder ledningstråd, kontrollera att den är nedgjord.

STOP

OBS! Apparaten uppvärms vid användningen! Var försiktig! Rör aldrig huset, skålen och andra metalldelar vid apparatens bruk. Ta på dig köksvantar före användningen. Att undvika brännskador av het ånga luta aldrig över apparaten när öppnar locket.

- Ta ut apparaten från eluttaget efter användningen samt under rengöring och flyttning. Ta ut sladden med torra händer, ta det på kontakten, inte tråden.
- Lägg inte tråden vid dörrar och värmekällor. Kontrollera att tråden inte vänder sig och inte böjs, inte rör skarpa föremål, hörn och möbels hörn.

STOP

KOM IHÅG: skador av tråden kan leda till fel som inte motsvarar garantivillkor och till elströmsskador. Den skadade tråden ska ersättas strax i service center för att undvika eventuella risker.

- Placera inte apparaten på en mjuk arbetsyta. Att undvika att heta vätskor släcker ut placeras matlagingsapparaten på en stabil yta, använd speciella handtag för att överföra apparaten (om de finns). Täck inte apparaten med duk eller pappersservett vid bruket, det kan leda till överhettning eller brytande av apparaten.
- Bruket är förbjudet i öppna rymmen – vatten eller obehöriga föremål kan hamna inne i apparatens hus och leda till stora skador.

- Före rengöring av apparaten kontrollera att den är avkopplad av elnätet och kallnat helt och hållet. Följ noggrant anvisningar om rengöring av apparaten.

STOP

DET ÄR FÖRBJUDET att placera apparatens hus i vatten eller under vattenstråle!

- Denna apparat kan användas av människor med fysiska, sensoriska och mentala funktionshinder eller brist på kunskap och erfarenhet, i fall det hålls en speciell uppsikt för dem och de har instruerats om relativt säkert bruk av denna apparat, och om de begriper eventuella risker vid användning. Apparaten kan användas av barn över 8 år i fall det hålls en speciell uppsikt för dem och de har instruerats om relativt säkert bruk av denna apparat, och om de begriper eventuella risker vid användning. Uppsikten för barn är viktig för att undvika att barn lekar med apparaten. Förvara apparaten och elsladden oåtkomligt för barn under 8 år. Apparaten får inte användas av barn under 8 år. Rengöring och underhåll av apparaten kan inte genomföras av barn under 8 år utan vuxnas uppsikt.
- En fristående reparation av apparaten och byte i dess konstruktion är förbjudna. Denna apparat är inte avsett för att användas som en timer eller ett fristående system av fjärrkontroll. Alla servicearbeten ska genomföras i en auktoriserad service center. Oprofessionellt genomförda arbeten kan följa till brytande av apparaten, skadegörande och återkan av tillhörigheten.
- Ytor av apparaten kan upphettas vid användningen.

- Det finns risk av skador vid användning av apparaten.
- Ångventil som släpper ut ångan ska regelbundet kontrolleras om att det inte finns föroreningar i dem.
- Det är förbjudet att uppvärma mat på lång tid.

STOP

OBS! Risk p.g.a. brännskador av het ånga.

Tekniska specifikationer

Modell.....	RMC-151E	LED-display.....	symbol
Effekt.....	950 W	Ångventil.....	löstagbar
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz	Inre lock.....	löstagbart
Skålkapacitet.....	5 l	Mått.....	380 x 290 x 250 mm
3D-uppvärmning.....	finns	Vikt.....	4,1 kg ± 3%
Skålbeläggning.....	non-stick, keramisk Anato® (Korea)		

Program

1. MULTICOOK	8. RICE (RIS)	15. DEEP FRY (FRITERING)
2. COOK (KOKNING)	9. GRAIN (GRYN)	16. BAKE (BAKNING)
3. EXPRESS (EXPRESS)	10. SAUCE (SÅS)	17. PILAF (PILAF)
4. STEW (STUVNING)	11. SELF-CLEAN (Självrengöring)	18. YOGURT (YOGHURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (STEKNING)	19. CHILLI (CHILLI)
6. PORRIDGE (Mjölkgöröt)	13. SLOW COOK (BRÅSERING)	20. STEAM (ÅNGKOKNING)
7. SOUP (SOPPA)	14. BREAD (BRÖD)	

Funktioner

"MASTERCHIEF" (att ställa in av tid och temperatur när matlagingsprogram är igång, skapa egna program genom att korrigera befintliga samt aktivera de skapade programmen).....	finns
Temperaturhållningsfunktion för färdig mat (autovarmhållning).....	upp till 24 timmar
Uppvärmning av maträtter.....	upp till 24 timmar
Startfördröjning.....	upp till 24 timmar
Självrengöringsfunktion.....	finns
Röstfunktion.....	finns möjlighet att deaktivera

Utrustning

Multikokare.....	1 st.	Hållare för slev/sked.....	1 st.
Skål RB-C502.....	1 st.	Tång för skålen.....	1 st.
Container för ångkokning.....	1 st.	Bok "100 recept".....	1 st.
Korg för fritering.....	1 st.	Bruksanvisningen.....	1 st.
Måttbägare.....	1 st.	Servicebok.....	1 st.
Slev.....	1 st.	Elförsörjningsladd.....	1 st.
Plattsked.....	1 st.	Upsättning burkar för yoghurt (4 st.).....	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 separat

Multikokarens delar och tillbehör A1

1. Lock	7. Bärhandtag	13. Container för ångkokning
2. Löstagbart inre lock	8. Löstagbar ångventil	14. Korg för fritering
3. Skål	9. Plattsked	15. Hållare för slev/sked
4. Knapp för att öppna lock	10. Slev	16. Strömbytare "0/I"
5. Kontrollpanel med display	11. Måttbägare	17. Elförsörjningsladd
6. Apparatens kropp	12. Tång för att ta ut skålen	18. Upsättning burkar för yoghurt

Kontrollpanel A2

- Knapp "Hour/Min" (Tim/Min) – Att växla mellan inställning av timmar och minuter; att aktivera/deaktivera röstfunktion.
- Knapp "Time Delay" (Startfördröjning) – Att aktivera startfördröjningsfunktion samt funktion "MASTERCHIEF".

- Knapp "Cancel/Reheat" (Avbryt/Uppvärmning) – Att avbryta matlagningsprogram, att återgå till grundinställningar, att aktivera/deaktivera uppvärmningsfunktion.
- Knapp "←" – navigering i menyn (markör flyttar till vänster), att minska tids- samt temperaturvärden.
- Knapp "→" – navigering i menyn (markör flyttar till höger), att öka tids- samt temperaturvärden.
- Knapp "Start / Keep Warm" (Start/Autovarmhållning) – Att aktivera den insälda matlagningsprogram, att aktivera/deaktivera autovarmhållningsfunktion.
- Knapp "Timer/Temp." (Timer/Temperatur) – Att återgå till inställning av temperatur eller matlagningstid.
- Knapp "Menu" (Menu) – Att välja matlagningsprogram.

Display A3

- Indikator för matlagningsprogram.
- Indikator för autovarmhållnings- och uppvärmningsfunktion.
- Indikator för temperatur.
- Indikator för strömförsörjning.
- Indikator för röstfunktion.
- Indikator för inställning av matlagningstid.
- Indikator för inställningsläge och startfördröjningsfunktion.
- Aktiveringsindikator.
- Tidsindikator.
- Indikator för matlagningsprogrammets skede.

1. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt multikokaren med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.

⚠ Det är nödvändigt att spara varningsklistermärken, tecken och skylten (om de finns) med multikokarens serienummer på dess kropp! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

Behandla kroppen av apparaten med en våt duk och tvätta skålen, samt torka ordentligt. Att undvika en obehörig doft bör man genomföra en full rengöring ("Rengöring och förvaring av apparaten").

STOP OBS! Det är förbjudet att använda apparaten vid vilka fel som helst.

Placera multikokaren på en stabil horisontell jämn yta, för att den från samlarna släppta ångan inte hamnade på tapeterna, dekorativa beläggning, elektriska apparat och andra föremål och material, som ska skadas av en hög fukthalt och temperatur. Innan att laga mat säkerställ att yttre och synbara detaljer inte har några skador, klyvning och andra problem. Det ska inte finnas några obehöriga föremål mellan skålen och botten av uppvärmande kameran.

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Energioberoende minne

Multikokare REDMOND RMC-151E har energioberoende minne, vilket garanterar att användarens alla inställningar sparas, inklusive inställningar för startfördröjnings- och röstfunktion i 2 timmar, vid plötslig strömavbrott. Om strömförsörjningen är tillbaka inom den tiden, kommer multikokaren att fortsätta arbeta enligt det inställda programmet.

Röstfunktion

Tack vare röstfunktionen har det blivit så enkelt att lära sig att använda multikokaren REDMOND RMC-151E som aldrig förrut. Under hela

matlagningsprocessen hör man korta meddelanden om inställningar och vilka justeringar som har gjorts. Funktionen aktiveras automatiskt när man sätter på apparaten. För att deaktivera den tryck på knappen "Hour/Min" i under programmets gång och håll den i några sekunder. Genom att trycka på knappen "Hour/Min" igen kommer funktionen att aktiveras.

Inställning matlagningstid

I Multikokare REDMOND RMC-151E finns det möjlighet att justera inställningar för matlagningstiden manuellt i de första program. Eventuella inställningsområde och variationssteg för justering av matlagningstiden beror på det valda matlagningsprogrammet.

i Manuell justering av matlagningstid i programmet "EXPRESS" är inte tillgänglig.

- Efter matlagningsprogrammet har valts tryck på knappen "Timer/Temp." för att ställa in matlagningstiden. Tidsindikator Time kommer att börja blinka på displayen.
- För att ställa in det önskade värdet tryck på knappen "Hour/Min", välj de önskade timmar- eller minutvärden. Det valda värdet kommer att blinka.
- Genom att trycka på knappen "+" kommer tidsvärdet att öka, genom att trycka på knappen "-" kommer tidsvärdet att minska. För att ändra värden snabbare tryck på den motsvarande knappen och håll den intryckt i några sekunder.

För att återgå till vänteläge utan att spara ändringar tryck på knappen "Cancel/Reheat".

i I programmen "STEAM" och "SELF-CLEAN" börjar den inställda tidens nedräkning först efter apparaten har nått det inställda temperaturvärdet. Till exempel, om man väljer matlagningsprogram "STEAM", håller i kallt vatten och ställer in matlagningstiden på 10 minuter, så börjar den inställda tidens nedräkning när vattnet kokar och det finns tillräckligt mycket ånga i skålen

Senareläggning av starttiden

Med startfördröjningsfunktion är det möjligt att ställa in en tidsintervall för att senarelägga starten av matlagningsprogrammet. Tiden kan justeras mellan 5 minuter och 24 timmar, med variationssteg 5 minuter.

- För att ställa in tiden för startfördröjningen efter man har valt ett automatiskt matlagningsprogram, tryck på knappen "Time Delay". Indikator för minuter kommer att börja blinka.
- För att ställa in det önskade värdet tryck på knappen "Hour/Min", välj de önskade timmar- eller minutvärden. Det valda värdet kommer att blinka.
- Genom att trycka på knappen "+" kommer tidsvärdet att öka, genom att trycka på knappen "-" kommer tidsvärdet att minska. För att ändra värden snabbare tryck på den motsvarande knappen och håll den intryckt i några sekunder.
- För att aktivera startfördröjningsfunktion tryck på knappen "Start / Keep Warm" och håll den intryckt i några sekunder. Nedräkningen av tiden som återstår tills programmet kommer att sättas igång visas på displayen.
- När tiden har löpt ut kommer det valda matlagningsprogrammet sätta igång.

För att återgå till vänteläge utan att spara ändringar tryck på knappen "Cancel/Reheat".

i Startfördröjningsfunktion är tillgänglig för alla automatiska matlagningsprogram förutom "FRY" och "EXPRESS".

Det rekommenderas inte att använda startfördröjningsfunktion om recept innehåller produkter som har kort användningstid.

Det är nödvändigt att ta i beaktande att när man ställer in startfördröjningsfunktion, börjar den inställda tidens nedräkning i vissa automatiska program först när multikokaren har nått den inställda temperaturvärdet.

Varmhållning av färdig mat (autovarmhållningsfunktion)

Denna funktion aktiveras automatisk direkt efter matlagningsprogrammets slut och den färdiga maträtterns temperatur kommer att vara ca 70-75°C

under 24 timmar. När autovarmhållningsfunktion är igång lyser "Cancel/Reheat" knappen. Indikator för tiden som funktionen har varit igång syns på displayen.

För att avbryta denna funktion och återgå till vänteläge tryck på knappen "Cancel/Reheat" och håll den intryckt i några sekunder.

i Autovarmhållningsfunktion i matlagningsprogram "FRY" och "EXPRESS" är inte tillgänglig.

Om tillagningstemperaturen i programmet "MULTICOOK" undersöker 80°C kommer autovarmhållningsfunktion att deaktiveras automatiskt. Vid behov kan den justeras manuellt!

Avstängning av autovarmhållningsfunktion på förhand

Det är inte alltid man behöver använda autovarmhållningsfunktion när matlagningsprogram har avslutats. Med hänsyn till det finns det möjlighet att stänga av autovarmhållningsfunktion på förhand i multikokaren REDMOND RMC-151E. Det kan man göra innan matlagningsprogrammet har avslutats eller när startfördröjningsfunktionen är igång. För att stänga av funktionen tryck på knappen "Start / Keep Warm" och håll den intryckt i några sekunder. För att aktivera denna funktion igen tryck på knappen "Start / Keep Warm" igen och håll den intryckt i några sekunder.

Uppvärmning av maträtter

REDMOND RMC-151E kan man använda för att värma upp kalta maträtter.

Gör så här:

- Lägg alla produkter i skålen, placera den i multikokarens kropp.
- Stäng locket, koppla in apparaten till elnät. Ändra strömstyrkans position från läge "0/1" till läge "1".
- Återgå till inställningsläge för matlagningsprogram. Tryck på knappen "Cancel/Reheat" och håll den intryckt i några sekunder. En kort signal kommer att utlösas. Respektive knapp och indikator på displayen kommer att börja lysa. Timer kommer att påbörja tidsnedräkningen.

Apparaten kommer att värma upp maten till ca 70-75°C och behålla temperaturen i 24 timmar. Vid behov kan uppvärmningsfunktionen avbrytas. Det gör man genom att trycka på knappen "Cancel/Reheat". Håll knappen intryckt i några sekunder. En längre ljudsignal utlösas, respektive knapp och indikator på displayen slöcknar.



Tack vare uppvärmnings- och varmhållningsfunktion kan multikokaren hålla maträtten varm i upp till 24 timmar. Det rekommenderas dock inte att lämna maträtten varm för mer än 2-3 timmar, då det kan medföra förändringar i matens smakegenskaper.

Funktion "MASTERCHIEF"

Upptäck ett nytt sätt att skapa maträtter med en ny funktion "MASTERCHIEF"! Med matlagningsprogram "MULTICOOK" kan man justera inställningar innan programmet börjar. Med funktionen "MASTERCHIEF" kan man justera inställningar även under matlagningsprocessen med möjlighet att spara dem.

i "MASTERCHIEF" funktion är inte tillgänglig för matlagningsprogram "EXPRESS". Med "MASTERCHIEF" funktion finns det möjlighet att justera inställningar för matlagningstiden och temperaturen manuellt när programmet redan är igång. Det kan man göra upp till 10 gånger. Man kan spara de justeringarna i den följden de har gjorts och använda dem istället för det ursprungliga programmet. Inställningsområde för justering av temperaturen är mellan 35°C och 180°C med variationssteg 1°C. Inställningsområde för justering av matlagningstiden är mellan 1 minut och 15 timmar, med variationssteg 1 minut.

i För att förhindra apparaten från överhettning kan matlagningstiden inte överstiga 2 timmar när temperaturen är inställd på 140°C.

Aktivering/deaktivering av autovarmhållningsfunktion utan att ändra tiden eller temperaturen anses inte vara en ändring av inställningar.



Funktionen "MASTERCHIEF" kan vara extra givande när man lagar svåra maträtter där man använder olika matlagingsprogram (t. ex., när man lagar kldomar, bifj stroganoff, soppor, och pasta enligt olika recept, samt sylt m.m.).

Att justera temperaturen:

- När matlagingsprogrammet är igång tryck på knappen "Time Delay" och håll den intryckt i några sekunder. Indikator för temperatur kommer att börja blinka på displayen.
- Välj den önskade temperaturen. Tryck på knappen "+", för att öka temperaturvärdet. Tryck på knappen "-" för att minska temperaturvärdet. För att ändra värden snabbare tryck på den motsvarande knappen och håll den intryckt i några sekunder.
- Tryck inga knappar på kontrollpanelen på 10 sekunder. Inställningarna kommer att sparas automatiskt.

Att justera matlagningstiden:

- När matlagingsprogrammet är igång tryck på knappen "Time Delay" och håll den intryckt i några sekunder. För att återgå till tidsinställningen tryck på knappen "Time/Temp.". Indikator för minuttvärde kommer att börja blinka på displayen.
- För att ställa in det önskade värdet tryck på knappen "Hour/Min", välj de önskade timmar- eller minuttvärden. Det valda värdet kommer att blinka
- Genom att trycka på knappen "+" kommer tidsvärdet att öka, genom att trycka på knappen "-" kommer tidsvärdet att minska. För att ändra värden snabbare tryck på den motsvarande knappen och håll den intryckt i några sekunder.
- Tryck inga knappar på kontrollpanelen på 10 sekunder. Inställningarna kommer att sparas automatiskt



När ändringarna har sparats kommer temperatur- och tidsvärden (programmets återstående tid) att visas på displayen.
Om matlagningstiden är inställd på 00:00, kommer programmet att avslutas.

Att spara det korrigerade matlagingsprogrammet

Inom 3 minuter efter programmet har avslutats finns det möjlighet att spara ett nytt program istället för det grundinställda programmet om man vill. Det kommer att visas en sekundvis tidsräkning på displayen under den tiden. För att spara det nya korrigerade matlagingsprogrammet tryck knappar "+*" och "-" samtidigt och håll dem intryckta i några sekunder. För att återgå till Menu utan att spara ändringar tryck på knappen "Cancel/Reheat".

Att välja det korrigerade matlagingsprogrammet

När man väljer matlagingsprogram i menu, kommer det att visas en "...*" symbol på displayen istället för matlagningstiden. Man kan ställa in tid för att senarelägga starten av programmet eller aktivera det korrigerade programmet, genom att tryck på knappen "Start / Keep Warm" och hålla den intryckt några sekunder. När det korrigerade programmet är igång kommer den kvarstående matlagningstiden och temperaturen att visas på displayen, de värden som är aktuella för just detta skede. Vid passering av varedna nya steg i det korrigerade programmet kommer en dubbel ljudsignal utlösas.



Det är inte möjligt att göra några ändringar i det korrigerade programmet.

Att återgå till grundinställningar

Det finns en möjlighet att när som helst återgå till grundinställningar för ett eller alla matlagingsprogram. För att göra det välj det korrigerade programmet i menu och tryck på knappar "Hour/Min" och "Time Delay" samtidigt och håll dem intryckta i några sekunder. De justeringarna som hade gjorts i programmet har nu raderats.



När det korrigerade matlagingsprogrammet har raderats kommer det ursprungliga grundinställda programmet visas i menu.

För att radera alla korrigerade program och återkomma till grundinställningarna tryck på knappar "Hour/Min" i "Time Delay" i inställningsläge samtidigt och håll dem intryckta i några sekunder.

Almänna regler om hur man använder automatiska matlagingsprogram

- Förbered (mät) ingredienser som kommer att användas.
- Lägg ingredienser i multikokarens skål i enlighet med matlagingsprogram, placera skålen i apparatens kropp. Se till att inga ingredienser, inklusive vätskor, överstiger skalans MAX-märkning som finns på skålens inre ytan. Kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselement.
- Stäng locket så att man hör en klick. Koppla in apparaten till elnät. Andra strömbrätarens position från läge "0/I" till läge "I".
- Tryck på knappen "Menu" och välj matlagingsprogram med hjälp av knappar "+", "-" eller "Menu" (indikator för det motsvarande programmet kommer att börja blinka på displayen).
- Om den förinställda matlagningstiden inte passar er, tryck på knappen "Time/Temp." och ändra tidsvärdet.



Det finns möjlighet att justera temperaturen manuellt i matlagingsprogrammet "MULTICOOK" och "DEEP FRY". Efter matlagningstiden har justerats tryck på knappen "Time/Temp." och ställ in det önskade värdet med hjälp av knappar "+" och "-". När temperaturinställningarna är klara tryck på knappen "Time/Temp." eller "Time Delay" för att återgå till tidsinställningen för matlagingsprogram eller inställning av startfördröjningsfunktionen.

- Man kan ställa in tiden för startfördröjningen vid behov.
- För att starta programmet tryck på knappen "Start / Keep Warm" och håll den intryckt i några sekunder. Beroende på vilket matlagingsprogram som har valts, börjar den inställda tidens nedräkning när man har tryckt på knappen "Start / Keep Warm" eller först när multikokaren har nått den inställda temperaturvärdet.



Det finns möjlighet att stänga av autovarmhållningsfunktion på förhand vid behov.

- När programmet är slut kommer en ljudsignal att utlösas. Därefter, beroende på vilket program som hade valts eller beroende på inställningarna, kommer apparaten att återgå till varmhållningsfunktion eller till vänteläge.
- För att avbryta matlagingsprocess eller avbryta det valda matlagingsprogrammet, eller autovarmhållningsfunktion tryck på knappen "Cancel/Reheat" och håll den intryckt i några sekunder.

Program "MULTICOOK"

Programmet rekommenderas för att laga maträtter enligt de temperatur- och tidsinställningarna som användaren har ställt in manuellt. Med programmet "MULTICOOK" kan multikokare REDMOND RMC-151E erätta en hel del köksmaskiner. Den ger möjlighet att laga maträtter enligt olika recept som man kan hitta i en gammal kokbok eller på Internet.

Som förval är matlagningstiden 30 minuter, temperaturen är 100°C. Inställningsområde för manuell justering av temperaturen är mellan 35°C och 180°C med variationssteg 5°C. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 2 minuter och 15 timmar med variationssteg 1 minut (för ridsintervall mindre än 1 timme) och 5 minuter (för tidsintervall mer än 1 timme). En ljudsignal kommer att utlösas när den inställda temperaturen har uppnåtts.



Om tillagningstemperaturen i programmet "MULTICOOK" undersöker 80°C kommer autovarmhållningsfunktion att deaktiveras automatiskt. Vid behov kan den justeras manuellt!

Program "COOK"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att koka bönor och grönsaker. Som förval är matlagningstiden 40 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 8 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "EXPRESS"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att snabbt koka ris och vattenbaserade gröt av olika sorter gryn samt för att snabbt värma upp färdiga maträtter. Startfördröjnings- och autovarmhållningsfunktion samt justering av tillagningstiden är inte tillgängliga för detta matlagingsprogram.

Program "STEW"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att laga grytor, stuvning av kött, fågel eller grönsaker och maträtter med flera olika ingredienser. Som förval är matlagningstiden 1 timme. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 12 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "PIZZA"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att tillaga pizza med kött, fågel, ost och andra fyllningar. Som förval är matlagningstiden 25 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 8 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "PORRIDGE"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att koka gröt av pastöriserad mjölk med låg fetthalt.

Som förval är matlagningstiden 20 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 4 timmar med variationssteg 1 minut (för ridsintervall mindre än 1 timme) och 5 minuter (för tidsintervall mer än 1 timme).

För att undvika att mjölkens kokas över och för att uppnå det önskade resultatet, rekommenderas det att göra följande innan man börjar tillagningen:

- skölj grynen (ris, bovete, hirs) ordentligt tills vatten är klart och rent;
- smörja in multikokarens skål med smör före användning;
- följ mått anvisningarna i recepten nogra (öka eller minska måttet av ingredienser endast proportionerligt);
- om man använder opastöriserad mjölk, tillsätt vatten i proportion 1:1.



Smakegenskaper för mjölk och gryn kan variera beroende på tillverkaren och matvarans tillverkningsställe. Ibland kan det påverka resultatet



Om det önskade resultatet i programmet "PORRIDGE" inte har uppnåtts, använd det universiella programmet "MULTICOOK". Den rekommenderade tillagningstemperatur för mjölkgröt är 95°C. Följ anvisningarna i receptet för att använda rätt antal ingredienser och tillagningstiden.

Program "SOUP"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att tillaga bujonger, grönsaksoppor och kalla soppor. Som förval är matlagningstiden 1 timme. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 8 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "RICE"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att tillaga ris och vattenbaserade gröt av olika sorter gryn. Som förval är matlagningstiden 30 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 4 timmar med variationssteg 1 minut.

Program "GRAIN"

Detta matlagingsprogram rekommenderas för att koka gryn, tillbehör och vattenbaserade gröt av olika sorter gryn. Som förval är matlagningstiden 30 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 4 timmar med variationssteg 1 minut.

Program "SAUCE"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att tillaga olika såser, samt sylt och marmelad. Som förval är matlagningstiden 35 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 2 timmar med variationssteg 5 minuter. Det går bra att ha locket öppet under matlagningen.

Program "SELF-CLEAN"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för automatisk rengöring av multikokarens skål samt löstgäbart inre lock. Som förval är matlagningstiden 30 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 2 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "FRY"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att steka kött, fisk, grönsaker och fågel. Det rekommenderas att ha locket öppet under stekning. Som förval är matlagningstiden 15 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 2 timmar med variationssteg 1 minut. Startfördröjningsfunktion för detta matlagningsprogram är inte tillgänglig



För att undvika att maten bränner fast rekommenderas det att följa receptbokens anvisningar samt röra om skådens innehåll då och då. Låt apparaten svalna helt innan man använder matlagningsprogram "FRY" igen.

Program "SLOW COOK"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att tillagning av termeriserad mjölk, sylta, fläsklägg, aladåb. Som förval är matlagningstiden 3 timmar. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 12 timmar med variationssteg 10 minuter.

Program "BREAD"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att baka bröd av vetemjöl och rågmjöl. Programmet avser hela bakningsprocess inklusive jäsnig av deg och bakning. Nu kan man baka gott bröd hemma på egen hand! Som förval är matlagningstiden 3 timmar. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 6 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "DEEP FRY"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att fritera olika produkter med hjälp av en korg för fritering (ingår i utrustningen). Som förval är matlagningstiden 30 minuter, temperaturen 180°C. Inställningsområde för manuell justering av temperaturen är mellan 120°C och 180°C med variationssteg 5°C. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 30 minuter med variationssteg 5 minuter.

Locket bör vara öppet under användning av detta program. En ljussignal kommer att utlösas när den inställda temperaturen har uppnåtts.



OBS! Oljan är väldigt het! För att undvika brännskador använd köksvantar och luta dig inte ovanför apparaten när du öppnar locket

Vid programmets slut lyft upp friteringskorgen med maten i med hjälp av handtaget och placera den på skålens kant med hjälp av en speciell krok som finns på friteringskorgen. Låt oljan rinna av. Torka av maten med hushållspapper eller servett för att ta bort överflödigt olja innan serveringen.



Använd endast raffinerad rapsolja för friteringen.

Om oljan hetas upp för mycket, för länge eller flera gånger leder det till oxideringen. Använd inte samma olja flera gånger när du friterar nästa gång

Program "BAKE"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att gratinera kött, fågel, samt för maträtter av deg med eller utan jäst, och även av smördeg.

Som förval är matlagningstiden 50 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 8 timmar med variationssteg 5 minuter.



Det rekommenderas inte att använda autovarmhållningsfunktion, då det kan medföra förändringar i matens kvalitetsegenskaper. Den färdiga maträtten skall tas ut ur multikokaren direkt efter programmets slut för att inte bli fuktig. Om detta inte är möjligt, kan maträtten vara kvar i multikokaren en stund med autovarmhållningsfunktion på.

Program "PILAF"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att laga olika sorter av pilaff. Som förval är matlagningstiden 50 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 8 timmar med variationssteg 5 minuter.

Program "YOGURT"

Yoghurt är en nyttigt mejeriprodukt som är populär i hea världen. Med matlagningsprogram "YOGURT" kommer ni att kunna laga olika sorter av hemgjord yoghurt.

Som förval är matlagningstiden 8 timmar. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 12 timmar med variationssteg 5 minuter. Autovarmhållningsfunktion för detta matlagningsprogram är inte tillgänglig.

Program "CHILLI"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att laga chillisås. Som förval är matlagningstiden 2 timmar. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 10 minuter och 10 timmar med variationssteg 10 minuter.

Program "STEAM"

Detta matlagningsprogram rekommenderas för att ångkoka kött, fisk, fågel och grönsaker. Som förval är matlagningstiden 20 minuter. Inställningsområde för manuell justering av matlagningstiden är mellan 5 minuter och 2 timmar med variationssteg 5 minuter.

Använd en speciell container för ångkokningen (ingår i utrustningen).



Den inställda tidens nedräkning börjar först efter apparaten har nått det inställda temperaturläget och det finns tillräckligt mycket ånga i skålen. En ljussignal kommer då att utlösas



Om man inte använder de inställda tidsvärdena för programmet, följ tabellen "Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter".

III. EXTRA MJÖLIGHETER

- Jäsnig av deg
- Tillagning av fondue
- Tillagning av ost, kvarv
- Tillagning av flytande mat
- Sterilisering av köksporslin och andra personliga tillhörigheter

IV. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Allmänna regler och rekommendationer

- Innan första användning av apparaten eller för att få bort oönskad lukt av maten efter tillagningen, rekommenderas det att ångkoka en halv citron i 15 minuter med programmet "STEAM".
- Det rekommenderas inte att lämna den färdiglagda maträtten eller vatten i multikokaren under stängd lock för mer än 24 timmar.
- Man kan förvara skålen med färdig maträtt i i kylskåpet. Man kan värma upp maträtten i multikokaren vid behov
- Om multikokaren inte används under en längre period, koppla bort den från elnätet. Apparaterns kropp, inklusive värmeelement, skålen, inre lock, ångventil, container för kondens skall vara rena och torra.

- Använd en mjuk duk och en skonsam diskmedel för rengöringen. Se till att apparaten är bortkopplad från elnätet och har svalnat helt innan den ska rengöras.



Det är FÖRBJUDET att använda en hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra aggressiva kemiska medel som inte rekommenderas att använda tillsammans med saker som kommer i kontakt med maten.



Det är FÖRBJUDET att sänka apparatens kropp i vatten eller placera den under vattenstråle!

- Var försiktig med rengöring av gummidelar av multikokaren. Om de skadas eller deformeras kan det orsaka fel i apparatens arbete
- Multikokarens kropp bör rengöras vid behov. Skålen, inre aluminiumlock och löstagbar ångventil bör man rengöra efter varje användning. Kondensat som har uppkommit under matlagningen bör rengöras efter varje användning av apparaten. Inre delar av apparatens kropp skall rengöras vid behov

Rengöring av apparatens kropp

Apparatens kropp bör rengöras med en mjuk fuktig svamp eller hushållspapper. En skonsam rengöringsmedel får användas. För att undvika eventuella spår av vatten på apparatens kropp bör den torkas torr.

Rengöring av skålen

Man kan rengöra multikokarens skål manuellt med hjälp av en mild svamp eller diskmedel, men även i diskmaskin (! enlighet med tillverkarens rekommendationer).

Blötlägg multikokarens skål i ljummet vatten om den är extra smutsig efter det kan skålen rengöras.

Torka torr den innan den ska placeras i apparatens kropp.

Vid regelbunden användning av skålen kan ändringarna av non-stick beläggningens färg förekomma. Färgen kan förändras helt eller delvis. Det i sig är inte tecken på att det föreligger någon skada på skålen.

Rengöring av inre aluminiumlocket

1. Öppna multikokarens lock. Tryck på plast låsbygel från insidan av locket.
2. Dra inre aluminiumlocket lite utåt och ned till utan ansträngning, lossa det från locket.
3. Torka av båda lockens ytor med ett fuktigt hushållspapper eller svamp. Vid behov kan det avtagna locket rengöras under vattenstråle med hjälp av diskmedel. Rengöring i diskmaskin bör undvikas i detta fall. Torka av båda locken torrt.
4. Placera inre locket i fickor som finns på nedersta delen av det stora locket. Sätt ihop det löstgäbara inre aluminiumlocket med apparatens lock och tryck ihop dem lite.

Rengöring av den löstgäbara ångventilen

Ångventilen är placerad i en speciell ficka på övre delen av apparatens lock och består av ytter- och innekåpan.

1. Vrid innerkåpan hela vägen motsols och avlägsna. Dra ytterkåpan i tagbar del i fördjupningen av locket uppåt och utåt försiktigt. Vrid innerkåpan hela vägen motsols och avlägsna den.
2. Vid behov kan ångventilens tätningssring avlägsnas försiktigt. Skölj ångventilens alla delar.
3. Sätt ihop allting i omvänd ordning: placera tätningssringen på plats, sätt ihop ångventilen med respektive tagbara delar på ytterkåpan, och vrid medsols. Ångventilen ska sitta tätt intill fickan på apparatens lock.



OBS! För att undvika deformation av tätningssringen, vrid inte och dra inte den när den ska avlägsnas, under rengöringen eller under ihopsättningen.

Rengöring av kondens

I denna modell samlas kondens i en speciell del av apparatens kropp runt skålen.

Torka av kondensen som har samlats i en speciell del runt skålen med hjälp av hushållspapper.

Rengöring av apparatens inre arbetskropp

Om man följer anvisningarna till punkt och pricka är risken för att vätska, matrester eller smuts skulle komma in i apparatens inre arbetskropp minimal. Om en avsevärd förening ändå föreligger bör apparatens inre arbetskropp rengöras för att undvika skada eller funktionsfel.

⚠ Se till att apparaten är bortkopplad ur elnät och har stelnat helt innan rengöringen kan påbörjas!

Apparatens väggar, värmeelementens yta, kåpan av den centrala värme-sensoren (finns i mitten av värmeelementen) kan man rengöra med en lätt fuktig (inte blöt) svamp eller hushållspapper. Om rengöringsmedlet används, måste dess rester tas bort helt för att undvika dålig lukt vid nästa matlagningstillfälle. Ifall ett främmande föremål har hamnat i en fördjupning vid den centrala temperatursensorn, avlägsna det med hjälp av pincett, utan att trycka på temperatursensorns kåpa.

Om värmeelementen är smutsiga kan man använda en fuktig medelhård svamp eller syntetisk borste.

i Vid regelbunden användning av apparaten kan ändringarna av värmeelementens färg förekomma. Färgen kan förändras helt eller delvis. Det i sig är inte tecken på att det föreligger någon skada på värmeelementen, det påverkar inte apparatens arbete.

Användning av "SELF-CLEAN" funktion

- Håll vatten i multikokarens skål så att den täcker en tredjedel av skålen och placera den i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad rätt och vidrör uppvarmningselement.
- Stäng locket så att man hör en klick. Koppla in apparaten till elnät. Ändra strömbrytarens position från läge till läge "1".
- Tryck på "Menu" knappen och välj funktionen "SELF-CLEAN" från listan över befintliga program.
- För att aktivera funktionen tryck på knappen "Start". Programmet tidsreducering tid kommer att visas på displayen.

⚠ OBS! När självrengöringen är igång kommer het ånga och små vattendroppar komma ut genom ångventilen. För att undvika brännskador böj er inte över multikokaren när funktionen är igång och öppna inte locket direkt efter den har avslutats.

V. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna tabell har man samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Man går igenom möjliga orsaker och ger råd hur man undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stort ordentligt stängning av locket. Se till att gummitbandet på inre locket inte är deformationerat.
Skålen och värmeplattan är inte i kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multikokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsrester.

Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningssätt. Ingredienserna är skumna i för stora bitar. Ingredienserna är fet inlagda i skålen. Tiden felberäknad eller felinställd. Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna multikokare.	Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Vid ångkokning; det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt tätthet av ångan.	Håll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning	<p>Du hällde för mycket rosolja i skålen</p> <p>Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skikt av rosolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.</p> <p>För mycket fukt i skålen</p> <p>Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysna varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.</p>
Vid kokning; utförd av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt	Vissa amatörer kräver speciell behandling innan kokning; sköljning, lätt stekning, osv. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktig)	<p>Under jäsningsen har smeten täppt till ångventilen</p> <p>Lägg smeten i skålen i mindre mängder</p> <p>Ni la för mycket smet i skålen</p> <p>Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder.</p>

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skumna i för små bitar.	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmningen. Om i er multikokarens modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLODET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölken ut	Mjölkens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten.
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaran eller de rätta proportionerna är inte uppfylla.	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationerna av receptet. Gryn, kött, fisk och skaldjur ska alltid sköljas ordentligt tills vatten renar rent.

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggningen är inte skadad
Den gemensamma mängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet.	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept.
Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet som är anpassat till denna modell.

Vid stekning; du glömde att hålla i olja i skålen, glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	Vid vanlig stekning håll i olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuning; det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt.
Vid kokning; det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienserna är inte uppfylla).	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning; du glömde att smörja i skålen	Smörj i skålen med smör eller olja innan du håller i smeten (håll inte olja i skålen!).

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om matvarorna i skålen för ofta	Vid vanlig stekning rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du ställde in airtides för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (softiga grönsaker eller frukter, djupfrysade bär, creme fraiche (smetana) osv.	Välj ingredienserna enligt baktingsrecept. Försök att ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multikokaren för en kort tid på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fet vid inläggning av ingredienserna	Receptet som du har valt, passar inte till bakning i denna modell

i I flera modell av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autouppvärmning.

Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g / Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lamm- och färfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	40
Kycklingfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	20
Köttbullar/Köttfärsbiffar	10 st. / 5 st.	800	25/40
Fisk (filé)	300	800	15
Fisk- och skaldjursblandning (frys)	300	800	5
Potatis (delad i 4 klyfter)	500	800	20
Morötter (tärningar nu 1,5-2 cm)	500	800	35
Rödbetor (delad i 4 klyfter)	800	1500	90

Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Grönsaker (frysta)	500	800	5
Ägg	5 st.	800	10

i Dessa värden är generella och är givna som rekommendationer. Den riktiga tillagningstiden kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och vilka smaker man personligen föredrar.

Tabellen för matlagingsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer för användning	Matlagningstiden som förval	Inställningsområde för matlagningstid/variationssteg	Startförhöjningsfunktion	Värdefält, låst, oförlägligt (Preheat)	Autovermålningfunktion
MULTI-COOK	Tillagning av olika maträtter med möjlighet att justera temperaturen och matlagningstiden manuellt	0:30	2 min – 1 tim / 1 tim – 15 tim / 5 min	+	-	+
COOK	Tillagning av bönor och grönsaker	0:40	5 min – 8 tim / 5 min	+	-	+
EX-PRESS	Snabb tillagning av vattenbaserade gröter. Uppvärmning av färdiga maträtter	-	-	-	-	-
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, tillbehör och maträtter som innehåller flera olika ingredienser.	1:00	5 min – 12 tim / 5 min	+	-	+
PIZZA	Tillagning av pizza med kött, fågel, ost och andra fyllningar	0:25	10 min – 8 tim / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Tillagning av mjölkbaserade gröter	0:20	5 min – 1 tim / 1 min – 4 tim / 5 min	+	+	+
SOUP	Tillagning av buljonger, grönsaksoppor och kalla soppor.	1:00	10 min – 8 tim / 5 min	+	-	+
RICE	Tillagning av ris och vattenbaserade gröter	0:30	5 min – 4 tim / 1 min	+	-	+
GRAIN	Tillagning av gryn och tillbehör	0:30	5 min – 4 tim / 1 min	+	-	+
SAUCE	Tillagning av olika såser, samt sylt och marmelad	0:35	5 min – 2 tim / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatisk självrengöringssystem för skålen och inre locket	0:30	5 min – 2 tim / 5 min	+	+	+
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker maträtter med flera olika ingredienser	0:15	5 min – 2 tim / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Tillagning av termiserad mjölk, sylt, fläsklägg, aladåb	3:00	5 min – 12 tim / 10 min	+	-	+

BREAD	Bakning av bröd av vete- och rågmjöl (inklusive jäsnings deg)	3:00	10 min – 6 tim / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Fritering av olika matvaror	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Gratinerings av kött, fågel, fisk samt bakning av jäst- och smörgår.	0:50	10 min – 8 tim / 5 min	+	-	+
PILAF	Tillagning av olika sorter av pilaff (med kött, fisk, fågel, grönsaker)	0:50	10 min – 8 tim / 5 min	+	-	+
YO-GURT	Tillagning av olika sorter av yoghurt	8:00	10 min – 12 tim / 5 min	+	-	-
CHILLI	Tillagning av chillisås	2:00	10 min – 10 tim / 10 min	+	-	+
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra produkter	0:20	5 min – 2 tim / 5 min	+	+	+

Rekommendationer för användning av temperaturvärden i programmet "MULTICOOK"

Tillagningstemperatur, °C	Rekommendationer för användning (se även receptboken)
35	Jäsning av deg och tillagning av viner
40	Tillagning av yoghurt
45	Tillagning av surdeg
50	Jäsning
55	Tillagning av glasyr
60	Tillagning av grönt te eller barnmat
65	Tillagning av kött i vakuumförpackning
70	Tillagning av punsch
75	Pastörisering eller tillagning av vitt te
80	Tillagning av glögg
85	Tillagning av kvarg eller andra maträtter med lång tillagningstid
90	Tillagning av rött te
95	Tillagning av mjölkgröt
100	Tillagning av maräng eller sylt
105	Tillagning av aladåb
110	Sterilisering
115	Tillagning av syrap
120	Tillagning av fläsklägg
125	Tillagning av stuvat kött
130	Tillagning av ägggröa
135	Stekning av färdiga maträtter för att få ett krispigt täcke
140	Rökning
145	Gratinerings av grönsaker och fisk (i folie)

Tillagningstemperatur, °C	Rekommendationer för användning (se även receptboken)
150	Gratinerings av kött (i folie)
155	Bakning med jäsdag
160	Stekning av fågel
165	Stekning av kött
170	Stekning med panering i ströbröd
175	Tillagning av nuggets
180	Tillagning av pommes frites

 Se även tillhörande receptbok

VI EXTRA TILLBEHÖR

Det finns extra tillbehör som man kan köpa för multikokaren REDMOND RMC-151E. Man kan beställa dem samt få information om nya om produkter av REDMOND på webbsidan www.multicooker.com eller hos officiella återförsäljare.

VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Fel	Möjliga problem	Lösning
Det uppvisas ett tecken E1-E4 på displayen	Systemfel, möjliga problem med kontrollkort eller uppvärmande element	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet
Apparaten sätts inte igång	Strömförsörjning sladd kopplas inte till apparaten och/eller eluttaget	Kontrollera att en lästaggbar strömförsörjning sladd kopplas till en passende klämma på apparaten och eluttaget
	Eluttaget är trasigt	Koppla apparaten till fungerande eluttaget
Rätten tillagas på för lång tid	Det finns ingen elström i elnätet	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicejäst av ditt hus
	Avbrott i elnätet (spänningen är ostabil eller är under den normala)	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicejäst av ditt hus
	Ett obehörigt föremål hamnade mellan skålen och uppvärmande elementet (något skräp, gryn eller matbitar)	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Tar ut ett obehörigt föremål
	Skålen står inte rakt och jämnt	Placera skålen rakt, utan att den krokarnar
	Uppvärmande element är förorenat	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Rengör uppvärmande elementet

Fel	Möjliga problem	Lösning	
Ångan trängs ut ur apparatens lockvidd matlagning	Finns ingen täthet mellan skålen och inre locket av multikokaren	Skålen står inte rakt och jämnt	Placera skålen rakt, utan att den kroknar
		Locket är inte tätt eller något obehörigt föremål hamnade under locket	Kontrollera om det finns några obehöriga föremål mellan locket och kroppen av elementet (något skräp, gryn eller matbitar). Ta ut dem. Stäng alltid locket tätt och jämnt
		Tätningsgummi på inre locket är förorenat, deformationerat eller gått sönder	Kontrollera tätningsgummi på inre locket. Det kan uppstå att locket ska ersättas

VIII. GARANTIVILLKOR

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garanti-perioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitet av tillverkningsmaterial eller monterig. Garantin träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på originalen av garanti-kupongen. Denna garanti gäller endast om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgår en reparation, om varan inte plockades isär och om varan inte skadades pga felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden undet vilken garantiåtgärderna gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (ifall det inte går att fastställa köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år fr.o.m. försäljningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.



Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor.


De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

Denna bruksanvisning är tillgänglig via länken www.redmond.com.cn.

Tillverkare: DSM Enterprise Ltd. Kina, Guangdong, Shunde, Shingtan, Kadgi 10 Road, № 6, Byggnad 2.

 Ennen kun aloitat tuotteen käyttöä, lue sen käyttöohje huolellisesti ja säilytä se. Tuotteen oikea käyttö pidentää sen käyttöajan huomattavasti.

Turvallisuusohjeet

- Valmistaja ei vastaa vahingosta, joka aiheutuu tuotteen käyttöohjeiden ja tekniikan turvallisuusääntöjen noudattamatta jättämisestä.
- Tämä sähkölaite on tarkoitettu käyttöön kotiympäristössä ja sitä vastaavissa olosuhteissa:
 - kauppojen ja toimistojen oleskelutiloissa, sekä muissa teollisuuden ulkopuolisissa käyttöolosuhteissa;
 - omakotitaloissa;
 - hotelli- ja motellihuoneissa ja muissa asuintiloissa;
 - asunnoissa ja hotelleissa, joissa puolihoito.
- Laitteen teollinen tai jokin toinen sen tarkoituksia rikkova käyttö luetaan laitteen väärinkäytöksi. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan tarkasta, sopii-ko sen jännite laitteen nimellisjännitteen kanssa (ks. laitteen tekniset tiedot tai sen tyyppikilpi).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen virrankulutus- ta – parametrien yhteensopimattomuus voi johtaa oikosulkuun tai laitteen kaapelin palamiseen.
- Liitä laite pelkästään maadoitettuihin pistorasioihin. Tämä on välttämätön vaatimus sähköiskulta suojautumista varten. Käyttäessäsi jatkojohtoa, varmista että myös se on maadoitettu.

STOP

HUOMIO! Laite kuumenee sen käytön aikana! Ole varovainen! Älä kosketa laitteen runkoa, kulhoa tai muita metalliosia sen käytön aikana. Pue ehdottomasti keittiöhansikkaat ennen käytön aloittamista. Kuumen höyryn aiheuttamilta palovammoilta välttyäksesi älä kumarru laitteen päälle sen kantta avatessa.

- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja sen puhdistamisen ja siirtämisen ajaksi. Irrota sähköjohto kuivil- la käsillä pitäen kiinni töpselistä, eikä johdosta.
- Älä venytä johtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteiden lähelle. Pidä huolta siitä, että sähköjohto ei kierry tai taitu, eikä joudu kosketuksiin terävien esineiden, kul- mien ja huonekalujen reunojen kanssa.

STOP

MUISTA: Virtajohdon vahingoittuminen voi johtaa vikoihin, jotka eivät vastaa takuuta. Jos virtajohto on vahingoittunut tai se tulee muuten vaihtaa, sinun tulee ottaa yhteyttä huoltokeskukseen välttyäksesi mahdollisilta riskeiltä.

- Älä ikinä aseta laitetta pehmeälle alustalle. Välttääksesi tulenkuumien nesteiden valumisen, aseta ruoanlaittolaite tukevalla alustalle ja käytä sen siirtämiseen siihen tarkoit- tuja kantokahvoja (jos ne kuuluvat laitteeseen). Älä peitä laitetta paperiliinalla tai kankaalla sen käytön aikana, sillä se voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen tai toimintahäiriöihin.
- Laitteen käyttö ulkona on kielletty – kosteuden tai vieraiden esineiden joutuminen laitteen sisälle voi johtaa sen vakavaan vaurioitumiseen.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se ei ole kiinni verkkovirrassa ja että se on kokonaan jäähtynyt. Noudata tarkasti laitteen puhdistusohjeita.

STOP

ÄLÄ upota laitetta veteen tai laita sitä juoksevan veden alle!

- Henkilöt, jotka kärsivät fyysisistä vammoista, aistivammoista, mielenterveysongelmista, tai joilla ei ole tarpeeksi kokemusta ja tietoa, voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heitä on opetettu käyttämään kyseistä laitetta suhteellisen turvallisesti ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat. Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heitä on opetettu käyttämään kyseistä laitetta suhteellisen turvallisesti ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat. Lapsia tulee ehdottomasti valvoa, jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa. Säilytä laitetta ja sen virtajohtoa alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta, puhdistaa tai huoltaa sitä. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta, tai puhdistaa tai huoltaa sitä ilman aikuisten valvontaa.
- Laitteen omatoiminen korjaus tai sen rakenteen muuttamien on kielletty. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän kanssa. Kaikki huolto- ja korjaustoimenpiteet saa suorittaa vain siihen erikoistunut huoltokeskus. Ilman ammattitaitoa suoritettavat toimenpiteet voivat johtaa laitteen hajoamiseen, vammoihin ja omaisuuden vaurioitumiseen.
- Laitteen pinnat voivat voimakkaasti kuumeta sen käytön aikana.
- Laite voi aiheuttaa vammoja.
- Höyrynsäätöventtiilit, joiden kautta höyryä poistuu

laitteesta, tulee tarkastaa säännöllisesti tukkeumien varalta.

STOP

- Älä lämmitä ruokaa pitkään yhtäjaksoisesti.

Huomio: kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	RMC-151E
Teho.....	950 W
Jännite.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus.....	5 l
3D-lämmitys.....	on
Kulhon pinnoite.....	tarttumaton, keraaminen Anato® (Korea)
LED-näyttö.....	käytetty symboleja
Höyryventtiili.....	irrotettava
Sisäkansi.....	irrotettava
Ulkomitat.....	380 x 290 x 250 mm
Paino.....	4,1 kg ± 3%

FIN

Ohjelmat

1. MULTICOOK	8. RICE (RIISI)	15. DEEP FRY (FRITEERAUS)
2. COOK (KEITTÄMINEN)	9. GRAIN (RYYNIT)	16. BAKE (LEIPOMINEN)
3. EXPRESS (PIKAKYPSENTÄMINEN)	10. SAUCE (KASTIKE)	17. PILAF (PILAHVI)
4. STEW (HAUDUTUS)	11. SELF-CLEAN (ITSEPUHDISTUS)	18. YOGURT (JOGURTTI)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (PAISTAMINEN)	19. CHILLI (CHILI)
6. PORRIDGE (MAITOPUURO)	13. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)	20. STEAM (HÖYRYTYS)
7. SOUP (KEITTO)	14. BREAD (LEIPÄ)	

Toiminnot

"MASTERCHIEF" (kypsentämisajan ja -lämpötilan asetus ruoanvalmistuksen aikana; omien ohjelmien syöttö).....	on
Valmiin ruoan lämpötilan ylläpitäminen (automaattinen lämmitys).....	korkeintaan 24 tuntia
Ruoan uudelleenlämmitys.....	korkeintaan 24 tuntia
Käynnistyksen lykkäys (viivästysaika).....	korkeintaan 24 tuntia
Itsepuhdistus.....	on
Äänivastustajan toiminto.....	on mahdollisuus poiskytkentään

Kokoonpano

Monitoimikeitin.....	1 kpl	Kauhan/lusikan pidike.....	1 kpl
Kulho.....	1 kpl	Pihdit.....	1 kpl
Höyrytysastia.....	1 kpl	Reseptikirja "100 reseptiä".....	1 kpl
Friteeraus kori.....	1 kpl	Käyttöohjekirja.....	1 kpl
Mittalasi.....	1 kpl	Huolto kirjuri.....	1 kpl
Kauha.....	1 kpl	Virtajohto.....	1 kpl
Liteä lusikka.....	1 kpl	Jogurttipurkkiset (4 kpl).....	1 kpl

i

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa ja teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta tehdyistä muutoksista.

Monitoimikeittimen rakenne A1

1. Laitteen kansi	8. Irrotettava höyryventtiili	15. Kauhan ja lusikan pidike
2. Irrotettava sisäkansi	9. Liteä lusikka	16. Sähkövirran kytkin "0/I"
3. Kulho	10. Kauha	17. Virtajohto
4. Kannen avauspainike	11. Mittalasi	18. Jogurttipurkkiset
5. Ohjaustaulu ja näyttö	12. Pihdit kulhon nostamiseksi	
6. Runko	13. Höyrytysastia	
7. Kantokahva	14. Friteeraus kori	

Ohjaustaulu A2

1. Painike "Hour/Min" ("Tunti/Minuutti") – tuntien ja minuuttien asettamistilojen valinta; äänivastaja-toiminnon päälle-/poiskytkentä.
2. Painike "Time Delay" ("Startin lykkäys") – viivästysaika-toiminnon kytkentä ja "MASTERCHIEF".
3. Painike "Cancel/Reheat" ("Peruutus/Uudelleenlämmitys") – ruoanvalmistusohjelman keskeytys, tehtyjen asetuksien tyhjennys, uudelleenlämmitys-toiminnon päälle-/poiskytkentä.
4. Painike "-" – siirtäminen valikossa (kursoorin siirtäminen vasemmalle), lämpötila-, aika-arvon vähentäminen.
5. Painike "+*" – siirtäminen valikossa (kursoorin siirtäminen oikealle), lämpötila-, aika-arvon lisääminen.
6. Painike "Start / Keep Warm" ("Käynnistys / Automaattinen lämmitys") – valitun ruoanvalmistusohjelman käynnistys, automaattisen lämmityksen päälle-/poiskytkentä.
7. Painike "Timer/Temp" ("Ajastin/Lämpötila") – lämpötilan tai ruoanvalmistusajan asettamistila.
8. Painike "Menu" (Valikko) – ruoanvalmistusohjelman valinta.

Näyttö A3

1. Ruoanvalmistusohjelman ilmaisin.
2. Automaattinen lämmitys- ja Uudelleenlämmitys-toimintojen ilmaisin.
3. Lämpötilalukeman ilmaisin.
4. Sähkövirtailmaisin.
5. Äänivastajan toiminnon ilmaisin.
6. Ruoanvalmistusajan asetuksen ilmaisin.
7. Asetuksen ja käynnistyksen lykkäyksen ilmaisin.
8. Toiminnan ilmaisin.
9. Aikalukeman ilmaisin.
10. Ruoanvalmistusvaiheen suorituksen ilmaisin.

I. ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ora keitin ja sen osat laatikosta varovasti. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

! Jätä paikoilleen kaikki mahdolliset varoitukset ja opastustarrat, sekä laitteen rungossa oleva sarjanumerotarra! Jos sarjanumero tuotteesta puuttuu, tutku raukeaa automaattisesti.

Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasantaan huonelämpötilalla vähintään 2 tunniksi ennen kuin käynnistät sen.

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla ja huuhtele kulho, anna kuivua. Välttyäkseen vieraan hajun erittämistä keittimen ensimmäisen käytön yhteydessä, puhdista keitin huolellisesti (ks. Keittimen huolto).

STOP HUOM! Älä käytä keitintä, jos siinä on mikä tahansa vika.

Aseta keitin kovalle tasaiselle vaakasuoralle pinnalle näin että höyryventtiilistä tuleva kuuma höyry ei osuisi tapeteille, koristepaneelille, sähkölaitteille tai muille esineille tai pinnolle, jotka voivat mennä piloilte korkean lämpötilan ja kosteuden vaikutuksesta.

Ennen käynnistystä tarkista ettei keittimen ulkopinnoilla ja näkyvillä sisäpinnoilla ole vaurioita, naarmuja tai muita vikoja. Lämpöelementin ja kulhon välissä ei saa olla mitään.

II. MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

Virrankatkosta ruoanvalmistus

monitoimikeittimellä REDMOND RMC-151E on sähkövirran katkosta riippumaton muisti, mikä takaa käyttäjän kaikkien asetuksien säilyttämistä, mukaan

lukien lykätyn käynnistyksen ja äänivastujan asetukset kahden tunnin kuluessa ennalta arvaamattomien virtakatkojen aikana. Mikäli kahden tunnin sisällä virtakato korjautuu monitoimikeitin jatkaa toimintansa asetetussa tilassa.

Äänivastujan toiminto

Äänivastujan ansiosta periyminen ruoanvalmistalon monitoimikeittimessä REDMOND RMC-151E helpottaa huomattavasti. Lyhyet äänivihteydet muutosista ja mykisyistä asetuksista seuraavat koko ohjausprosessia. Toiminto käynnistyy automaattisesti laitteen käynnistettyä. Kytkeäkseen sen pois päältä paina ja pidä painettuna "Hour/Min"-painiketta ruoanvalmistusohjelman ollessa valintatilassa. Painikkeen "Hour/Min" toinen painallus ja pitäminen painettuna käynnistää tämän toiminnon uudelleen.

Ruoanvalmistusajan asetus

Monitoimikeittimessä REDMOND RMC-151E on mahdollisuus asettaa valmistusajan käsin ruoanvalmistusajan aikaa melkein kaikissa ohjelmissa. Säättöväli ja asetettavat ajan mahdollinen kesto riippuvat valitusta ruoanvalmistusohjelmasta.

i Aika-arvojen muutokset ei vät ole käytössä "EXPRESS"-ohjelmassa.

1. Valitun automaattisen ohjelman ajan asettamiseksi paina "Timer/Temp"-painiketta. Näyttöön syttyi ilmaisin "Time". Se alkaa vilkkua.
2. Aseta tunnit ja minuutit painikkeella "Hour/Min". Valittu aikalukema alkaa vilkkua.
3. Painamalla "*" -painiketta lisätään aikaa ja painamalla painiketta "-" alkaa vähennetään. Aika-arvon nopeaksi muuttamiseksi paina ja pidä tarvittava painike painettuna.

Poistuukseen valmistustilan tallentamatta tehtyjä muutoksia paina "Cancel/Reheat"-painiketta.

i "STEAM" ja "SELF-CLEAN"-ohjelmissa asetetun ajan laskenta alkaa vasta silloin, kun laite saavuttaa työtämpötilan. Esimerkiksi, jos kaatava kulhoon kylmää vettä ja asettaa "STEAM"-ohjelmassa valmistusajan 10 minuuttia, niin ohjelma sekä asetetun ajan lähtölaskenta alkaa vasta sen jälkeen, kun vesi alkaa kiehua ja kulhoon muodostuu riittävästi höyryä.

Ohjelman käynnistyksen lykkäys/Viivästysaika

Käynnistyksen lykkäys-toiminto eli viivästysaika mahdollistaa asettaa viive, jonka kuluessa ruoanvalmistusohjelma käynnistyy. Valmistusaika voidaan lykätä 5 minuutista 24 tuntiin 5 minuutin välein.

1. Valitun automaattisen valmistusohjelman viivästysajan asettamiseksi paina "Time Delay"-painiketta. Ilmaisin alkaa vilkkua.
 2. Aseta tunnit ja minuutit painikkeella "Hour/Min". Valittu aika-arvo alkaa vilkkua.
 3. Painamalla "*" -painiketta lisätään aikaa ja painamalla painiketta "-" alkaa vähennetään. Aika-arvon nopeaksi muuttamiseksi paina ja pidä tarvittava painike painettuna.
 4. Käynnistyksen lykkäys-toiminnon käynnistämiseksi paina "Start / Keep Warm"-painiketta ja pidä se muutaman sekunnin ajan painettuna. Näytöllä alkaa lähtölaskenta ohjelman käynnistämiseen.
 5. Lähtölaskennan päätyttyä käynnistyy valittu valmistusohjelma.
- Poistuukseen valmistustilan tallentamatta tehtyjä muutoksia paina "Cancel/Reheat"-painiketta.

i "FRY" ja "EXPRESS"-ohjelmissa käynnistyksen lykkäyksen toiminto ei ole käytössä.

Ei suositella käyttämään käynnistyksen lykkäyksen toimintoa, jos resepti sisältää nopeasti pilaantuvia aineksia.

Viivästysajan asetuksessa tulee huomioida, että eräissä ohjelmissa ajanlaskenta alkaa monitoimikeittimen tarvittavan lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

Valmiin ruoan lämpötilan ylläpitäminen (automaattinen lämmitys)

Toiminto käynnistyy automaattisesti ruoanvalmistusohjelman päätyttyä ja se ylläpitää valmiin ruoan lämpötilan 70-75°C 24 tunnin ajan. Automaattisen lämmityksen ollessa päällä "Cancel/Reheat"-painikkeen merkivalo palaa ja

näytöllä näkyv toiminnon ilmaisin ja ajantaskenta.

Toiminnon päättämiseksi ja valmistustilan siirtämiseksi paina "Cancel/Reheat"-painiketta ja pidä se alas painettuna muutaman sekunnin.

i Automaattisen lämmityksen toiminto ei ole käytössä ohjelmassa "YOGURT" ja "EXPRESS".

"MULTICOOK"-ohjelmassa lämpötilan ollessa alle 80°C automaattisen lämmityksen toiminto automaattisesti kytketty pois päältä. Tarvittaessa voit käsin kytkeä sen päälle.

Automaattisen lämmityksen ennakoita suoritettu pois päältä kytkentä

Automaattisen lämmityksen kytkentä ruoanvalmistusohjelman päätyttyä ei ole aina suotavaa. REDMOND RMC-151E monitoimikeittimessä on huomioitu mahdollisuus kytkeä kyseinen toiminto pois päältä etukäteen ruoanvalmistusohjelman käynnistyksen tai toiminnan aikana. Se suoritetaan painamalla "Start / Keep Warm"-painiketta ja pitämällä se muutaman sekunnin painettuna valmistusohjelman aikana tai käynnistyksen lykkäys-toiminnon aikana. Kytkeäkseen automaattinen lämmitys uudestaan paina "Start / Keep Warm"-painiketta toistamiseen ja pidä se painettuna muutaman sekunnin.

Ruoan uudelleenlämmitys

REDMOND RMC-151E monitoimikeittimen voit käyttää jäähtyneen tai kylmän ruoan uudelleenlämmitykseen. Toimii näin:

1. Aseta ruoka kulhoon ja kulho- monitoimikeittimeen.
2. Sulje kansi, kytke laite virtaverkkoon. Siirrä virtakytkin "O/I" asentoon "I".
3. Siirrä laite ruoanvalmistusohjelman valintatilaan. Paina "Cancel/Reheat"-painiketta ja pidä se painettuna muutaman sekunnin. Kuuleu lyhyt äänimerkki. Näyttöön syttyy vastaava ilmaisin ja painikkeeseen merkivalo alko.

Ajastin alkaa laskea lämmityksen aikaa. Laite lämmitää ruokaa 70-75°C ja ylläpitää kuuman 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys voi kytkeä pois painamalla "Cancel/Reheat"-painiketta ja pitämällä se painettuna muutaman sekunnin. Sen jälkeen kuuluu pitkä äänimerkki, näytön vastaavat ilmaisimet sekä painikkeeseen merkivalo sammuvat.



Automaattisen lämmityksen toiminnon ansiosta monitoimikeittimessä ruoka pysyy kuuman jopa 24 tuntia, mutta ei ole suositeltavaa pitää ruoka kuuman kahta-kolmea tuntia pitempää, koska joskus tämä voi vaikuttaa ruoan maun.

Toiminto "MASTERCHIEF"

Sinulla on enemmän mahdollisuuksia kulinarististen mestariteoksien luomiselle käyttämällä "MASTERCHIEF"-toimintoa! Jos "MULTICOOK"-ohjelma sallii asettaa toimintaparametrit ennen ohjelman käynnistystä, niin käyttämällä "MASTERCHIEF"-toimintoa voit muuttaa asetukset ruoanvalmistusohjelman toiminnan aikana sekä tallentaa muutokset.

i "MASTERCHIEF"-toiminto ei ole käytössä "EXPRESS"-ohjelmassa.

Toiminto "MASTERCHIEF" sallii enintään 10 kertaa muuttaa valmistusaikaa ja -lämpötilaa ruoanvalmistuksen aikana ja tallentaa muutokset uudessa järjestetyssä lähtöohjelman tilalle. "MASTERCHIEF"-toiminnon lämpötilan muutokset ovat mahdollisia asteikossa 35-180°C, säättöväli 1°C. Valmistusajan muutos on 1 minuutin välein 1 minuutista 15 tuntiin.

i Suojatakseen keitintä ylikuumenemisesta valmistuslämpötilan ollen yli 140°C ohjelman maksimaalinen toiminta-aika rajoitettu kahteen tuntiin.

Automaattisen lämmityksen päälle-/poiskytkentä ilman ajan tai lämpötilan muuttamista ei pidetä erillisenä muutoksena.



"MASTERCHIEF"-toiminto voi olla erittäin hyödyllinen, kun valmistat ruokia monimutkaisten reseptien mukaan, jotka vaativat erilaisten ruoanvalmistusohjelmien yhdistämistä (esimerkiksi, kun valmistat kaaliikääryleitä, stroganoffia, keittoja, pastoja ja marmeladia yms.).

Valmistuslämpötilan muuttaminen:

1. Valmistusohjelman aikana paina "Time Delay"-painiketta ja pidä painettuna muutamaa sekunnin. Näytöllä alkaa vilkkuva lämpötilailmaisim.
2. Aseta haluttu lämpötila. Lämpötilan nostamiseksi paina "+"-painiketta, alentamiseksi – "--"-painiketta. Nopeuttaakseen lämpötila-arvojen muuttamista paina tarvittava painike ja pidä se painettuna.
3. Älä paina näytön painikkeita 10 sekunnin ajan. Uusi arvo tallentuu automaattisesti.

Valmistusajan muuttaminen:

1. Valmistusohjelman aikana paina "Time Delay"-painiketta ja pidä painettuna muutamaa sekunnin. Siirtyäkseen ajanasetukseen paina "Time/Temp"-painiketta. Näytöllä alkaa vilkkuva aikailmaisim.
2. Painamalla "Hour/Min"-painiketta aseta tunnint ja minuutit. Valittu arvo alkaa vilkkuu.
3. Painamalla "+"-painiketta aika lisääntyy, painamalla "--" – vähenee. Nopeuttaakseen aika-arvojen muuttamista paina tarvittava painike ja pidä se painettuna.
4. Älä paina näytön painikkeita 10 sekunnin ajan. Uusi arvo tallentuu automaattisesti.

i Asetettujen muutoksien tallentamisen jälkeen näytöllä vuorotellen näkyvät lämpötila ja ohjelman loppuun jäänyt aika.
Jos asetat valmistusajaksi 00:00, valmistusohjelma pysähtyy.

Ruuanvalmistusohjelmien muutosten tallentaminen

Ohjelman päätyttyä 3 minuutin kuluessa voit tallentaa uuden ohjelman tehtäville asetetun ohjelman tilalle. Silloin näytöllä näkyy sekuntien lähtöskakenta. Muutetun ohjelman tallentamiseksi paina samanaikaisesti "+" ja "--"-painikkeet ja pidä ne painettuna.

Siirtyäkseen valikkoon tallentamatta muutoksia paina "Cancel/Reheat"-painikkeet.

Muutetun valmistusohjelman käynnistäminen

Valittaessa valikosta muutetun ohjelman näytölle ruuanvalmistusajan asemesta ilmestyy symboli "--:--".

Voit asettaa viivästysajan tai heti käynnistää muutettu ohjelma painamalla ja pitämällä muutamaa sekunnin painettuna "Start / Keep Warm"-painiketta. Muutetun ohjelman toiminnan aikana näytöllä vuorotellen näkyy jäljelle jäänyt valmistusaika ja tälle valmistusvaiheelle valittu lämpötila. Kaksisoäännimerkki kuuluu jokaisen muutospisteen ohittamisen yhteydessä.

i Tallennettujen ohjelmien asetusten muutokset eivät ole mahdollisia.

Tehtaan asetusten palauttaminen

Milloin tahansa voi palauttaa joko yhden tai kaikkien muutettujen ohjelmien tehtaan asetukset. Valitse valikosta muutettu ohjelma ja paina samanaikaisesti "Hour/Min" ja "Time Delay"-painikkeet ja pidä ne muutamaa sekunnin painettuna. Ohjelman tehdyt muutokset tyhjäntyyt.

i Muutetun ohjelman poistamisen jälkeen valikkoon jää tehtaan vakio-ohjelma. Kaikkien muutettujen ohjelmien tyhjentämiseksi ja tehtaan asetusten palauttamiseksi paina ja pidä painettuna muutamaa sekunnin painikkeet "Hour/Min" ja "Time Delay" valmistustilassa.

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys

1. Valmistaa (mittaa) tarvittavat ainekset.
2. Aseta ainekset kulhoon valmistusohjelman mukaan ja aseta kullohoon sisältäen tarkista, että kaikki ainekset ja nesteet mukaan lukien ovat kullohoon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella. Tarkista, että kulho on asetettu tasaisesti ja tiiviisti ja lämpöelementit.
3. Sulje monitoimikeittimen kansi niin, että kuuluu näksahdus. Kytke monitoimikeitin virtaverkkoon. Siirrä virtakytkin "0/I" asentoon "I".

4. Paina "Menu"-painiketta päästäkseen pois valmistustilasta. Valitse tarvittava ruuanvalmistusohjelma käyttämällä painikkeita "+", "--" tai "Menu" (näytöllä alkaa vilkkuva vastaava ilmaisim).
5. Mikäli sinulle ei sovi ruuanvalmistuksen vakioajan kesto vaihda se painamalla "Time/Temp"-painiketta.

i "MULTICOOK" ja "DEEP FRY"-ohjelmissa voit myös muuttaa ruuanvalmistuksen lämpötilan. Ajan asettamisen jälkeen paina toistamiseen "+"-painiketta. "MULTICOOK"-ta ja aseta toivottu arvo käyttäen "+" ja "--"-painikkeita. Lämpötilan asettamisen jälkeen painamalla "Time/Temp" tai "Time Delay"-painiketta voit palata ajan asettamiseen tai käynnistykseen lykkääksen asettamiseen.

6. Tarvittaessa voit asettaa käynnistykseen lykkäys-toiminnon.
7. Ruuanvalmistusohjelman käynnistämiseksi paina ja pidä muutamaa sekunnin painettuna "Start / Keep Warm"-painiketta. Valitusta ohjelmasta riippuen lähtöskakenta alkaa heti "Start / Keep Warm"-painikkeiden painalluksen jälkeen tai tarvittavan lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

i Tarvittaessa automaattisen lämmityksen voit etukäteen kytkeä pois päältä.

8. Äänimerkki ilmoittaa ruuanvalmistusohjelman päättymisestä ja valittusta valmistusohjelmasta tai asetuksista riippuen monitoimikeitin siirtyä automaattiseen lämmitykseen tai valmistustilaan.

9. Asetettu ohjelma perutaan, ruuanvalmistusohjelma tai automaattinen lämmitys keskeytetään painamalla ja pitämällä muutamaa sekunnin alas painettuna "Cancel/Reheat"-painiketta.

Ohjelma "MULTICOOK"

Ohjelma on tarkoitettu ruuanvalmistukseen, jolloin käyttäjä asettaa lämpötila- ja aika-arvot itse. "MULTICOOK" ohjelman ansiosta REDMOND RMC-151E monitoimikeitin pystyy korvaamaan monet keittokoneet ja mahdollistaa valmistamaan ruokaa käytännössä minkä tahansa vanhasta reseptikirjasta tai Internetistä löydetyn ja sinua kiinnostavan reseptin mukaan. Ruuanvalmistuksen vakioaika on 30 minuuttia ja lämpötila 100°C. Ruuanvalmistuksen lämpötila voidaan asettaa käsin asteikossa 35-180°C, 5°C säätövällein. Valmistusaika voidaan muuttaa käsin 1 minuutin välein 2 minuuttia 15 tuntiin (alle 1 tunnin mittaisen valmistusajan asettamiseksi) tai 5 minuutin välein (yli 1 tunnin mittaiselle valmistusajalle). Asetetun lämpötilan saavutetta laite antaa äänimerkin.

i "MULTICOOK"-ohjelmassa lämpötilan ollessa alle 80°C automaattisen lämmityksen toiminta automaattisesti kytkeytyy pois päältä. Tarvittaessa voit kytkeä sen päälle käsin.

Ohjelma "COOK"

Ohjelma on tarkoitettu vihanneksen ja papujen valmistukseen. Valmistuksen vakioaika on 40 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 5 minuuttia 8 tuntiin.

Ohjelma "EXPRESS"

Ohjelma on tarkoitettu riisin, mureaksi keitettyjen rynnipurojen nopeaan valmistukseen sekä valmiin ruoan nopeaan uudellelämmitykseen. Valmistusajan säätö, viivästysaika-toiminto ja automaattinen lämmitys tässä ohjelmassa eivät ole käytössä.

Ohjelma "STEW"

Ohjelma on tarkoitettu paistien ja muhennoksien valmistukseen sekä lihan, kanan, vihanneksen ja useasta aineksesta koostuvien ruokien haudutukseen. Valmistuksen vakioaika on 1 tunti. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 5 minuuttia 12 tuntiin.

Ohjelma "PIZZA"

Ohjelma on tarkoitettu erilaisten pizzojen valmistukseen: liha-, kana-, juustotaiteilla yms. Valmistuksen vakioaika on 25 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 10 minuuttia 8 tuntiin.

Ohjelma "PORRIDGE"

Ohjelma on tarkoitettu puurojen valmistukseen vähärasvaisen pastöroitettua maitoa. Valmistuksen vakioaika on 20 minuuttia. Valmistusaika voidaan asetta-

taa käsin 1 minuutin välein 5 minuuttia 4 tuntiin (korkeintaan 1 tunnin ajalle) tai 5 minuutin välein (yli 1 tunnin ajalle).

Välttämiseksi maidon kiehumista kuivui ja saamiseksi tarvittavan tuloksen ennen puuronvalmistusta tulee toimia seuraavaasti:

- pese huolellisesti täysjyväryini, hirssi yms.), kunnes pesuveestä tulee kirkas;
- voittele monitoimikeittimen kulho voilla ennen puuronvalmistusta;
- noudata tarkkaan reseptissä annettuja aineksien määrsuhteita (vähennä tai lisää aineksia ehdottomasti määrsuhteita noudattaen);
- täysmaitoa käytettäessä laimenna se juomavedellä 1:1.

i Maidon ja rynnien ominaisuudet voivat erota tuottajan ja tuotantopaikan mukaan, mikä joskus vaikuttaa valmistuksen tuloksiin.

💡 Mikäli toivottu tulos "PORRIDGE"-ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä monitoimiohjelmalla "MULTICOOK": Maitopuuron valmistuksen optimaalinen lämpötila on 95°C. Mittaa ainekset ja aseta valmistusaika reseptin mukaan.

Ohjelma "SOUP"

Ohjelma on tarkoitettu erilaisten liemien ja höyrytettyjen keittojen valmistukseen ml. kylmät keitot. Valmistuksen vakioaika on 1 tunti. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 10 minuuttia 8 tuntiin.

Ohjelma "RICE"

Ohjelma on tarkoitettu riisin valmistukseen ja veteen tehtyjen puurojen keittämiseen. Valmistuksen vakioaika on 30 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 1 minuutin välein 5 minuuttia 4 tuntiin.

Ohjelma "GRAIN"

Ohjelma on tarkoitettu erilaisten rynnien ja liisukkeiden valmistukseen sekä vedenpohjaisten mureaksi keitettyjen rynnipurojen valmistukseen. Valmistuksen vakioaika on 30 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 1 minuutin välein 5 minuuttia 4 tuntiin.

Ohjelma "SAUCE"

Ohjelma on tarkoitettu erilaisten kastikkeiden sekä hillojen ja marmeladien valmistukseen. Valmistuksen vakioaika on 35 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 5 minuuttia 2 tuntiin. Valmistus on mahdollista kansia avattuna.

Ohjelma "SELF-CLEAN"

Ohjelma on tarkoitettu monitoimikeittimen kulhon ja irrotettavan sisäkannan automaattiseen puhdistamiseen. Puhdistuksen vakioaika on 30 minuuttia. Puhdistusaike voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 5 minuuttia 2 tuntiin. Valmistus on mahdollista kansia avattuna.

Ohjelma "FRY"

Ohjelma on tarkoitettu vihanneksen, lihan, kalan ja kanan paistamiseen. Suositellaan paistamista avoimella kannella. Valmistuksen vakioaika on 15 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 1 minuutin välein 5 minuuttia 2 tuntiin. Käynnistykseen lykkäys-toiminto tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

💡 Välttääkseen aineksien palaamista pohjaan suositellaan aika ajoin sekoittava kulhossa olevaa ruokaa. Anna laitteen jäähtyä ennen "FRY"-ohjelman seuraavaa käyttöä.

Ohjelma "SLOW COOK"

Ohjelma on tarkoitettu haudotun maidon, muhennoksen, potkan, syltyn ja hytelön valmistukseen. Valmistuksen vakioaika on 3 tuntia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 10 minuutin välein 5 minuuttia 12 tuntiin.

Ohjelma "BREAD"

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia leipiä vehnäjauhoista ja vehnä- ja ruisjauhojen sekoituksesta. Ohjelma sisältää täyden valmistusprosessin taikinan kohouksesta leipomiseen. Myt sinä itse voit kotona valmistaa maukkaita leipiä. Valmistuksen vakioaika on 3 tuntia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 10 minuuttia 6 tuntiin.

Ohjelma "DEEP FRY"

Ohjelma on tarkoitettu uppoapaistoon käyttäen erikoista koria (kuuluu toimitukseen). Ruoanvalmistuksen vakioaika on 30 minuuttia ja lämpötila on 180°C. Ruoanvalmistuksen lämpötila voidaan asettaa käsin 120°C ja 180°C välissä, 5°C säätövälein. Valmistusaika voidaan muuttaa käsin 5 minuutin välein 5 minuutista 30 minuuttiin.

Älä sulje kanttia. Asetetun lämpötilan saavutettua laite antaa äänimerkin.



HUOMIO! Öljy on erittäin kuuma! Palttovalmionnien välttämiseksi käytä patakintaita äläkään kumaru laitteen päälle kanta avattaessa.

Ohjelman päätyttyä nosta kori ainekseen laitteesta ja kiinnitä se kulhon reunan erikoiskoukku. Anna öljyä valua pois. Poistaaksesi ruoasta ylimääräinen öljy kuivaa ruoka paperi pyyhkeellä tai paksulla servetillä ennen tarjoilua.



Käytä friteerukseen vain jalostettua kasviöljyä.

Öljyn kova ja pitkäaikainen tai monikeräinen lämmitys johtaa sen hapettumiseen. Älä käytä samaa öljyä toistamiseen ruokien friteerausessa.

Ohjelma "BAKE"

Ohjelma on tarkoitettu ruoan valmistukseen lihasta, kanasta, hiivataikinaista sekä hiivatonta taikinasta ml. Lehtitaiquina. Valmistuksen vakioaika on 50 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 10 minuutista 8 tuntiin.



Ei suositella käyttämään automaattisen lämmityksen toimintaa. Ota pois valmis ruoka monitoimikeittimestä heti valmistuksen jälkeen ettei siitä tulisi kasta. Mikäli se ei ole mahdollista, saat jättää ruoan monitoimikeittimeen vähäksi aikaa mutta käynnistä automaattinen lämmitys.

Ohjelma "PILAF"

Ohjelma on tarkoitettu erilaisten pilahvilajien valmistukseen. Valmistuksen vakioaika on 50 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 10 minuutista 8 tuntiin.

Proramma "YOGURT"

Jogurtti on hapatettu maitotuote, terveellinen ja suosittu eri puolilla maailmaa. Käyttäen "YOGURT"-ohjelmaa voit kotona valmistaa erilaisia maukkaita ja terveellisiä jogurttia. Valmistuksen vakioaika on 8 tuntia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 10 minuutista 12 tuntiin. Tässä ohjelmassa automaattinen lämmitys ei ole käytössä.

Ohjelma "CHILLI"

Ohjelma on tarkoitettu chili-kastikkeen valmistukseen. Valmistuksen vakioaika on 2 tuntia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 10 minuutin välein 10 minuutista 10 tuntiin.

Ohjelma "STEAM"

Ohjelma on tarkoitettu lihan, kanan, kalan ja vihanneksien höyrytykseen. Valmistuksen vakioaika on 20 minuuttia. Valmistusaika voidaan asettaa käsin 5 minuutin välein 5 minuutista 2 tuntiin.

Höyrytys suoritetaan erikoisessa 2-tasoisessa astiassa (kuuluu toimitukseen).



Muista, että ohjelman asetusajan lähtökanta alkaa vasta sen jälkeen, kun vesi alkaa kiehua ja kulhoo muodostumaan riittävästi höyryä.



Mikäli et käytä tässä ohjelmassa valmistusajan automaattisia asetuksia, noudata taulukkoa "Erialaisten ruokien höyrytyksen suositusaika".

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Taikinan kohottaminen
- Fondun valmistaminen
- Rahkan ja juuston valmistaminen
- Nestemäisten ruoka-aineden pastörointi
- Astioiden ja henkilökohtaisten esineiden sterilointi

IV. LAITTEEN KUNNOSSAPITO**Yleiset säännöt ja suositukset**

- Ennen laitteen käyttöönottoa tai käytön aikana muodostuneen hajun poistamiseen suosittelemme höyryttämään puoltias siirruunaa 15 minuutin ajan "STEAM"-ohjelmassa.
- Älä jätä suljettuun monitoimikeittimen kulhoon vettä tai valmista ruokaa 24 tuntia pitempään. Valmista ruokaa keittimen kulhossa voi jättää jääkaapissa ja tarvittaessa lämmittää uudelleen monitoimikeittimestä uudelleenlämmitys-toimintaa käyttäen.
- Irrota laite virtaverkosta, jos et käytä sitä pitempään aikaan. Pidä puhtaana työtilan, ml. lämpöelementti, kulho, sisäkansi, höyry- ja sulkuventtiili myös kondenssiastian tulee olla puhtas ja kuiva.
- Varmista, että laite on irrotettu virtaverkosta ja on kokonaan jäähtynyt ennen laitteen puhdistuksen aloittamista. Laite puhdistetaan pehmeällä liinalla ja hellänvaraisilla astianpesuaineilla.



Puhdistukseen ON KIELLETTY käyttämään naarmuttavia pesuaineita, liinoja tai pesusieniä. Ei saa käyttää kemiallisesti aggressiivisia aineita tai muita aineita, joita ei suositella käyttää ruoan kanssa kontaktissa olevien esineiden kanssa.



Ei saa upottaa keittintä veteen tai pestä sitä vesisuikun alla!

- Puhdista varoen monitoimikeittimen kumiosat: niiden vuoroittaminen tai muodonmuutos voi johtaa laitteen toimintahäiriöihin.
- Puhdista varoen runko likaantumisen myötä. Kulhon, sisäisen kannen, irrotettavan höyryventtiilin ja sulkuventtiilin tule puhdistaa jokaisen käytön jälkeen. Pyyhi laite ja kondenssivesi, joka muodostuu ruoanvalmistuksen aikana, jokaisen käytön jälkeen. Monitoimikeittimen työtilan sisäiset pinnat puhdistaa tarpeen mukaan.

Laitteen rungon puhdistus

Puhdista laitteen runko pehmeällä kostealla liinalla tai pesusienellä. Hellänvaraisen puhdistusaineen käyttö on sallittua. Välttääkseen laitteen pintaan ilmestyviä vedenjälkiä ja läiskäiä suositellaan aina pyyhkimään pinnan kuivaksi.

Kulhon puhdistus

Kulhoon voit pestä sekä käsin pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella että astianpesukoneessa (sen valmistajan ohjeiden mukaan).

Kaada kulhoon vettä ja jätä se likoamaan, mikäli se on tarpeen kovan likaantumisen takia, sen jälkeen puhdista kulho. Kulhoon ulkopinnat on pyyhittävä kuiviksi ennen asettamista monitoimikeittimeen.

Kulhoon jatkuvan käytön myötä sen tarttumaton pinnote osittain tai täysin vaihtaa väriä. Tämä sinänsä ei ole kulhon vuoroittamisen merkki.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus

- Aava monitoimikeittimen kansi. Paina kannen sisäpuolella olevaa muovista kiinnikettä.
- Poista alumiinikansi kevyesti vetämällä ulos.
- Pyyhi kumminäkän kannen pinnat kostealla liinalla tai pesusienellä. Tarvittaessa pese kansi juoksevalta vedellä ja astianpesuaineella. Älä pese alumiinikantaa astianpesukoneesta. Kuivaa kumpikin kansi.
- Aseta irrotettu alumiinikansi päänakan alaosaan oleviin uriin, yhdistä molemmat kannet ja kevyesti paina irrotettava kanteen, kunnes kuulet napsahduksen.

Irrotettavan höyryventtiilin puhdistus

Höyryventtiili on asetettu laitteen yläkannessa olevaan erikoiseen pesään ja siihen kuuluu ulko- ja sisävaippa.

- Varovasti vedä höyryventtiilin ulkovaippa kielekkeestä kiinni pitäen ylös ja itseesi päin. Käänä höyryventtiilin sisävaippa vastapäivään ja irrota se.
- Tarvittaessa irrota varovasti kumitiiviste. Pese venttiilin kaikki osat.
- Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta kumitiiviste, yhdistä venttiiliin pääosan urat ja vastaavat sisävaippa olevat kielekkeet, käänä sisävaippa myötäpäivään. Aseta höyryventtiili laitteen kannessa olevaan pesään.



HUOMIO! Älä väännä tai venytä kumitiivistettä kun otat sitä pois, puhdistat ja asetat paikalleen.

Kondenssin poisto

Tässä monitoimikeittimen mallissa kondenssivesi kerääntyy erilliseen kouruun kulhon ympärillä.

Avaa kansi, nosta kulho laitteesta. Kuvaa keittiöpyyhkeellä kouruun kerääntynyt kondenssivesi.

Työtilan puhdistus

Tarkka käyttöohjeiden noudattaminen minimoi nesteen, ruokapalojen tai roskien joutumista laitteen työtilan sisään. Huomattavan likaantumisen tapahtuessa tulee puhdistaa työtilan kaikki pinnat välttääkseen laitteen toimintahäiriöitä tai vuoroittumista.



Ennen työtilan puhdistamista varmista, että laite on kytketty pois virtaverkosta ja monitoimikeitin on täysin jäähtynyt!

Työtilan sivuseinämät, lämpöelementin pinnan ja päälämpöanturisuojaoksen (sijaitsee lämpöelementin keskiosassa) voit puhdistaa kostealla pyyhkeellä tai servetillä. Mikäli käytät pesuainetta, niin pyyhi pois sen jäännöksiä huolellisesti välttääkseen pahaa hajua myöhemmän ruoanvalmistuksen aikana.

Roskien poistamiseksi päälämpöanturin yläri olevasta urasta käytä pihtejä, varovasti nosta roskat pois painamatta anturin. Lämpöelementin likaantuneen pinnan puhdistamiseen voit käyttää kosteata keskikarkeata pesuaainetta tai synteettistä harjaa.



Keittimen säännöllisen käytön aikana lämpöelementti voi osittain tai kokonaan vaihtaa väriä. Tämä ei ole sinänsä syy vuoroittamisen merkki eikä vaikuta sen toimintaan.

"SELF-CLEAN"-toiminnon käyttö

- Täyty kolmannes monitoimikeittimen kulhoita vedellä ja aseta se laitteeseen. Varmista, että kulho on asetettu tasaisesti ja tiivisti vasten lämpöelementtiä.
- Sulje monitoimikeittimen kansi niin, että kuulet naksahduksen. Kytke laite virtaverkkoon. Käänä virtakytkin asentoon -1-.
- Paina "Menu"-painiketta ja valitse ohjelmaluettelosta "SELF-CLEAN"-ohjelma.
- Käynnistä ohjelma painamalla "Start"-painiketta. Näytöllä näkyy ohjelman lähtökanta.



HUOMIO! Isepuhdistusohjelman toiminnan aikana irrotettavasta höyryventtiilistä tulee kuuma höyryä ja vesipisaroita. Palttovalmionnien välttämiseksi älä kumaru monitoimikeittimen päälle ohjelman toiminnan aikana äläkään aava laitteen kanta heti ohjelman päättymisen jälkeen.

V. TILBEREDNINGSTIPS

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

RUOKA EI OLE KYPYSVALMISTA

Mahdolliset syyt	Korjausohjeet
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kanta ei ole suljettu tiiviisti, siitä johdettu ruoanpöytävalmistusajan aikana	Älä aava ilman tarvetta monitoimikeittimen kanta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiviteluokemelle ja sisäkannen tiiviste-kumirenkaas ei ole vuoroittunut
Kulholla ja lämpöelementillä on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asetuu tiiviisti lämpöelementtiä vasten. Varmista, että keittimen työtillassa ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementti puhtaana

Ruoka-ainekset on valittu väärin. Kyselset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistusohjelma.		Suositteltaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimitteimen mallille adoptoituja reseptejä). Ainekset on paloiteltu liian isoiksi, ei ole noudatettu ruoka-aineksin määräsuhteita.
On väärin asettu (laskettu) valmistusaika.		Valittu resepti on sopimaton ruoanvalmistukseen tämän mallin monitoimitteimessä
Höyrityksen aikana: kullohossa on liian vähän vettä turvataksseen riittävästi höyryä		Kaada kullohoseen reseptin mukainen vesimäärä. Mikäli epäilet, tarkista vesimäärä valmistuksen aikana
Paistamisen aikana:	Kullohossa on liikaa kasviöljyä	Tavalliseen paistamiseen riittää, että öljy ohuetta kerroksella peittää kullohon pohjan. Friteerauskuussa noudata reseptin ohjeita
	Kullohossa on liikaa nestettä	Älä sulje monitoimitteimen kanta paistamisen aikana, mikäli reseptissä ei ole määrätty toisin. Pakasteruoka-ainee sulata ja valuta neste ennen paistamista
Keittämisen aikana: liemen haittuminen, jos ainekset ovat liian happamaisia		Eräät ruoka-ainekset vaativat erikoiskäsittelyä ennen keittämistä: huuhdella, passerasta jne. Noudata valittu reseptin valmistusohjeita
Leivonnan aikana:	Kohotusvaiheessa taikina tarttui sisäiseen kanteen ja tukkiin höyrypoistoventtiiliin	Laita kullohon vähemmän taikinaa
	Liikaa taikinaa kullohossa	Jatkosaa laita kullohohon vähemmän taikinaa

RUOKA ON YLIKYPSYNNYTTÄ

Olet erehtynyt ruokatyypin valinnassa tai valmistusajan asetaessa (laskemina tehtaassa). Ruoka-aineksin koko on liian pieni	Suositteltaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimitteimen mallille adoptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan ja valmistusajan tulee vastata valittu reseptin valmistusohjeita
Valmis ruoka on liian kauan ollut kullohossa "Automaattinen lämmitys"-toiminto päällä	Pitkäkestävä "Automaattinen lämmitys"-toiminto ei ole suositeltavaa. Mikäli kyseisessä monitoimitteimessä on tämän toiminnon poiskytkentämahdollisuus, käytä se

RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuuroa keittäessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikan ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastöörityä rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineksiä ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms). Ainekseen mitaus on tehty väärin tai ruoka-aineen byyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimitteimen mallille adoptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valittu reseptin valmistusohjeita. Täysjyväruun, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesuvädestä tulee kirkas

RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjaan palamisen estävä kullohon pinnotte on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulloho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnotte on ehjä ja ilman vaurioita
Ainekseen yhteismäärä on pienempi kuin mität reseptissä määrättyä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adoptoitua)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaikaa tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

Paistamisen aikana: olet unohtanut kaataa öljyä kullohoseen, ainekset ei ole sekoitettu tai valmistettavat ainekset on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kullohohon vähän öljyä niin, että se ohuetta kerroksella peittää kullohon pohjan. Saadakseen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajoin sekoittaen tai käännelien määrätyn ajan välein
Haudutuksen aikana: kullohossa on liian vähän kosteutta	Lisää kullohohon nestettä. Valmistuksen aikana älä avaa monitoimitteimen kanta liian tarvetta
Keittämisen aikana: kullohossa on liian vähän nestettä (aineksin määräsuhteita ei ole noudatettu)	Noudata oikeita neste- ja aineainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kullohoseen sisäpintaa ei ole voideltu	Voitele kasviöljyllä tai voilla kullohon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kullohohon (älä kaada kullohohon öljyä!)

RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUMUOTONSA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruokaa	Tavalliseen paistamiseen aika sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaikaa tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimattomia aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaat hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältäviä aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin.
Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimitteimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaset monitoimitteimestä heti valmistuksen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimitteimeen lyhyeksi aikaa "Automaattinen lämmitys"-toimintoa käytettäessä

TAIKINA EI KOHENE

Kanamunna ja sokeria on vaahdotettu huonosti	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä.
Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen	Aineksin valinnan, niiden esikäsittelyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita.
Jauhoja ei ole siivotty tai taikina on alustettu huonosti	
On virheitä aineksin kullohoseen asettaessa	
Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimitteimen kyseisessä mallissa	

i REDMOND-monitoimitteimen muuttamassa mallissa ohjelmassa "STEW" ja "SOUP" käynnistyy ylikuumenemista estävä järjestelmä, jos kullohossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimitteimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy "Automaattinen lämmitys"-toiminto.

Erialaisten ruokien höyrityksen suosituksia

	Ruoka-aine	Paino, g/ Määrä, kpl	Vesimäärä, ml	Valmistusaika, min
1	Sian-/naudanfilee (kuutiota 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lampaanfilee(kuutiota 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kanafiile (kuutiota 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Lihapullat/kotteetit	10 kpl / 5 kpl	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	300	800	5
7	Mantit/kinkkalit	5 kpl	800	25/30

8	Peruna (leikattu neljään osaan)	500	800	20
9	Porkkana (kuutiota 1,5-2 cm)	500	800	35
10	Punajuurit (leikattu neljään osaan)	500	1500	90
11	Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	800	5
12	Kanamunna	5 kpl	800	10

i Tulee huomioida, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Todellinen valmistusaika voi poiketa suosittelusta arvoista johtuen konkreettisen ruoka-aineen ominaisuuksista sekä omista makutottumuksista.

Taulukko: Valmistusohjelmat (tehtaan asetukset)


Ohjelma	Käyttösuosteukset	Asetettu valmistusaika	Valmistusaika/ Asetusväli	Vihäysaika	Työtilan odotusaika	Automaattinen lämmitys
MULTI-COOK	Erialaisten ruokien valmistus, laupottien ja valmistusajan asetus	0:30	2 min – 1 t / 1 min 1 t – 15 t / 5 min	+	-	+
COOK	Vihannesten ja papujen keittäminen	0:40	5 min – 8 t / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Vesipohjaisten mureiden puurojen nopea valmistus sekä valmiin ruoan uudelleenlämmitys	-	-	-	-	-
STEW	Haudutus: liha, kala, vihannekset, lisukkeet ja useasta ruoka-aineesta valmistettavat ruuat	1:00	5 min – 12 t / 5 min	+	-	+
PIZZA	Pizza erit äyriäisillä: liha, kana, juusto yms.	0:25	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Maitoon keitettävien puurojen valmistus	0:20	5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Liemen, höyrytettyjen, kylmien ja vihannekkeitten valmistus	1:00	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
RICE	Riisin valmistus. Mureaksi veteen keitettävien puurojen valmistus	0:30	5 min – 4 t / 1 min	+	-	+
GRAIN	Erialaisten ryyrien ja lisukkeiden valmistus	0:30	5 min – 4 t / 1 min	+	-	+
SAUCE	Erialaisten kastikkeiden sekä hillojen ja marmeladien valmistus	0:35	5 min – 2 t / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Sisäkannen ja kullohon automaattinen puhdistusjärjestelmä	0:30	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+
FRY	Lihan, kalan, vihanneksin ja useasta ruoka-aineesta valmistettävien ruokien valmistus	0:15	5 min – 2 t / 1 min	-	-	+

SLOW COOK	Haudotun maidon, muhennoksen, potkan, silytyn, hyytönnön valmistus	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	+
BREAD	Leipien valmistus vanhajauhoista sekä vehnä- ja ruisjauhojen sekoituksesta (ml. taikinan kohotus)	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Erialaisten friteerattujen ruokien valmistus	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Lihan, kanan, kalan paisto. Hiivataikinasta, hiivattomasta taikinasta (ml. tehtäinaikina) ruokien leivonta	0:50	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
PILAF	Erialaisten pilahvilajien valmistus (lihan, kalan, kanan ja vihanneksien kanssa)	0:50	10 min – 8 t / 5 min	+	-	+
YOGURT	Erialaisten jogurttien valmistus	8:00	10 min – 12 t / 5 min	+	-	-
CHILLI	Chili-kastikkeen valmistus	2:00	10 min – 10 t / 10 min	+	-	+
STEAM	Lihan, kalan, vihanneksien ja muiden ruoka-ainneiden höyritys	0:20	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+

"MULTICOOK"-ohjelman lämpötilojen käyttösuositukset

Valmistuksen lämpötilä, °C	Käyttösuositukset (katso myös reseptikirjaa)
35	Taikinan kohotus ja etikan valmistus
40	Jogurttien valmistus
45	Hapatus
50	Käyminen
55	Hedelmäkaramellin valmistus
60	Vihreän teen tai lastenruokien valmistus
65	Lihan keittäminen vakuumpussissa
70	Punssin valmistus
75	Pastorointi tai valkoisen teen valmistus
80	Glögin valmistus
85	Rahkan tai pitempää valmistusaikaa vaativien ruokien valmistus
90	Punaisen teen valmistus
95	Maitopuurojen valmistus
100	Marengin tai hillon valmistus
105	Silytyn/hyytönnön valmistus
110	Sterilointi
115	Sokerisilirapin valmistus
120	Potkan valmistus
125	Lihan haudotus
130	Laatikkojen valmistus
135	Valmiin ruoan paistaminen nopean pinnan aikaansaamiseksi

Valmistuksen lämpötilä, °C	Käyttösuositukset (katso myös reseptikirjaa)
140	Savustus
145	Vihanneksien ja kalan paisto (foliossa)
150	Lihan paisto (foliossa)
155	Hiivataikinaruokien valmistus
160	Linnunlihan paistaminen
165	Pihvien paistaminen
170	Paistaminen taikinakuorutuksessa
175	Nugettien valmistus
180	Ranskalaisen perunoiden valmistus

 Katso reseptikirja myös.

VI. LISÄVARUSTEET

Lisävarusteet eivät kuulu REDMOND RMC-15E monitoimikeittimen toimitukseen. Voit ostaa niitä sekä saada tietoja REDMOND-tuotteiden uutuksista sivustolla www.multicooker.com tai virallisten jälleenmyyjien kauppoissa.

VII. ENNEN KEITTIMEN VIEMISTÄ HUOLTOON

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Näyttöä on virheilmoitus: E1-E4	Järjestelmävirhe, mahdollisesti ohjauspiiri tai lämmityselementti on rikki	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytkke keitin pistorasiaan uudestaan
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan
	Pistorasia on viallinen	Kytke keitin toimivaan pistorasiaan.
Ruoan valmistus kestää liian kauan	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käänny insinöörisijasi puoleen
	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny insinöörisijasi puoleen
	Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine
Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Lämmityselementti on liikainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alla tulee höyryä	Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa	Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla
	Sisäkannen kumitiiviste on likainen, viallinen tai epämuodostunut	Tarkista sisäkannen kumitiivisteen kunto ja tarpeen mukaan vaihda

VIII. TAKUUVELVOITTEET


Tällä tuotteella on 2 vuoden takuu aika ostopäivästä lähtien. Takuuajana valmistaja on velvollinen korjaamaan kaikki valmistajan viat korjaamalla viallisten tuotteen, vaihtamalla vaurioituneet varaosat tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat huonolaatuisista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on vahvistettu alkuperäisessä takuukuitissa olevalla kaupanlomalalla ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväksytään vain silloin, jos tuotetta on käytetty käyttöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eikä sen osia irrotettu, jos laite ei ole vaurioitunut käyttöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäisen kompletointi. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulumista käytön aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettävää osia (esim. suodatinta, lampuja, palamista estävää pinnoitetta, tiivistettä yms). Tuotteen käyttö- ja takuuakia lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivä ei ole mahdollista määrittellä). Laitteen valmistusaika sisältyy tuotteen sarjanumeroon, joka on merkitty tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on 13-merkinen, 6 ja 7. merkit tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta. Valmistajan määräämät tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivämäärästä sillä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän käyttöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.



Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteenjätöksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaisia tuotteita tavaraosien kanssa kotitalousroskien kanssa. Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteen osistaja on velvollinen tuomaan laitteen erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokaiden raaka-ainesten käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta. Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteroma koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin. Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrättä varten koko EU-alueella.

Tämä ohje löytyy myös sivulta www.redmond.com.
Valmistaja: DSM Enterprise LTD. Rakennus 2, Nro. 6, Keiji 10 Road, Shingtan, Shunde, Guangdong, Kiina.

 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, jėmėmai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.*

Atsargumo priemonės

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas yra skirtas naudoti buityje ir panašiomis kaip buityje sąlygomis:
 - parduotuvių, biurų ūkinės paskirties patalpose ir kitose, nepramoninės paskirties patalpose;
 - vasarnamiuose;
 - viešbučių, motelių ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - apartamentuose ir pusiau pensionatų tipo viešbučiuose.
- Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neat-sako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinė gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP

***DĖMESIO!** Veikimo metu prietaisas įkaista! Būkite atsargūs! Naudojimo metu nelieskite korpuso, dubens ir kitų metalinių dalių. Prieš naudojimą būtinai apsimaukite virtuvines pirštines. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudojus, valant ar perkeliant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP

***ATMINKITE:** pažeistas elektros kabelis gali sukelti gedimų, neatitinkančių garantijos sąlygų. Jeigu elektros kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, vengiant galimų pavojų, būtina kreiptis į klientų aptarnavimo centrą.*

- Niekada nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus. Vengiant karštų skysčių ištekėjimo, gaminant maistą statykite prietaisą ant stabilaus paviršiaus, o nešant naudokitės specialiomis rankenomis (jeigu jos yra). Prietaisui veikiant, neuždenkite prietaiso audiniu ar popieriniu rankšluosčiu – jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

LTU

STOP DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- Asmenys, turintys fizinę, emocinę ar protinę negalią ar neturintys pakankamai patirties ir žinių gali naudotis šiuo prietaisu tik tuo atveju, jeigu jie yra prižiūrimi arba jeigu jie yra apmokyti kaip saugiai naudotis šiuo prietaisu ir kaip turi elgtis iškilus pavojui. Prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m., jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiųjų ir buvo apmokyti kaip saugiai naudotis prietaisu ir ką daryti iškilus pavojui. Neleiskite vaikams žaisti prietaisu, jo dalimis ar gamykline pakuote. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Vaikams, jaunesniems kaip 8 m., draudžiama naudotis prietaisu. Valyti prietaiso ar juo naudotis negali jaunesni kaip 8 m. vaikai, nesant suaugusiųjų priežiūros.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.
- Prietaisui veikiant gali stipriai įkaisti jo paviršius.
- Prietaisas gali sužaloti.
- Būtina reguliariai tikrinti ar neužsiteršę slėgio reguliavimo vožtuvai, kuriais išleidžiami karšti garai.
- Nešildykite maisto ilgą laiką.

STOP Dėmesio: galimi nudegimai karštais garais.

Techninės charakteristikos

Modelis.....	RMC-M151E
Galingumas.....	950 W
Įtampa.....	220–240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
3D šildymas.....	yra
Dubens danga.....	neprislystanti keraminė ANATO® danga (Korėja)
Šviesos diodų ekranas.....	simbolinis
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas
Matmenys.....	380 x 290 x 250 mm
Svoris.....	4,1 kg ± 3 %

Programos

1. MULTICOOK	8. RICE (RYŽIAI)	14. BREAD (DUONA)
2. COOK (VIRIMAS)	9. GRAIN (KRUOPOS)	15. DEEP FRY (GRUZDINTUVĖ)
3. EXPRESS (GREITAS VIRIMAS)	10. SAUCE (PADAŽAS)	16. BAKE (KEPINIAI)
4. STEW (TROŠKINIMAS)	11. SERLF-CLEAN (IŠSIVALYMAS)	17. PILAF (PLOVAS)
5. PIZZA (PICA)	12. FRY (KEPIMAS)	18. YOGURT (JOGURTAS)
6. PORRIDGE (PIENIŠKA KOŠĖ)	13. SLOW COOK (LĒTAS TROŠKINIMAS)	19. CHILLI (ČILI)
7. SOUP (SRIUBA)		20. STEAM (GARINIMAS)

Funkcijos

„MASTERCHIEF“ (laiko ir temperatūros nustatymas gaminimo metu; individualių programų įrašymas ir atkūrimas)..... yra
 Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)..... iki 24 val.
 Patiekalų šildymas..... iki 24 val.
 Atidėtas paleidimas..... iki 24 val.
 Savaiminis išsivalymas..... yra
 Balso pagalba..... su galimybe ją atjungti

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.	Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.	Knyga „120 receptų“.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.	Naudojimo instrukcija.....	1 vnt.
Krepšys, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.	Elektrinis maitinimo kabelis.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.	Žnyplės dubeniui išimti.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.	Jogurtui skirtų indelių kompleksas (4 vnt.).....	1 vnt.

■ Gaminiojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įranga A1

1. Prietaiso dangtis	8. Nuimamas garų vožtuvas	14. Krepšys, skirtas kepti gruzdintuvėje
2. Nuimamas išorinis dangtis	9. Plokščias šaukštas	15. Samčio/šaukšto laikiklis
3. Dubuo	10. Samtis	16. Samčio/šaukšto laikiklis „0“
4. Dangčio pakėlimo mygtukas	11. Dozatorius	17. Žnyplės dubeniui išimti
5. Valdymo pultas su ekranu	12. Jogurtui skirtų indelių kompleksas	18. Jogurtui skirtų indelių kompleksas
6. Korpusas	13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose	
7. Rankena nešti		

Valdymo pultas A2

1. Mygtukas „Hour/Min“ („Valandos/Minutės“) – perjungimas tarp valandų ir minučių nustatymo režimais; balso pagalba įjungimas/atjungimas.
2. Mygtukas „Time Delay“ („Atidėtas paleidimas“) – atidėto paleidimo ir funkcijos „MASTERCHIEF“ įjungimas.
3. Mygtukas „Cancel/Reheat“ („Atšaukti/Pašildyti“) – gaminimo funkcijos įjungimas/išjungimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas, pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas.

- Mygtukas „-“ – navigacija po meniu (rodyklės stinkimas kairėn), laiko ir temperatūros reikšmės mažinimas.
- Mygtukas „+“ – navigacija po meniu (rodyklės stinkimas dešinėn), laiko ir temperatūros reikšmės didinimas.
- Mygtukas „Start / Keep warm“ („Paleisti / Automatinis pašildymas“) – pasirinktos gamtinio programos įjungimas, išankstinis automatinio pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas.
- Mygtukas „Timer/Temp.“ („Laikmatis/Temperatūra“) – perėjimas į temperatūros nustatymo arba gamtinio laiko režimą.
- Mygtukas „Menu“ („Meniu“) – gamtinio programos pasirinkimas.

Ekranų išdėstymas A3

- Gaminio programų indikatorius.
- Automatinio pašildymo ir patiekalų šildymo funkcijų veikimo indikatorius.
- Temperatūros reikšmės indikatorius.
- Maitinimo indikatorius.
- Pagalbinio balsu funkcijos veikimo indikatorius.
- Gaminio laiko nustatymo režimo indikatorius.
- Režimų nustatymo ir atidėto paleidimo režimo indikatorius.
- Veikimo indikacijos.
- Laiko indikatorius.
- Pasirinktos gamtinio programos vykdymo indikatorius.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atargiai ištraukite gaminį ir jį dolis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.



Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Po pervažimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nusdžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Prietaiso Priežiūra“).



DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išsėmiantys garai gerai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių daiktų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pazeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

II.DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-151E turi nuo elektros energijos nepriklausomą atmintį, o tai užtikrina visų vartotojo atliktų nuostatų išsaugojimą, įskaitant atidėto paleidimo ir balso pagalbos nustatymą, išsaugant viską 2 val., jei netikėtai nutruko elektros maitinimas. Jei per šį laiką elektros tiekimas bus atstatytas, prietaisas tęs veikimą pasirinktame režime.

Funkcija „Pagalbininkas balsu“

Pagalbininko balsu funkcijos dėka gaminti daugiafunkciame puode REDMOND RMC-151E paprasta, kaip niekada. Visas gaminio procesas yra lydimas trumpų balso komentarų apie atliktus pakeitimus ir esamas nuostatas. Funkcija

paleidžiama automatiškai, įjungus prietaisą. Norint ją atjungti, programų pasirinkimo režime paspauskite ir laikykite paspaudę „Hour/Min“ mygtuką. Pakartotinai paspaudus ir palaikius „Hour/Min“ mygtuką funkcija vėl įjungžiama.

Gaminio laiko nustatymas

Daugiafunkciame greitpuodėje REDMOND RMC-151E galima patiems nustatyti daugumos programos gamtinio laiko. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gamtinio programos.



Keisti laiko negalėsite, naudodami programą „EXPRESS“.

- Gaminio laikui nustatyti, išsirinkus automatinę programą, spauskite „Timer/Temp.“ mygtuką. Ekране atsiras indikatorius „Time“. Pradės mirksėti minčių reikšmės indikatorius.
- Spausdami „Hour/Min“ mygtuką pasirinkite valandų arba minučių nustatymą. Pasirinkta reikšmė mirksės.
- Paspaudus „+“ mygtuką, laiko reikšmė didės, paspaudus „-“ mygtuką – mažės. Norint greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

Norint išėiti į laukimo režimą neišsaugant įvestų pakeitimų, spauskite „Cancel/Reheat“ mygtuką.



Programos „STEAM“ ir „SELF-CLEAN“ nustatyto gamtinio laiko atskaita pradėdama tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „STEAM“ bei nustatant 10 min. gamtinio laiko, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gamtinio laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenį susidarius pakankamam garų kiekiui.

Atidėtas programos paleidimas

Atidėtas paleidimo laikas – tai nustatytas laiko intervalas, kuriam pasibaigus pasidės gamtinio programos vykdymas. 5 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 5 minučių iki 24 valandų.

- Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką išsirinkę automatinę gamtinio programą paspauskite „Time Delay“ mygtuką. Pradės mirksėti minčių reikšmės indikatorius.
- Spausdami „Hour/Min“ mygtuką pasirinkite valandų arba minučių nustatymą. Pasirinkta reikšmė mirksės.
- Paspaudus „+“ mygtuką, laiko reikšmė didės, paspaudus „-“ mygtuką – mažės. Norint greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
- Norėdami paleisti atidėtą paleidimą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Start / Keep warm“. Ekране bus rodoma atgalinė laik, likusio iki programos paleidimo, atskaita.
- Pasibaigus atgalinei laiko atskaitai prasidės pasirinktos gamtinio programos vykdymas.

Norint išėiti į laukimo režimą neišsaugant įvestų pakeitimų, spauskite „Cancel/Reheat“ mygtuką.



Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant „FRY“ ir „EXPRESS“ programas. Atidėto paleidimo funkcijos naudoti nerekomenduojama, jeigu gaminant patiekalą yra naudojami greitai gendantys produktai.

Nustatydami atidėto paleidimo laiką turėkite omenyje, kad kai kuriose automatinėse programose nustatyta gamtinio laiko atskaita pradėdama tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą.

Gatevų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gamtinio programos laikui, o gatevo patiekalo temperatūra 24 val. palaikyti 70–75°C ribose. Įjungus automatinį pašildymą, apšviečiamas „Cancel/Reheat“ mygtukas, ekране šviečia automatinio pašildymo funkcijos veikimo indikatorius ir rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Funkcijos veikimui užbaigti ir norint pereiti į laukimo režimą, reikia paspausti ir kelias sekundes palaikyti „Cancel/Reheat“ mygtuką.



Automatinio pašildymo funkcija nėra galima naudojant programas „YOGURT“ ir „EXPRESS“.

Programoje „MULTICOOK“ nustatant žemesnę nei 80 oC temperatūrą automatinio atsijungimo funkcija bus atjungta. Jeigu reikia, šią funkciją galima įjungti rankiniu būdu.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gamtinio programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-151E numatyta išankstinis šios funkcijos atjungimo galimybė, paleidžiant pagrindinę gamtinio programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, programai veikiant arba esant atidėto paleidimo režime, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start / Keep warm“ mygtuką. Norėdami paleisti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Start / Keep warm“.

Patiekalų šildymas

Daugiafunkcij puodą REDMOND RMC-151E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
- Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą. Maitinimo jungiklio padėtį „0/I“ nustatykite į padėtį „I“.
- Perjunkite prietaisą į gamtinio programų pasirinkimo režimą. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Cancel/Reheat“. Pasigirs trumpas signalas. Ekране išsibėžės atitinkamas indikatorius, o taip pat mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisą pašildydamas patiekalą iki 70–75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Cancel/Reheat“ mygtuką. Nuskaambės ilgas signalas, užges mygtuko apšvietimas, ekране užges atitinkami indikatoriai.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalų karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

„MASTERCHIEF“ funkcija

Atvertkite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „MASTERCHIEF“ funkcija! Jei programoje „MULTICOOK“ galima nustatyti programos veikimo parametrus iki jai paleidžiant, naudojant funkciją „MASTERCHIEF“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gamtinio proceso metu, turint galimybę išsaugoti pakeitimus.



„MASTERCHIEF“ funkcija nėra galima, naudojant „EXPRESS“ programą.

Funkcijoje „MASTERCHIEF“ galima iki 10 kartų keisti gamtinio laiko ir temperatūrą programos veikimo metu, o keitimų eiliškumą įrašyti vietoj esamos pirminės programos. Temperatūros keitimas naudojant „MASTERCHIEF“ funkciją galimas 35–180°C diapazone 1°C intervalu. Gaminio laiko keitimas – nuo 1 min. iki 15 val. 1 min. intervalu.



Saugant prietaisą nuo perkaitimo, maksimalus programos veikimo laikas, esant 140°C temperatūrai yra apribotas iki 2 val.

Automatinio pašildymo įjungimas/išjungimas nekeičiant laiko ar temperatūros netaikomas atskiru pakeitimui.



Funkcija „MASTERCHIEF“ gali būti įvyptingai naudojama, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gamtinio programos (pvz., gaminant balandėlius, beštegėną, sriubas, makaronus, džemą ir t. t.).

Norint pakeisti gamtinio temperatūrą:

- Jau veikiant gamtinio programai paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Time Delay“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti temperatūros reikšmės indikatorius.

- Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „+“, o norint sumažinti – „-“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
- Nespauskite mygtukų valdymo pulte 10 sek. Nauja reikšmė bus išsaugota automatiškai.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

- Jau veikiant gaminimo programai paspauskite ir palaikykite paspaudę „Time Delay“ mygtuką. Norint pereiti į laiko nustatymo režimą, spauskite mygtuką „Time/Temp“. Ekране pradės mirksėti minučių reikšmės indikatoriaus.
- Spausdami „Hour/Min“ mygtuką pasirinkite valandų arba minučių nustatymą. Pasirinkta reikšmė mirksės.
- Paspaudus „+“ mygtuką, laiko reikšmė didės, paspaudus „-“ mygtuką – mažės. Norint greitai pakeisti reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
- Nespauskite mygtukų valdymo pulte 10 sek. Nauja reikšmė bus išsaugota automatiškai.

i Išsaugojus atliktus pakeitimus ekrane paaišliu bus rodomos temperatūros ir iki programos pabaigos likusio laiko reikšmės.
Nustačius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

Pakeistos gaminimo programos išsaugojimas

Jeigu norite, per 3 min. po gaminimo programos veikimo pabaigos galite išsaugoti naują programą vietoje gamyklinės. Tuo metu ekrane bus rodoma sekundėmis atgalinė laiko atskaita. Norint išsaugoti pakeistą gaminimo programą, vienu metu paspauskite ir palaikykite mygtukus „+“ ir „-“. Norint grįžti į meniu, neišsaugant programos, spauskite „Cancel/Reheat“ mygtuką.

Pakeistos gaminimo programos atstatymas

Iš meniu išsirinkus pakeistą programą, vokiejo gaminimo laiko ekrane bus rodomas simbolis „---“. Jūs galite nustatyti atidėto paleidimo laiką arba iš karto paleisti pakeistą programą paspaudę ir kelias sekundes palaikę mygtuką „Start / Keep warm“. Vykdamt pakeistą programą ekrane paaišliu bus rodomas likęs gaminimo laikas ir sekančiam etapui nustatyta gaminimo temperatūra. Perėjus kiekvieną pakeitimų etapą pasigirs dvigubas garsinis signalas.

i Keisti išsaugotų programų nuostatas galimybės nėra.

Gamyklinių nuostatų atstatymas

Bet kuriuo metu jūs galite atstatyti vienos arba visų pakeistų programų nuostatas. Šiuo tikslu meniu išsirinkite pakeistą programą ir vienu metu paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus „Hour/Min“ ir „Time Delay“. Bus panaikinti visi programoje atlikti pakeitimai.

i Pašalinus pakeistą programą, meniu bus rodoma gamyklinė programa.

Norint atsaukti visas pakeistas programas ir grįžti prie gamyklinių nuostatų, spauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę laukimo režime mygtukus „Hour/Min“ ir „Time Delay“.

Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

- Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį.
- Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcinio puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įstikinkite, kad dubuo stovėtų tiesiai ir yra gerai priguldęs prie kaitinimo elemento.
- Užspauskite daugiafunkcinio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Maitinimo jungiklio padėtį „0/I“ nustatykite į padėtį „I“.

- Norint išeiti iš laukimo režimo spauskite „Menu“ mygtuką. Išsirinkite reikalingą gaminimo programą, paspaudę mygtuką „+“, „-“ arba „Menu“ (ekrane pradės mirksėti atitinkamas indikatorius).
- Jei netinka pagal nutytylėjimą nustatytas gaminimo laikas, spauskite mygtuką „Time/Temp.“ ir pakeiskite šią reikšmę.

i Programose „MULTICOOK“ ir „DEEP FRY“ jūs taip pat galite pakeisti gaminimo temperatūrą. Nustaę gaminimo laiką, dar kartą paspauskite mygtuką „Time/Temp.“ ir nustatykite pageidaujamą reikšmę mygtukais „+“ ir „-“. Nustaę temperatūrą paspauskite mygtuką „Time/Temp.“ arba „Time Delay“ ir grįžkite prie gaminimo laiko nustatymo arba perėjimo prie atidėto paleidimo nustatymo.

- Jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
- Norint įjungti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Start / Keep warm“. Priklausomai nuo pasirinktos programos atgalinė gaminimo laiko atskaita prasidės iš karto paspaudus „Start / Keep warm“ mygtuką arba dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

i Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją.

- Apie gaminimo programos pabaigą išgirs garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esanų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo arba budėjimo režimą.
- Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Cancel/Reheat“ mygtuką.

Programa „MULTICOOK“

Ši programa skirta praktiškais patiekalais, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-151E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarinio knygoje ar internete.

Pagal nutytylėjimą nustatytas gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Rankinių nuostatų laiko diapazonas – 35–180°C, 5 min. intervalu.

Laiko rankinio nustatymo intervalas nuo 2 min. iki 15 val. 1 min. laiko keitimo intervalu (keičiant iki 1 valandos), arba 5 min. (kai laiko intervalas didesnis nei 1 val.).

Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

i Programoje „MULTICOOK“ nustatant žemesnę nei 80°C temperatūrą automatinio atšijungimo funkcija bus atjungta. Jeigu reikia, šią funkciją galima įjungti rankiniu būdu.

Programa „COOK“

Programa skirta daržovėms ir pupoms virti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 40 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 iki 8 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „EXPRESS“

Programa skirta greitai virti ryžius, birias košes ir greitai pašildyti gatavus patiekalus. Galimybės reguliuoti gaminimo laiką ir naudoti atidėto paleidimo bei automatinio pašildymo funkcijas šioje programoje nėra.

Programa „STEW“

Programa skirta ragu, mėsa, paukštienai, daržovėms ir patiekalais iš daugelio produktų troškinti ir gaminti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 1 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 iki 12 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „PIZZA“

Programa skirta pical su mėsa paukštiena, sūriu ir įdaru gaminti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 25 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 iki 8 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „PORRIDGE“

Programa skirta košėms su neriebuiu pasterizuotu pienu virti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 20 min. Laiko rankinio nustatymo intervalas nuo 5 min. iki 4 val. 1 min. laiko keitimo intervalu (keičiant iki 1 valandos), arba 5 min. (kai laiko intervalas didesnis nei 1 val.).

Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcinio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skieisti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

i Pieno ir kruopų sąvaybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

! Nepasiekus norimo rezultato „PORRIDGE“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

Programa „SOUP“

Programa skirta sultiniams, marinatams, daržovių ir šaltoms sriuboms virti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 1 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 iki 8 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „RICE“

Programa skirta ryžiams ir biurioms košėms virti vandenyje. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 30 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 4 val., 1 min. keitimo intervalu.

Programa „GRAIN“

Programa skirta įvairių kruopų garnyrams, o taip pat biurioms košėms vandenyje virti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 30 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 4 val., 1 min. keitimo intervalu.

Programa „SAUCE“

Programa skirta įvairiems padažams ir uogienei bei džemui virti. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 35 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 iki 2 val., 5 min. keitimo intervalu. Galima gaminti esant atidarytam dangčiui.

Programa „SELF-CLEAN“

Programa skirta automatiniams daugiafunkcinio puodo ir vidinio nuimamo dangčiui valymui. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 30 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 iki 2 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „FRY“

Programa skirta daržovėms, mėsa, žuvis ir pupoms virti. Rekomenduojama produktus kepti esant atidarytam dangčiui. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 15 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Tam, kad produktai nepriviltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „FRY“ programą, leiskite prietaisui atvėsti.

Programa „SLOW COOK“

Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltinio, drubutienos gamyba. Gaminimo laikas pagal nutytylėjimą – 3 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 12 val., 10 min. keitimo intervalu.

Programa „BREAD“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginij miltų priemaiša kepti. Programa numatyta pilnam

duonos gaminimo ciklu: nuo kildinimo iki kepimo. Dabar galite savarankiškai savo namuose kepti gardžią duoną. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 3 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 iki 6 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „DEEP FRY“

Programa skirta įvairiems produktams kepti gruzdintuvėje, naudojant specialią krepšį (yra komplekte). Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 180°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 120–180°C, 5°C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 5 min. iki 30 min., 5 min. intervalu.

Naudojant šią programą, daugiafunkcinio greitpuodžio dangtis turi likti atidarytas. Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

STOP *DĖMESIO! Aliejaus labai karšta! Vengiant nudegimų karštais garais atidarys dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

Pasibaigus gaminimo programai, kilstelėkite kepimo krepšį už rankenos ir užfiksuokite ant dubens krašto prie tam skirto kabliuko, kad nuvarvėtų aliejaus perteklius. Aliejaus perteklių nu gaminų pašalinti, prieš pateikiant, nusauskinkite juos virtuviniu rankšluosčiu arba stora popierine servetėle.

💡 *Gruzdintuvėje naudokite tik rafinuotą augalinį aliejų.*

💡 *Stipriai arba ilgai ar daug kartų kaitinant aliejų, skatina jame rūgščių išsiskyrimą. Todėl nenaudokite to paties aliejaus pakartotinai.*

Programa „BAKE“

Programa skirta mėsai, paukštienai, o taip pat patiekalams iš mielinės ir bėmielės tešlos, įskaitant sluoksniuotą tešlą, kepti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 50 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 iki 8 val., 5 min. keitimo intervalu.

💡 *Naudojant kepinių programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalo pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcinio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite patikti daugiafunkciname puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.*

Programa „PILAF“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 50 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 iki 8 val., 5 min. keitimo intervalu.

Programa „YOGURT“

Jogurtas – tai visame pasaulyje populiarus ir naudingas, rūgštaus pieno produktas. Šia programa savo namuose galite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 8 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 iki 12 val., 5 min. keitimo intervalu. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „CHILLI“

Programa skirta čili padažiui virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 2 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 min. iki 10 val., 10 min. keitimo intervalu.

Programa „STEAM“

Programa skirta daržovėms, mėsai, žuvis ir paukštienai garinti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 20 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 iki 2 val., 5 min. keitimo intervalu. Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią dviejų lygių talpą (yra komplekte).

i *Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje.*

💡 *Nenaudojant automatinio šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentelė.*

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiui
- Varkšės, sūrio virimas
- Skystų produktų pastarizavimas
- Indų ir asmenų higienos priemonių sterilizacija

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programą.
- Neverta uždarytame daugiafunkciname puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį, garų bei blokavimo vožtuvą ir kondensato talpą turi būti švarūs ir sausi.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsus. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

⚠️ *Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.*

STOP *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- Atidžiai valykite gumines daugiafunkcinio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir nuimamą garų vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupęs kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų). Jeigu dubuo labai nešvarus, įplikite jį šilto vandens ir patikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite.

Būtina nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcinio puodo korpusą. Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisivalančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinį aliumininį dangtį

1. Nukelkite daugiafunkcinio puodo dangtį. Vidinėje dangčio pusėje paspauskite plastikinį fikساتorių.
2. Netaikant jėgos nuimkite vidinį aliumininį dangtį, atraukę jį šiek tiek į save.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimdamt dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Vidiniam aliumininiam dangčiui ir gumoms valyti nenaudokite indaplovės. Nušluostykite sausai dangtį.
4. Nuimamą dangtį įstatykite į pagrindinio dangčio apatinę dalį, išsikūšimus įstatydami į išdrožas, sulgyjuokite abu dangčius ir nestipriai spustelėkite, kol pasigirs spragtelėjimas.

Nuimamo garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiam lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai atraukite už išorinės jo dalies, laikydamiesi už atsišikimo, esančio dangčio įdubėje, į save aukštyn. Iki galo prieš laikrodžio rodyklę pasukite vidinį garų vožtuvą gaubtą ir nuimkite.
2. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvą gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
3. Surinkite atvirktinė seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies grioveliu su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išsikūšimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

⚠️ *DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempiate jos išimant, plauçant ir statant į vietą.*

Kondensato šalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant korpuso. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skyčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršius, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelobžtų.

⚠️ *Prieš valant daugiafunkcinio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėsus!*

Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešalpia) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtina kruopščiai nuskaulaukite juo likučius, kad gaminant maista neatsirasyt pašalinis kvapas. Patekus svetimkūnių į aplink centrinių šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nesuspausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiumi, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

i *Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.*

Funkcijos „SELF-CLEAN“ naudojimas

1. Užpildykite daugiafunkcinio greitpuodžio dubens trečdajį vandeniu ir įstatykite į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai priguldes prieš kaitinimo elementu.
2. Užspauskite daugiafunkcinio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Nustatykite maitinimo jungiklį į „I“ padėtį.
3. Spauskite mygtuką „Menu“ ir programų sąrašą išsirinkite funkciją „SELF-CLEAN“.
4. Funkcijai paleisti spauskite mygtuką „Start“. Ekране bus rodoma programos veikimo laiko atbūtinė atskaita.

⚠️ *DĖMESIO! Savaiminio iššvalymo režime yra nuimamą garų vožtuvą eis karšti garai ir smulkūs vandens lašai. Vengiant nudegimų, nesilenkite virš puodo šios funkcijos veikimo metu ir neatidėkite prietaiso dangčio iš karto, pasibaigus programos veikimui.*

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciname puode gaminant maistą, išnagrinėtos gamintojų priežasčių ir sprendimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankama aukšta gamtinimo temperatūra.	Nesant būtinybės, gamtinimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimų, įsitikinkite, kad nėra kiltelių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti termoplastinė guma.
Biogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gamtinimo temperatūra.	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai priguldes prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neieskite, kad kaitinimo diskas užšaltų.
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami įsū pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gamtinimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytas bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenusatėte (neapskaitėte) gamtinimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasitikėti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gamtinimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis.	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gamtinimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus.
	Dubenyje yra drėgmės perteklius.
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys.	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.
Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždenė garų išleidimo vožtuvą.	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį.
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis.
	Įsitikite, iš dubens kepinį, apverskite ir dėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti šiuo būdu. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos.

PRODUKTŲ PĖRIVĖ

Apširkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaiciuodami) gamtinimo laiką. Per mažas produktų kiekius.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gamtinimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminius patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkciame puode modelyje numatytas išskaitinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pieniškią košę, išgaruoja pienas.	Pieno košėbė ir jo savybės gali prikaustyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasteurizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galite šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
---	---

Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blagai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų gamtinimas, paruošiamasis jų apdoravimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsa, žuvis ir jūros gėrybės visuomet kruopščiai nuplaukite.
---	--

PATIEKALAS PRISIVYLA

Po paskutinio maisto vartojimo, buvo blagai išplautas dubuo. Pažeista nepripylanti dubens danga.	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, nepripylanti danga nepažeista.
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai.
Nustatėte per ilgą maisto gamtinimo laiką.	Sutrumpinkite gamtinimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.
Kepant: pamišote į dubenį įpilti aliejaus, nemašėte arba per vėlai apversdavote produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversiti.
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gamtinimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų).	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesuėpėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite vidinės dubens pusės aliejumi (nereikėtų riebalų pilti).

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gamtinimo laiką.	Sutrumpinkite gamtinimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės sąvayje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, saldytus uogas, grietinę ir pan.).	Rinkintės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį.
--	---

Gatavą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode.	Pasitenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniui pašildymui.
---	--

KEPINYS NEIŠKILIO

Blagai išpakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų gamtinimas, paruošiamasis jų apdoravimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinantios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusiėjojęte miltų arba blagai užminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamam šiuo daugiafunkcio puodo modeliui.	

i *Daugelyje daugiafunkčių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose „STEW“ ir „SOUP“ suveikia apsauga nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gamtinimo programa sustabdoma, o daugiafunkcio puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.*

Rekomendacinis įvairių produktų gamtinimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/ Kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gamtinimo laikas, min.
Kiaulienos/jautienos filė (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	30/40
Avienos filė (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	40
Vištenos filė (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	20
Frikadėtės/kotletai	10/5 vnt.	800	25/40
Žuvis (file)	300	800	15
Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
Butvės (ketvirčiuotos)	500	800	20
Morkos (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	35
Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	90
Daržovės (užšaldytos)	500	800	5
Vištos kiaušinis	5 vnt.	800	10

i *Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.*

Gamtinimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Papildomi gamtinimo laikus	Gamtinimo laiko/intervalo nustatymas	Aidėse patirdamas	Pasirinkus išpūstus parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
MULTI-COOK	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gamtinimo laiką.	00:30	2 min. – 1 val./ 1 min. 1–15 val./ 5 min.	+	-	+
COOK	Daržovių ir pupų virimas.	00:40	5 min. – 8 val./ 5 min.	+	-	+
EXPRESS	Greitas birlių košių ant vandens virimas ir gatavų patiekalų šildymas.	-	-	-	-	-
STEW	Mėsos, žuvų, daržovių garmų ir iš daugelio produktų gaminių patiekalų troškimas.	01:00	5 min. – 12 val./ 5 min.	+	-	+
PIZZA	Picos su mėsa, paukštiena, sūriui ir kitais įdarais kepimas.	00:25	10 min. – 8 val./ 5 min.	+	-	+
POR. RIDGE	Pieniškių košių virimas.	00:20	5 min. – 1 val./ 1 min. 1 val.–4 val./ 5 min.	+	+	+
SOUP	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sruvų virimas.	01:00	10 min. – 8 val./ 5 min.	+	-	+
RICE	Ryžių virimas. Birlių košių virimas ant vandens.	00:30	5 min. – 4 val./ 1 min.	+	-	+

GRAIN	Ivairių kruopų ir garnyrų gaminimas.	00:30	5 min. – 4 val./ 1 min.	+	-	+
SAUCE	Programa skirta įvairiems padažams ir uogienėms bei džemai virinti.	00:35	5 min. – 2 val./ 5 min.	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatinė vidinio dangčio ir dubens valymo sistema.	00:30	5 min. – 2 val./ 1 min.	+	+	+
FRY	Mėsos, žuvų, daržovių gamyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	00:15	5 min. – 2 val./ 1 min.	-	-	+
SLOW COOK	Lydymo pleno, troškintos mėsos, šaltienos, drebučienos gamyba.	03:00	5 min. – 12 val. / 10 min.	+	-	+
BREAD	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant teštos kildinimo etapą).	03:00	10 min. – 6 val./ 5 min.	+	-	+
DEEP FRY	Ivairių produktų gruzdinimas gruzdintuveje.	00:30	5–30 min./ 5 min.	+	+	+
BAKE	Programa skirta mėsiui, paukštienai, žuvis, o taip pat patiekalams iš mielinės ir bemiesės teštos, įskaitant sluoksniuotą tešlą, kepti.	00:50	10 min. – 8 val./ 5 min.	+	-	+
PILAF	Ivairių plovų rūšių gaminimas (su mėsa, žuvis, paukštiena, daržovėmis).	00:50	5 min. – 8 val./ 5 min.	+	-	+
YOGURT	Ivairių jogurto rūšių gaminimas.	08:00	10 min. – 12 val. / 5 min.	+	-	-
CHILLI	Čili padažo gaminimas.	02:00	10 min. – 10 val. / 10 min.	+	-	+
STEAM	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	00:20	5 min. – 2 val./ 5 min.	+	+	+

„MULTI-COOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35	Teštos kildinimas ir acto virimas
40	Jogurto gamyba
45	Rauginimas
50	Fermentavimas
55	Glajaus gamyba
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Pušto gaminimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80	Karšto vyno virimas
85	Varškės ar ilgaini gaminamų patiekalų virimas
90	Raudonos arbatos virimas
95	Pieniškų košių virimas
100	Bezė, uogienės virimas
105	Šaltienos gaminimas

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
110	Sterilizacija
115	Cukraus sirupo virimas
120	Virtiotinių gamyba
125	Troškintos mėsos gamyba
130	Apkepo gamyba
135	Gatevų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150	Mėsos kepimas folijoje
155	Mielinės teštos gaminimų kepimas
160	Paukštienos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Kepimas skydoje tešloje
175	Vištenos pirštelių kepimas
180	Bulvių kepimas

Taip pat žiūrėkite pridamą receptų knygą.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-151E komplekte papildomų priedų nėra. Įsigyti priedų arba sužinoti apie REDMOND priedus naujienas galima tinklalapyje www.multicooker.com arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1-E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą
Prietaisas neįsijungia	Elektrinis maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo Sugedęs kištukinis lizdas	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas teisingai prie prietaiso lizdo ir kištukinį lizdą Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą
	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujantį įmonę
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektrinis maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba dalelės (šuklės, kruopos, maisto gabalukai)) Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šuklės, kruopos, maisto gabalukai)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujantį įmonę Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi neįgijai	Pastatykite dubenį tiesiai

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Stipriai užšiteręs kaitinimo diskas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą
Gaminant dangčio kyla garai	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetizumas	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuse nėra pašalinių objektų (šuklės, kruopos, maisto gabalukai), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas)
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Galbūt, jog ją reikia pakeisti

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvintiems dalims (filtrams, lemputėms, neprisivalančiai dangai, tarpinėms ir t. t.). Gaminto taravimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).


Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuse. Serijos numerį sudaro 13 simbolių, 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus. Gamintojo nurodomas prietaiso taravimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Jūs reikite išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebeužduojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programoms.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus. Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje. Šią instrukciją rasite mūsų tinklalapyje www.redmond-company.com. Gamintojas: „DSM Enterprise LTD.“, Pastatas 2, Nr. 6, Kadgi 10 Roud, Šingtanas, Sunde, Guandunas, Kinija.

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

Drošības pasākumi

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un tiem līdzīgos apstākļos:
 - veikalu, ofisu un citās palīgtelpās nerūpnieciskai izmantošanai;
 - vasarnīcās un ārpilsētas mājās;
 - vienīcu, hoteļu numuros un citās dzīvojamās telpās;
 - viesnīcas tipa dzīvokļos vai pansijās.
- Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko raksturojumu vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces enerģijas patēriņam - parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar saņemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tam arī ir saņemējums.



UZMANĪBU! Darbības laikā ierīce uzkarst! Esiet uzmanīgi! Neaiztieciot korpusu, trauku un citas metāla daļas lietošanas laikā. Pirms lietošanas obligāti uzvelciet virtuves cimds. Lai izvairītos no apdedzināšanās ar tvaiku, neliecieties pāri ierīcei atverot tās vāku.

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.



Atcerieties: strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem. Ja strāvas vads ir bojāts vai to ir nepieciešams nomainīt, vērsieties servisa centrā, lai izvairītos no iespējamajiem riskiem.

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas. Lai izvairītos no karstu šķidrumu izlīšanas, vienmēr novietojiet ēdienu gatavošanas ierīci uz stabilas virsmas, pārvietošanai izmantojot speciālu rokturi (ja tāds ir). Neapklājiet ierīci ar audumu vai papīra dvielī darbības laikā - tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā - mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.

- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi ievērojiet ierīces tīrīšanas instrukciju.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*
- Šo ierīci personas ar fiziskiem, senioriem, psihiskiem traucējumiem, kā arī personas bez pietiekamas pieredzes un zināšanām var lietot tikai tad, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai tām ir veikta instruktāža par šīs ierīces drošu izmantošanu, un gadījumā, ja tās saprot potenciālos draudus. Ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma, ja tie tiek uzraudzīti, vai tiem ir veikta instruktāža par šīs ierīces drošu izmantošanu, un gadījumā, ja tie saprot potenciālos draudus. Uzmaniet bērnus, lai nepieļautu to rotaļāšanos ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Nepieļaujiet ierīces izmantošanu bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem un bez vecāku uzraudzības.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.
- Darbības laikā ierīces virsmas var ļoti uzkarst.

- Ierīce ir traumatiska.
- Spiediena regulēšanas vārstus, pa kuriem izplūst tvaiks, ir nepieciešams regulāri atbrīvot no piesārņojumiem.
- Nesildiet ēdienu pārāk ilgu laiku.

STOP *Uzmanību: var apdedzināties ar karstu tvaiku.*

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-151E
Jauda	950 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	5 l
3D-sildīšanaīr
Trauka pārklājumspretpiedeguma, keramiskais Anato® (Koreja)
LED displejssīmbolu
Tvaika vārstsnogemams
Iekšējais vāksnogemams
Gabartizmēri	380 x 290 x 250 mm
Svars	4,1 kg ± 3%

LVA

Programmas

1. MULTICOOK	8. RICE (RĪSI)	15. DEEP FRY (FRITĒŠANA)
2. COOK (VĀRĪŠANA)	9. GRAIN (PUTRAIMI)	16. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
3. EXPRESS (EKSPERS)	10. SAUCE (MĒRCE)	17. PILAF (PĻOVŠ)
4. STEW (SAUTĒŠANA)	11. SELF-CLEAN (PAŠĀTTĪRĪŠANĀS)	18. YOGURT (JOGURTS)
5. PIZZA (PICA)	12. FRY (CEPŠANA)	19. CHILLI (CILĪ)
6. PORRIDGE (PIENA PUTRA)	13. SLOW COOK (SŪTINĀŠANA)	20. STEAM (TVAICĒŠANA)
7. SOUP (ZUPA)	14. BREAD (MAIZE)	

Funkcijas

„MASTERCHIEF” (laika un temperatūras iestatīšana gatavošanas laikā; jaunu programmu ierakstīšana un izmantošana)īr
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)līdz 24 stundām
Ēdienu uzsildīšanalīdz 24 stundām
Atliktais startslīdz 24 stundām
Pašāttīrīšanāsīr
Balss patīga funkcijaar iespēju atslēgt

Komplektācija

Multikatts	1 gab.	Kausa/karotes turētājs	1 gab.
Trauks	1 gab.	Grāmata „100 receptes”	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.	Lietošanas instrukcija	1 gab.
Grozis fritēšanai	1 gab.	Servisa grāmatiņa	1 gab.
Mērglāze	1 gab.	Strāvas vads	1 gab.
Kauss	1 gab.	Satvērējs trauka izņemšanai	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.	Burciņu komplekts jogurtam (4 gab.)	1 gab.

■ Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multikatla uzbūve A1

1. Ierīces vāks	4. Vāka atvēršanas poga
2. Nogemams iekšējais vāks	5. Vadības panelis ar displeju
3. Trauks	6. Korpus

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 7. Rokturis pārvietošanai | 2. tvaiku |
| 8. Noņemams tvaika vārsts | 14. Grozīs fritēšanai |
| 9. Lēzena karote | 15. Kausa/karotes turētājs |
| 10. Kaus | 16. Strāvas slēdzis „0/1” |
| 11. Mērglāze | 17. Strāvas vads |
| 12. Satvērējs trauka izņemšanai | 18. Burciņu komplekts jogurtam |
| 13. Konteiners gatavošanai ar | |

Valdības panelis A2

- Poga „Hour/Min” (Stundas/Minūtes) – pārslēgšana starp stundu un minūšu iestatīšanas režīmiem; balss palīga funkcijas ieslēgšana/izslēgšana.
- Poga „Time Delay” (Atliktais starps) – atlikta starta un „MASTERCHIEF” funkciju ieslēgšana.
- Poga „Cancel/Reheat” (Atcelt/Uzsildīšana) – gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana, uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana.
- Poga „-“ – pārvietošanās pa izvēlni (kursora virzīšana pa kreisi), laika, temperatūras vienību samazināšana.
- Poga „+” – pārvietošanās pa izvēlni (kursora virzīšana pa labi), laika, temperatūras vienību palielināšana.
- Poga „Start / Keep Warm” (Starts / Automātiskā sildīšana) – iestatītā gatavošanas režīma ieslēgšana, automātiskās sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana.
- Poga „Timer/Temp.” (Taimeris/Temperatūra) – pāreja uz gatavošanas laika vai temperatūras iestatīšanas režīmu.
- Poga „Menu” (Izvēlne) – gatavošanas programmas izvēle.

Displeja uzbūve A3

- Gatavošanas programmu indikatori.
- Automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkciju darbības indikatori.
- Temperatūras vienību indikatori.
- Strāvas indikatori.
- Balss palīga funkcijas indikatori.
- Gatavošanas laika iestatīšanas režīma indikatori.
- Atlikta starta iestatīšanas un darbības režīma indikatori.
- Darbības indikatori.
- Laika vienību indikatori.
- Gatavošanas programmas etapa izpildes indikatori.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus, reklāmas uzlīmes.

⚠ Obligāti saglabājiet brīdināšās uzlīmes, uzlimes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar iestrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams patērēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu, izmāzģējiet trauku, rūpīgi nožavējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajās ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. „Ierīces kopšana”).

STOP UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas horizontālas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma.

Pirms gatavošanas pārlicieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla daļas nav bojātas, iesējietas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelmentu nedrīkst atrasties svešermeņi.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Energoneatkarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND RMC-151E ir energoneatkarīga atmiņa, kas, neparedzētās elektrības atslēgšanās gadījumā, garantē visu lietotāja veikto iestatījumu, ieskaitot atlikta starta un balss palīga iestatījumu, saglabāšanu 2 stundu garumā. Ja šajā laikā elektroenerģijas padeve tiks atjaunota, multikatls turpinās darbu iestatītajā režīmā.

Balss palīga funkcija

Pateicoties balss palīga funkcijai, iemācīties gatavot ar multikatlu REDMOND RMC-151E ir ļūvīvs daudz vieglāk. Visu gatavošanas procesu pavada īsas balss komandas par veiktajiem izmaiņām un tekošajiem iestatījumiem. Funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc ierīces ieslēgšanas. Lai atslēgtu šo funkciju, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Hour/Min” gatavošanas programmu izvēles režīmā. Funkciju atkal var ieslēgt, ja nospiež un gatav nospiestu pogu „Hour/Min”.

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam REDMOND RMC-151E var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku gandrīz visām programmām. Maigās solis un iespējami laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

i *Gatavošanas laika maiņa nav pieejama izmantojot programmu „EXPRESS”.*

- Lai iestatītu gatavošanas laiku, pēc automātiskās programmas izvēles nospiediet pogu „Timer/Temp.” Uz displeja parādīsies indikators Time. Minūšu indikators sāks mirgot.
- Spiežot pogu „Hour/Min”, izvēliesiet stundu vai minūšu iestatīšanu. Izvēlēts vienības mirgos.
- Spiežot pogu „+”, laika vienības palielināsies, bet spiežot pogu „-” – samazināsies. Lai pārītrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.

Lai pārietu uz gaidīšanas režīmu nesaglabājot veiktās izmaiņas, nospiediet pogu „Cancel/Reheat”.

i *Programmām „STEAM” un „SELF-CLEAN” iestatītā gatavošanas laika atskaites sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja tiks ielietis aukstais ūdens un programmai „STEAM” iestatīts gatavošanas laiks 10 minūtes, programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai tad, kad ūdens būs uztvīrijies un traukā būs nepieciešamais tvaiku daudzums.*

Programmas starta atlikšana

Atlikta starta funkcija ļauj iestatīt laika intereāvu, pēc kura beigām sāksies gatavošanas programmas darbība. Laiku var iestatīt diapazonā no 5 minūtēm līdz 24 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

- Lai iestatītu atlikta starta laiku, pēc automātiskās gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „Time Delay”. Minūšu indikators sāks mirgot.
- Spiežot pogu „Hour/Min”, izvēliesiet stundu vai minūšu iestatīšanu. Izvēlēts vienības mirgos.
- Spiežot pogu „+”, laika vienības palielināsies, bet spiežot pogu „-” – samazināsies. Lai pārītrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.
- Lai ieslēgtu atlikta starta funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Start / Keep Warm”. Uz displeja parādīsies laika atpakaļskaitīšana līdz programmas darbības sākumam.
- Pēc laika atpakaļskaitīšanas beigām sāksies izvēlēts gatavošanas programmas darbība.

Lai pārietu uz gaidīšanas režīmu nesaglabājot veiktās izmaiņas, nospiediet pogu „Cancel/Reheat”.

i *Atlikta starta funkcija nav pieejama izmantojot programmu „FRY” un „EXPRESS”. Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja receptē ir produkti, kas ātri bojājas.*

Iestatot atlikta starta laiku ir jāņem vērā, ka dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaites sākas tikai pēc tam, kad ierīce ir sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru.

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija ieslēdzas automātiski, uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var saglabāt gatavā ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 24 stundām. Ja darbojas automātiskās sildīšanas funkcija, degs poga „Cancel/Reheat” indikators, uz displeja atspoguļosies funkcijas darbības indikators un darbības tiešā laika atskaitē dotajā režīmā. Lai pabeigtu funkcijas darbību un pārietu uz gaidīšanas režīmu, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Cancel/Reheat”.

i *Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas „VO-GURT” un „EXPRESS”.*

Programmā „MULTICOOK” iestatāt gatavošanas temperatūru, kura ir zemāka par 80°C. Šī funkcija ieslēdzas automātiski. Ja ir nepieciešams, to var ieslēgt manuāli.

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Nemat to vērā, multikatlam REDMOND RMC-151E ir paredzēta iespēja priekšlicīgi atslēgt šo funkciju gatavošanas programmas darbības uzsākšanas brīdī vai pamatprogrammas darbības laikā. Lai to izdarītu, gatavošanas programmas darbības laikā vai atlikta starta režīmā nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Start / Keep Warm”. Lai atkal ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju, atkārtoti nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Start / Keep Warm”.

Ēdienu uzsildīšana

Multikatlu REDMOND RMC-151E var izmantot atdzisušu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu: Pārliciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikatla korpusā. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam. Novietojiet strāvas slēdzi „0/1” pozīcijā „I”.

- Pāreijiet uz gatavošanas programmu izvēles režīmu. Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Cancel/Reheat”. Atskanēs īss signāls. Uz displeja iedegsies atbilstošais indikators un poga apgaismojums. Taimeris sāks uzsildīšanas tiešā laika atskaiti.
- Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C robežai un saglabās to šiltu līdz 24 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanas procesu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Cancel/Reheat”. Atskanēs garš signāls, uz displeja nodzīsies atbilstošie indikatori un poga apgaismojums.

i *Pateicoties automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijām, multikatls var saglabāt ēdienu karstu līdz 24 stundām, tomēr nav ieteicams izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.*

💡 *Pateicoties automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijām, multikatls var saglabāt ēdienu karstu līdz 24 stundām, tomēr nav ieteicams izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.*

Funkcija „MASTERCHIEF”

Atklājiet priekš sevis vēl vairāk kulinārās mākslas iespēju ar jauno funkciju „MASTERCHIEF”! Ja programmas „MULTICOOK” var iestatīt programmas darbības parametrus līdz starta sākumam, tad, izmantojot funkciju „MASTERCHIEF”, iestatījums var mainīt tieši gatavošanas procesa laiku, ar iespēju tos saglabāt turpmākai izmantošanai.

i *Funkcija „MASTERCHIEF” nav pieejama, izmantojot programmu „EXPRESS”. Funkcija „MASTERCHIEF” ļauj līdz 10 reizēm mainīt gatavošanas laiku un temperatūru programmas darbības laikā un ierakstīt izmaiņu secību iepriekšējās programmas vietā. Temperatūras maiņa programmai „MASTERCHIEF” ir iespējama diapazonā no 35°C līdz 180°C, ar soli – 1°C. Gatavošanas laika maiņa – no 1 minūtes līdz 15 stundām, ar soli – 1 minūte.*



Lai pasargātu ierīci no pārkaršanas, iestatīt gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 140°C, maksimālais programmas darbības laiks ir 2 stundas. Automātiskās sildīšanas ieslēgšana/izslēgšana, nomainot laiku vai temperatūru, netiek uzskatīta par atsevišķu izmaiņu.



Funkcija „MASTERCHIEF” var izradīties īpaši noderīga, ja gatavojat sarežģītus ēdienus, kuru pagatavošanai ir nepieciešams izmantot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīrīti, bejstrogonovs, dažādas zupas un pastas, džeļus, utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet un pārīs sekundes turiet nospieštu pogu „Time Delay”. Uz displeja sāks mirgot temperatūras vienību indikatoru.
2. Iestatiet vēlamo temperatūru. Lai palielinātu temperatūru, spiediet pogu „+”, lai samazinātu – pogu „-”. Lai pārītrinātu vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospieštu atbilstošo pogu.
3. 10 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

4. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet un pārīs sekundes turiet nospieštu pogu „Time Delay”. Lai pārītinātu laika iestatīšanas režīmu, nospiediet pogu „Time/Temp.”. Uz displeja sāks mirgot minūšu vienību indikatoru.
5. Spiežot pogu „Hour/Min”, izvēlieties stundu vai minūšu iestatīšanu. Izvēlēties vienības mirgos.
6. Spiežot pogu „+”, laika vienības palielināsies, bet spiežot pogu „-” – samazināsies. Lai pārītrinātu laika vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospieštu atbilstošo pogu.
7. 10 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.



Pēc veikto izmaiņu saglabāšanas, uz displeja pēc kārtas atspoguļosies temperatūras vienības un laika vienības, kuras ir palikušas līdz programmas beigām.

Jā tiks iestatītas 00:00 laika vienības, programmas darbība tiks pārtraukta.

Gatavošanas programmas izmaiņu saglabāšana

Jā vēlaties, tad 3 minūšu laikā pēc programmas darbības beigām var saglabāt jauno programmu ierīcē iestatītās programmas vietā. Sajā laikā uz displeja atspoguļosies laika atpakaļskaitīšana sekundes.

Lai saglabāti izmainīto gatavošanas programmu, režīz nospiediet un turiet nospieštās pogas „+” un „-”.
Lai pārītinātu uz izvēlni nesaglabājot veiktās izmaiņas, nospiediet pogu „Cancel/Reheat”.

Izmainītās gatavošanas programmas izmantošana

Izvēloties izmainīto gatavošanas programmu izvēlnē, uz displeja gatavošanas laika vieta parādīsies simbols „----”.

Jūs varat iestatīt atkārtoti starta laiku vai izvērst uzskārt izmainītās programmas darbību, nospiežot un pārīs sekundes turēt nospieštu pogu „Start / Keep Warm”. Gatavošanas laikā uz displeja pēc kārtas atspoguļosies atlikušais gatavošanas laiks un gatavošanas temperatūra, kura ir iestatīta šim gatavošanas etapam. Pēc katrā izmaiņu posma beigām atksnās divi signāli.



Saglabātajām programmām nav iespējams mainīt iestatījumus.

Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana

Jebkurā brīdī jūs varat atjaunot rūpnīcas iestatījumus vienai vai visām izmainītajām programmām. Lai to izdarītu, izvēlieties izmainīto programmu un režīz nospiediet un pārīs sekundes turiet nospieštās pogas „Hour/Min” un „Time Delay”. Programmā veiktās izmaiņas tiks atceltas.



Pēc izmainītās programmas izdzēšanas, izvēlnē atspoguļosies ierīcē iestatītā rūpnīcas programma.

Lai visām izmainītajām programmām atceltu veiktās izmaiņas un atgrieztos pie rūpnīcas iestatījumiem, gaidīšanas režīmā režīz nospiediet un pārīs sekundes turiet nospieštās pogas „Hour/Min” un „Time Delay”.

Kopējie automātiskos programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multikatlā traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārīcinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Pārīcinieties, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskarsas ar sildelementu.
3. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Novietojiet strāvas slēdzi „0/I” pozīcijā „I”.
4. Nospiediet pogu „Menu”, lai pārītinātu uz gaidīšanas režīmu. Izmainot pogas „+”, „-” vai „Menu” (uz displeja mirgos atbilstošais indikators), izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu.
5. Ja neapmierina ierīcē iestatītās gatavošanas laiks, nospiediet pogu „Time/Temp.” un izmainiet laika vienības.



Programmām „MULTICOOK” un „DEEP FRY” var izmainīt arī gatavošanas temperatūru. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atkārtoti nospiediet pogu „Time/Temp.” un ar pogu „+” un „-” palīdzību iestatiet vēlamo temperatūras vienības. Pēc iestatīšanas nospiediet pogu „Time/Temp.” vai „Time Delay”, lai atgrieztos pie gatavošanas laika iestatīšanas vai pārītinātu starta iestatīšanas.

6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atkārtoti starta laiku.
7. Lai uzskatītu gatavošanas programmas darbību, nospiediet un pārīs sekundes turiet nospieštu pogu „Start / Keep Warm”. Atkarībā no izvēlētais programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas „Start / Keep Warm” nospiešanas vai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamo temperatūru traukā.



Jā ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju.

8. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētais programmas vai veiktajiem iestatījumiem, ierīce pārīs automātiskās sildīšanas režīmā vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai atceltu iestatīto programmu, pārītrauktu gatavošanas procesu vai automātisko sildīšanu, nospiediet un pārīs sekundes turiet nospieštu pogu „Cancel/Reheat”.

Programma „MULTICOOK”

Programma paredzēta ēdīnu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicīties programmai „MULTICOOK”, multikatlais REDMOND RMC-151E spēj aizvītiot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdīnu pēc izvēlētais receptes, izlasītu senā pavārgrāmātā vai Interneta.

Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C. Manuālais temperatūras iestatīšanas diapazons ir no 35–180°C ar soli – 5°C.

Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 2 minūtēm līdz 15 stundām, ar soli – 1 minūte (intervālam līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam, lielākam par 1 stundu).

Sasniedzot gatavošanai nepieciešamo temperatūru, atksnās skaņas signāls.



Jā gatavošanas temperatūra programmai „MULTICOOK” ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks automātiski izslēgta. Jā ir nepieciešams, to var ieslēgt manuāli.

Programma „COOK”

Programma paredzēta dārzeņu un pākšaugu gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „EXPRESS”

Programma paredzēta risu, iridno putrainu putru gatavošanai, kā arī ātri ēdienus uzsilīdīšanai. Šai programmai nav pieejama manuāla gatavošanas laika iestatīšana, kā arī atkārtoti starta un automātiskās sildīšanas funkciju izmantošana.

Programma „STEW”

Programma paredzēta cepešu, ragu gatavošanai, galus, putnu gaļas, dārzeņu un daudzkomponentu ēdīnu sautēšanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 1 stunda. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „PIZZA”

Programma paredzēta picu gatavošanai ar gaļu, putnu gaļu, sieru un citiem pildījumiem. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „PORRIDGE”

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 1 minūte (intervālam līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam, lielākam par 1 stundu).

Lai izvairītos no piena pīdeģšanas un iegūtu vēlamo rezultātu, iesakām pirms gatavošanas veikt sekojošās darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putrainus (risi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatlā trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērt atbilstoši receptu grāmātā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.



Piena un putrainu īpašības var atšķirties atkarībā no ražotāja un izcelsmes vietas, tas dažreiz var ietekmēt gatavošanas rezultātu.



Jā, gatavojot ar programmu „PORRIDGE”, vēlamais rezultāts netika sasniegts, izmantojiet universālo programmu „MULTICOOK”. Optimālā gatavošanas temperatūra piena putrai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

Programma „SOUP”

Programma paredzēta buljona, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 1 stunda. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „RICE”

Programma paredzēta risu vārīšanai, kā arī ūdeni vārītu putru gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 1 minūte.

Programma „GRAIN”

Programma paredzēta dažādu putrainu un pīdeģu, kā arī ūdeni vārīto iridno putru gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 1 minūte.

Programma „SAUCE”


Programma paredzēta dažādu mērču gatavošanai, ievārījuma un džeļas vārīšanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes. Var gatavot ar atvērtu vāku.

Programma „SELF-CLEAN”

Programma paredzēta automātiskai multikatlā trauka un iekšējā nopemamā vāka tīrīšanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „FRY”

Programma paredzēta dārzeni, gaļas un putnu gaļas cepšanai. Ieteicams gatavot ar atvērtu vāku. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtem līdz 2 stundām, ar soli – 1 minūte. Atlikta starta funkcija šai programmai nav pieejama.

 *Lai izvairītos no ēdiena piederšanas, ieteicams sekot receptū grāmatas instrukcijai un periodiski apmāstīt trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas „FRY” izmantošanas, ļaujiet ierīcei ir pilnībā atdzist.*

Programma „SLOW COOK”


Programma paredzēta karsētā piena, galera, stīlbiena gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 3 stundas. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtem līdz 12 stundām, ar soli – 10 minūtes.

Programma „BREAD”

Programma paredzēta dažādas maizes cepšanai no kviešu miltiem, arī pievienojot rudzu miltus. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no miklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Tagad Jūs varat patstāvīgi izcept maizi savās mājās. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 3 stundas. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtem līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „DEEP FRY”

Programma paredzēta dažādu produktu fritēšanai ar speciālu groza palīdzību (ietilpst komplektā). Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra – 180°C. Manuālais gatavošanas temperatūras iestatīšanas diapazons – no 120-180°C, ar soli – 5°C. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtem līdz 30 minūtem, ar soli – 5 minūtes. Izmantojot šo programmu, ierīces vākam ir jābūt atvērtam. Sasniedzot darbībai nepieciešamo temperatūru, atskānēs skaņas signāls.

 *UZMANĪBU! Eļļa ir ļoti karsta! Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet virtuves cimdus un neliecieties pāri ierīcei.*


Pēc programmas darbības beigām paceliet fritēšanas grozu ar produktiem aiz rokura un nofiksējiet to uz trauka malas ar speciālu groza āķi, noteciniet eļļu. Lai likvidētu eļļas pārpalikumus, pirms pasniegšanas produktu nosusiniet papīra salvetē vai papīra dvieļi.

 *Fritēšanai izmantojiet tikai rafinētu augu eļļu.*

Ilgstoša un vairākkārtīga eļļas izmantošana veicina tās oksidēšanos. Neizmantojiet vienu un to pašu eļļu produktu fritēšanai atkārtoti.

Programma „BAKE”

Programma paredzēta sacepumu gatavošanai no gaļas un putnu gaļas, kā arī izstrādājumu gatavošanai no rauga un bezrauga miklas, ieskaitot kārtaino mīklu. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 50 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtem līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

 *Gatavojot miklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikakta uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikattā uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.*

Programma „PILAF”

Programma paredzēta dažādu plover veidu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 50 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtem līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „YOGURT”


Jogurts – skābpiena produkts ar vērtīgām īpašībām ir populārs visā pasaulē. Ar programmas „YOGURT” palīdzību Jūs varat pagatavot garšīgu un veselīgu jogurtu savās mājās. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 stundas. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtem līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes. Izmantojot šo programmu, automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama.

Programma „CHILLI”

Programma paredzēta Čīli mērces gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 2 stundas. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtem līdz 10 stundām, ar soli – 10 minūtes.

Programma „STEAM”

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju un dārzeni gatavošanai ar tvaiku. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Manuālais gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtem līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes. Gatavošanai ar šo programmu izmantojiet speciālo divlīmeņu konteineru (ietilpst komplektā).

 *Atcerieties, ka gatavošanas programmas darbības laikā atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma sasniegšanas traukā. Ja šai programmai Jūs neizmantojat ierīcē iestatītos laiku uzstādījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.*


III. PAPILDUS IESPĒJAS


- Miklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķīdru produktu pastērizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. IERĪCES KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmas lietošanas vai smaku likvidēšanai multikattā pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārti pusi citrona izmantojot programmu „STEAM”.
- Neatstājiet aizvērtā multikattā trauku ar pagatavotu ēdenu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavotu ēdenu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikattā, izmantojot ēdenu uzsilīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, sildīšanas diskam, traukam, vākam, iekšējā vākam, tvaika vārstam un pretvārstam, kondensāta konteinerim ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.

 *AIZLIEGTS tīrīšanai izmantot rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Nav pieļaujams izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot vīrsdām, kurām ir saskare ar ēdenu.*

-  *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!* Esiet uzmanīgi tīrot multikatta gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīnija vāku un noņemamo tvaika vārstu tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējās virsmas tīrīt pēc nepieciešamības.

Korpusa tīrīšana

Ierīces korpusu tīrīt ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgus tīrīšanas līdzekļus. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamus līdzekļus, kā arī mazgāt trauku mazgājāmā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam trauku iztīriet. Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, pirms tā ielikšanas multikatta korpusā.

Regulāri izmantojot trauku, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma pārklājuma krāsa. Tas nav uzskatāms par trauka defektu.


Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

1. Atveriet multikatta vāku. Vāka iekšpusē uzspiediet uz plastmasas fiksatoriem.
2. Bez liekas piepūles, noņemiet iekšējo alumīnija vāku, pavelkot to nedaudz uz savu pusi.
3. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru sūkli vai virtuves salveti. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli. Neiesakām izmantot trauku mazgājamo mašīnu iekšējā alumīnija vāka tīrīšanai. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
4. Stingri ievietojiet noņemamo vāgu pamatvāka apakšējās daļas iedobē, savienojiet abus vākus un viegli uzspiediet uz noņemamā vāka, līdz atskan klikšķis.

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no ārējās un iekšējās uznavas.

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo uznavu aiz izvirdījuma uz augšu un uz savu pusi. Pagrieziet iekšējo uznavu pretēji pulksteņrādītāju virzienam un noņemiet to.
2. Ja ir nepieciešams, uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta sastāvdaļas.
3. Salieciet vārsta atpakaļejošā sekcija: ievietojiet atpakaļ gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas iedobēs ar atbilstošiem iekšējās uznavas izvirdījumiem un pagrieziet pulksteņrādītāju virzienā. Stingri iestipriniet tvaika vārsta ligzdā uz ierīces vāka.

 *Uzmanību! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, noņemšanas, tīrīšanas un uzstādīšanas laikā nesavīpiniet un neizstaiptiet to.*


Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam.

Atveriet vāku, izņemiet trauku, ledumbūdi apkārt traukam uzkrājušos kondensātu noņemiet ar virtuves salveti palīdzību.


Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojiet dotās instrukcijas norādījumus, šķīduma, ēdiena daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netrūmi tur ir iekļuši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

 *Pirms multikatta darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!*

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uznavu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis stipri) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvis iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinčeti, nespiežot uz sensora uznavu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot viedēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti

 *Regulāri izmantojiet ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.*

Funkcijas „SELF-CLEAN” izmantošana

1. Ielejiet multikatta traukā ūdeni, 1/3 no kopējā pieļaujamā tilpuma un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots līdzīni un tas cieši saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet multikatta vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Novietojiet strāvas slēdzi pozīcijā I.
3. Nospiediet pogu „Menu” un, no programmu saraksta, izvēlieties funkciju „SELF-CLEAN”.
4. Lai uzsāktu funkcijas darbību, nospiediet pogu „Start”. Uz displeja atspoguļojies programmas darbības laika atpakaškaitīšana.

⚠ UZMANĪBU! *Pašattīrīšanās režīmā no nopemamā tvarka vairota izplūdis karsts tvaiks un sīkas ūdens pilas. Lai izvairītos no apdeumiem, neliecieties pārī multikattam šīs funkcijas darbības laikā un neatveriet vāku uzreiz pēc programmas darbības beigām.*

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdienu multikattā, kā arī apskatīti iespējamie cēloņi un risinājumi to novēršanai.

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoshi augsta	Gatavošanas laikā neveriet multikatta vāku vājā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka bīlves gumija nav deformējusies
Ir slikti kontakts starp trauku un sildlementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoshi augsta	Traukam ierīces korpusā ir jārotodas līdzīni, tam ir cieši jāpieguļ sildlementa diskam. Pārliecinieties, ka multikattā darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (apņērināts) gatavošanas laiks.	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modeļiem adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Gatavojot ar vāku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Ceptot	Traukā ir ielietas pār daudz eļļas
	Traukā ir pārāk liels mitrums
Vārot: buļjons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcešana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pietilpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu
	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Traukā ir ielietas pārāk daudz miklas
	Izņemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modeļiem adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju, ja modeļiem ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

Vārot piena putru pirms pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērētā puenu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskalotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modeļiem adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Graudaugu, gaļas, zivju un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteikamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modeļiem adaptētu) recepti
Ir iestāpīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modeļiem
Ceptot: esat aizmirsusi ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Ceptot ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai pilnā kārtā nosogu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāpasmais vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vāku multikatta vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts ir pārāk bieži maļists	Vienkārtīgi cept produktus, apmāiest tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestāpīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modeļiem

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sūtiļi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krēmums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
--	---

Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikattā	Izņemiet izstrādājumu no multikatta uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju
--	--

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZĪS

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modeļiem adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusī ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mikla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikattā	

i Daudzos REDMOND multikattu modeļos ir aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu. Tā iedarbojas gadījumos, ja gatavojat ar programām „STEAM” un „SOUP”, traukā nav pietiekami daudz šķidruma. Šīnī gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un multikatts pārslēdzas uz automātiskās sildīšanas režīmu.

Ieteicamais tvaičēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20
Frikadeles/kotletes	10 gab. / 5 gab.	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	800	5
Vīstu olas	5 gab.	800	10

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaičēšanas laiks var atšķīrīties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Kopējā gatavošanas programmu tabula (rūpniecības iestāstījumi)

Programma	Liecības ietilpumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/rīcībspējas	Atļautais starts	Drīkstīnī ievērotā pamatnu sastāvdaļana	Automātiskā sildīšana
MULTI-COOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestāti gatavošanas laiku un temperatūru	0:30	2 min – 1 st./1 min 1 st. – 15 st./5 min	+	-	+
COOK	Dārzeņu un pākšaugu vārīšana	0:40	5 min – 8 st./5 min	+	-	+
EX-PRESS	Ūdeni vārīto irndeno putru arā gatavošana, kā arī arā ēdienu uzsildīšana	-	-	-	-	-

LVA

STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, piedevu un daudzkomponentu ēdiena saudzēšana	1:00	5 min – 12 st./ 5 min	+	-	+
PIZZA	Picas gatavošana ar gaļas, putnu gaļas, siera un citiem piedņēmjiem	0:25	10 min – 8 st./ 5 min	+	-	+
POR-RIDGE	Piena putru gatavošana	0:20	5 min – 1 st./ 1 min 1 st. – 4 st./ 5 min	+	+	+
SOUP	Buljoni, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1:00	10 min – 8 st./ 5 min	+	-	+
RICE	Rīsu gatavošana. Ūdeni vārīto irdeno putru gatavošana	0:30	5 min – 4 st./ 1 min	+	-	+
GRAIN	Dažādu piedevu un putrainu gatavošana	0:30	5 min – 4 st./ 1 min	+	-	+
SAUCE	Dažādu mērču gatavošana, kā arī ievārījuma un dzēma vārīšana	0:35	5 min – 2 st./ 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Trauka un iekšējā vāka automatiskā tīrīšanas sistēma	0:30	5 min – 2 st./ 5 min	+	+	+
FRY	Gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdiena cepšana	0:15	5 min – 2 st./ 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Karsētā piena, stīlbiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st./ 10 min	+	-	+
BREAD	Maizes gatavošana no rudzu un kviešu miltiem (ieskaitot mīklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st./ 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Dažādu produktu fritēšana	0:30	5 min – 30 min/ 5 min	+	+	+
BAKE	Gaļas, putnu gaļas sacepumu, rauga un bezrauga mīklas izstrādājumu (arī no kārtainās mīklas) gatavošana	0:50	10 min – 8 st./ 5 min	+	-	+
PILAF	Dažādu plover veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	0:50	10 min – 8 st./ 5 min	+	-	+
YO-GURT	Dažādu jogurta veidu gatavošana	8:00	10 min – 12 st./ 5 min	+	-	-
CHILLI	Čili mērces gatavošana	2:00	10 min – 10 st./ 10 min	+	-	+
STEAM	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	0:20	5 min – 2 st./ 5 min	+	+	+

Ieteikumi temperatūras iestatījumu izmantošanai programmai „MULTICOOK“

Darbības temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35	Mīklas raudzēšana un etiķa gatavošana
40	Jogurta gatavošana
45	Ierauga gatavošana
50	Raudzēšana
55	Pomādes gatavošana
60	Zaļās tējas vai bērnu pārtikas gatavošana
65	Gaļas vārīšana vakuumā iepakojumā

Darbības temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
70	Puņša gatavošana
75	Pasterizācija vai baltās tējas gatavošana
80	Karstīna gatavošana
85	Biezpiena vai ēdīnu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē vai ievārījuma gatavošana
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija
115	Cukura sirupa gatavošana
120	Stīlbiņa gatavošana
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacepumu gatavošana
135	Gatavo ēdīnu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140	Kopināšana
145	Dārzeņu un zivju cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu cepšana
165	Steiku cepšana
170	Cepšana mīklā
175	Naģetu gatavošana
180	Fri kartupeļu gatavošana

Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Papildus aksesuāri neietilpst multikattā REDMOND RMC-151E komplektā. Iegādāties papildus aksesuārus, kā arī uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.multicooker.com vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1-E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārlicieņieties, ka nopemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Ēdīens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Iztīriet ierīces svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni
	Sildīšanas diski ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikattā iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņi
	Iekšējā vāka bīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka bīvējošo gumiju, iespējams, to vajag nomainīt

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS


Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periods ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījuši nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretpiedzuma pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu. Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 15 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu. Ražotāja noteiktās ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Eoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utīlēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmet kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utīlēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodrošina šo speciālos piemēšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā tiks paātrināts vajadzīgo izjaukšanas procesam. Dotā ierīce ir nomārkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā. Šī instrukcija ir pieejama arī mājas lapā www.redmond.company. Ražotājs: DSM Enterprise Ltd. Celtnē 2, №6, Kejsiši 10th Road, Singatana, Šunde, Guanduna, Ķīna.

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

Ohutusmeetmed

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on mõeldud kasutamiseks kodustes ja neile sarnastes tingimustes:
 - kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes sarnastes mittetööstuslikuks kasutamiseks mõeldud ruumides;
 - suvilates;
 - hotelli- ja motellitubades ning muudes eluruumides;
 - korterites ja hotelli tüüpi poolpansionites.
- Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastab seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see on maandatud.

STOP

TÄHELEPANU! Seade läheb töötamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik! Ärge puudutage kasutamise ajal seadme korpust,

sisepotti ega muid metalloosi. Enne kasutamist pange paja-kindad kätte. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei ole väärdunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrdu vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

STOP

PIDAGE MEELES! Toitejuhtme kahjustamine võib põhjustada rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Ohtude vältimiseks laske kahjustatud toitejuhe kindlasti teeninduses välja vahetada.

- Seadet ei tohi asetada pehmele pinnale. Kuuma vedeliku mahaloksumise vältimiseks asetage seade toiduvalmistamise ajaks kindlale pinnale ja kasutage selle teisaldamiseks spetsiaalset käepidet (kui see on olemas). Ärge katke seadet töötamise ajal riide või pabersalvrätiga: see võib põhjustada ülekuumenemise ja rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes: seadme korpusesse sattunud niiskus või võõrkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

EST

STOP Seadme korpust EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Keha-, mee- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed tohivad seadet kasutada üksnes siis, kui nad on vähemalt 8 aastat vanad ja tingimusel, et nende järele valvatakse ja neid on eelnevalt seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Laste järele tuleb valvata, et nad seadmega ei mängiks. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Ärge lubage alla 8 aastastel lastel seadet kasutada. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult täiskasvanute järelevalve all ja eeldusel, et nad on vähemalt 8-aastased.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. See seade ei ole mõeldud välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks. Seadet tohib remontida ainult volitatud teeninduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimiseku, vigastusi või vara kahjustusi.
- Kasutamisel võivad seadme pinnad väga kuumaks minna.
- Seade võib põhjustada vigastusi.
- Rõhureguleerimisventiili, mille kaudu auru välja lastakse, tuleb regulaarselt ummistuste suhtes kontrollida.

- Ärge kuumutatakse toitu väga kaua.
STOP Tähelepanu! Kuum aur võib põletada.

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-151E
Võimsus.....	950 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
3D-kuumutus.....	on
Sisepoti pinnakate.....	Anato® (Korea) keraamiline kinnikõrbemisevastane kate
LED-ekraan.....	sümbolitega
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Välismootmed.....	380 x 290 x 250 mm
Netokaal.....	4,1 kg ± 3%

Programmide

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. RICE (RIIS) | 14. BREAD (LEIB) |
| 2. COOK (KEETMINE) | 9. GRAIN (TANGAINE) | 15. DEEP FRY (FRITTIMINE) |
| 3. EXPRESS (KIIRTOOTLUS) | 10. SAUCE (KASTE) | 16. BAKE (KÜPSETAMINE) |
| 4. STEW (HAUTAMINE) | 11. SELF-CLEAN (ISEPUHASTUS) | 17. PILAFF (PILAFF) |
| 5. PIZZA (PITSA) | 12. FRY (PRAADIMINE) | 18. YOGURT (JOGURT) |
| 6. PORRIDGE (PIIMAPUDER) | 13. SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE) | 19. CHILLI (TŠILLI) |
| 7. SOUP (SUPP) | | 20. STEAM (AURUTAMINE) |

Funktsioonid

„MASTERCHIEF“ (aja ja temperatuuri seadmine toiduvalmistamise ajal, oma programmide salvestamine ja kasutamine)..... on
 Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)..... kuni 24 tundi
 Toidu ülessoojendamine..... kuni 24 tundi
 Viitstart..... kuni 24 tundi
 Isepuhastus..... on
 Hääljuhiste funktsioon..... väljalülitamise võimalusega

Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk	Kulbi/Lusika hoidja.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk	Raamat „120 retsepti“.....	1 tk
Nõu auru keetmiseks.....	1 tk	Kasutusjuhend.....	1 tk
Frittimiskorv.....	1 tk	Hooldusraamat.....	1 tk
Mööteklaas.....	1 tk	Toitejuhe.....	1 tk
Kulp.....	1 tk	Sisepoti väljavõtmise tangid.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk	Jogurtipurkide komplekt (4 tk).....	1 tk

■ Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja ehitus A1

- | | | |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Seadme kaas | 7. Kandesang | 13. Aurutusanum |
| 2. Aravõetav sisekaas | 8. Eemaldatav auruklapp | 14. Frittimiskorv |
| 3. Sisepott | 9. Lusikas | 15. Kulbi/Lusika hoidja |
| 4. Kaane avamise nupp | 10. Kulp | 16. Toitenupp „0/1“ |
| 5. Ekraaniga juhtpaneel | 11. Mööteklaas | 17. Toitejuhe |
| 6. Korpused | 12. Sisepoti väljavõtmise tangid | 18. Jogurtipurkide komplekt |

Juhtpaneel

1. Nupp „Hour/Min“ (Tunnid/Minutid) tundide ja minutite seadmise režiimide vahel lülitamiseks; hääljuhiste funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks.
2. Nupp „Time Delay“ (Viitstart) viitstarti funktsiooni ja programmi „MASTERCHIEF“ sisselülitamiseks.
3. Nupp „Cancel/Reheat“ (Tühistamine/Ülessoojendus) toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisestatud parameetrite tühistamiseks, ülessoojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamiseks.

- Nupp „-“ menüüs liikumiseks (kursori vasakule liigutamiseks), aja- ja temperatuuriväärtuse vähendamiseks.
- Nupp „+“ menüüs liikumiseks (kursori paremale liigutamiseks), aja- ja temperatuuriväärtuse suurendamiseks.
- Nupp „Start / Keep Warm“ (Start / Automaatne soojashoidmine) valitud toiduvalmistusrežiimi käivitamiseks; automaatse soojashoidmise sisse- / väljalülitamiseks.
- Nupp „Timer/Temp“ (Taimer/Temperatuur) temperatuuri või toiduvalmistusaja seadmise režiimi lülitamiseks.
- Nupp „Menu“ (Menüü) toiduvalmistusprogrammi valimiseks.

Erkaane osad

- Toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- Automaatse soojashoidmise ja ülessoojendamise funktsioonide töötamise indikaator.
- Temperatuurinäidu indikaator.
- Elektritrite indikaator.
- Hääljuhiste funktsiooni indikaator.
- Toiduvalmistusaja seadmise režiimi indikaator.
- Seadmisrežiimi ja viitstardirežiimi töö indikaatorid.
- Töötamise indikaator.
- Ajanäidu indikaator.
- Toiduvalmistusprogrammi täitmise etapi indikaator.

1. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakematerjalid ja reklaamkleebised.

⚠ Arge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui need on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbri puudumise seadme korpuselt tühistab automaatselt õiguse seadme garantiiinimusele.

Peale transportimist või madalat temperatuuridel säilitamist on vaja seadet hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sisselülitamist.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga üle ja peske sisepoti puhtaks ning laske neil läbi kuivada. Kõrvalise lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tekkib läbi seadme täielik puhastus.

STOP TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Aseta seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides sejuures, et auruaklapist väljuv aur ei saaks tapudele, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multikeetja väljastel ega nähtavatel siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kütte-kambri põhja vahel ei tohi olla võõrkehi.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Elektritrite sõltumatu mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-151E on elektritrite sõltumatu mälu, mis tagab kõigi kasutaja tehtud seadete, kaasa arvatud viitstardi ja hääljuhiste seadete, säilimise 2 tunni jooksul, kui elektritrite peaks ootamatult katkema. Kui elektritrite selle aja jooksul taastub, jätkab multikeetja oma tööd etteantud režiimisi.

Hääljuhiste funktsioon

Tänu hääljuhiste funktsioonile on toiduvalmistamine multikeetjas REDMOND RMC-151E lihtsam kui kunagi varem. Kogu juhtimisprotsessi saadavad lihtsades häälteated teatud muudatustest ja kehtivatest seadetest. Funktsioon käivitub seadme sisselülitamisel automaatselt. Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage ja hoidke toiduvalmistusprogrammi valimise režiimis all nuppu „Hour/Min“. Uusi „Hour/Min“ teist korda vajutamise ja alhoidmise lülitab funktsioon uuesti sisse.

Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjas REDMOND RMC-151E saab enamiku programme jaoks ise toiduvalmistusaja sisetada. Muudatuse sammu ja määratava aja võimalik vahemik olenevad valitud toiduvalmistusprogrammist.

- i** Programmi „EXPRESS“ kasutamisel aega muuta ei saa.
 - Toiduvalmistusaja määramiseks vajutage pärast automaatse toiduvalmistusprogrammi valimist nuppu „Time/Temp“. Ekraanile ilmub indikaator Time. Minutilise indikaator hakkab vilkuma.
 - Valige nuppu „Hour/Min“ vajutades tundide või minutite seadmine. Valitud näit hakkab vilkuma.
 - Nupu „+“ vajutamisel ajanaanit suureneb, nupu „-“ vajutamisel ega kahaneb. Ajanaanid kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikkuni nuppu all.

Tehtud muudatusi salvestamata ooterežiimi lülitamiseks vajutage nuppu „Cancel/Reheat“.

i Programmid „STEAM“ ja „SELF-CLEAN“ hakatakse seadud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud tootemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepoti külma vett ja seate programmis „STEAM“ toiduvalmistusajaks 10 minutit, algab programmi töö ja seadud aja mahulugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotis.

Programmi viitstard

Viitstardifunktsioon võimaldab määrata ajavahemiku, mille möödumisel toiduvalmistusprogramm käivitub. Aega saab seada vahemikus 5 minutit kuni 24 tundi 5 minuti kaupa.

- Viitstardi aja määramiseks vajutage pärast automaatse toiduvalmistusprogrammi valimist nuppu „Time Delay“. Minutilise indikaator hakkab vilkuma.
- Valige nuppu „Hour/Min“ vajutades tundide või minutite seadmine. Valitud näit hakkab vilkuma.
- Nupu „+“ vajutamisel ajanaanit suureneb, nupu „-“ vajutamisel ega kahaneb. Ajanaanid kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikkuni nuppu all.
- Viitstardifunktsiooni käivitamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Start / Keep Warm“. Ekraanil süttib programmi käivitumiseni jäänud aja mahulugemine.
- Mahulugemise lõppemisel algab valitud toiduvalmistusprogrammi täitmine.

Tehtud muudatusi salvestamata ooterežiimi lülitamiseks vajutage nuppu „Cancel/Reheat“.

i Viitstardifunktsiooni ei saa kasutada programmides „FRY“ ja „EXPRESS“.

Me ei soovita kasutada viitstardifunktsiooni, kui retsepti koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid.

Viitstardi aja seadmisel tuleb kindlasti arvesse võtta, et mõnedes automaatprogrammides hakatakse seadud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud tootemperatuuri.

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 70–75°C kuni 24 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupp „Cancel/Reheat“ indikaator ning ekraanil on funktsiooni töötamise indikaatorid ja jooksevad aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Funktsiooni töö lõpetamiseks ja ooterežiimi lülitamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Cancel/Reheat“.

i Programmide „YOGURT“ ja „EXPRESS“ kasutamisel ei ole automaatne soojashoidmine kättesaadav.

Programm „MULTICOOK“ lülitatakse automaatne soojashoidmine temperatuuri seadmisel alla 80°C automaatselt välja. Vajaduse korral saate selle kätsi sisse lülitada.

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmimist soovitatav. Seepärast on multikeetjal REDMOND RMC-151E võimalus see funktsioon pöhiprogrammi valimise või pöhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage ja hoidke toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal või ooterežiimis mõni sekund all nuppu „Start / Keep Warm“. Automaatse soojashoidmise uuesti sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu „Start / Keep Warm“ veet üks kord mõni sekund all.

Toidu ülessoojendamine

Multikeetjal REDMOND RMC-151E saab kasutada ka külma toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist. Pange toit sisepoti ja sisepoti multikeetjasse. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku. Keerake toitelüliti „0/I“ asendisse „I“.

Lülitage seade toiduvalmistusprogrammi valimise režiimi. Vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Cancel/Reheat“. Kostab lühike signaal. Vastav indikaator ekraanil ja nupu tuli süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 24 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojendamise välja lülitada, vajutades nuppu „Cancel/Reheat“ ja hoides seda mõne sekund vältel all. Kostab pikk signaal, vastavad indikaatorid ekraanil ja nupu tuli kustuvad.

i Automaatse soojashoidmise ja ülessoojendusfunktsiooni võimaldavad multikeetjal toitu kuni 24 tundi soojas hoida, me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikkuuda toidu maitset.

EST

Funktsioon „MASTERCHIEF“

Uus funktsioon „MASTERCHIEF“ annab teie käsutusse veel laiemat valikut kokakunsti võimalusi! Kui programm „MULTICOOK“ võimaldab sisetada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „MASTERCHIEF“ võimaldab teil seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta ja need muudatused edaspidiseks salvestada.

i Programmi „EXPRESS“ kasutamisel ei ole funktsioon „MASTERCHIEF“ kättesaadav.

Funktsioon „MASTERCHIEF“ võimaldab muuta toiduvalmistusajaga ja temperatuuri programmi töötamise ajal kuni 10 korda ning salvestada saadud muudetud järjestuse algse programmi asemel. Temperatuuri saab funktsiooni „MASTERCHIEF“ kasutamisel muuta vahemikus 35°C kuni 180°C, muutmise samm on 1°C. Toiduvalmistusajaga saab muuta vahemikus 1 minuti kuni 15 tundi 1 minuti kaupa.

i Seadme ülekuumenemise eest kaitsmiseks on programme maksimaalne tööaeg temperatuuri seadmisel üle 140°C piiratud 2 tunniga.

Automaatse soojashoidmise sisse- või väljalülitamist ilma aja või temperatuuri muutmiseta ei loeta eraldi muudatuseks.

i Funktsioon „MASTERCHIEF“ võib osutada eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsarullide, bõfstroganovi, suppide või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, moosi keetmisel jne).

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist

- Vajutage ja hoidke toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal mõni sekund all nuppu „Time Delay“. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
- Seadke soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „+“, vähendamiseks nuppu „-“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikkuni nuppu all.
- Ärge vajutage 10 sekundi vältel paneelilt ühtegi nuppu. Uus nälv salvestatakse automaatselt.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist

1. Vajutage ja hoidke toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal mõni sekund all nuppu „Time Delay“. Aja seadmise režiimi menukiks vajutage nuppu „Time/Temp.“. Minutinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Valige nuppu „Hour/Min“ vajutades tundide või minutite seadmine. Valitud näit hakkab vilkuma.
3. Nupu „+“ vajutamisel ajanaan suureneb, nupu „-“ vajutamisel aga kahaneb. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
4. Ärge vajutage 10 sekundi vältel paneelilt ühtegi nuppu. Usus näit salvestatakse automaatselt.

i Pärast tehtud muudatuste salvestamist näidatakse ekraanil programmi töö lõpuvi vaheldumisi temperatuuri ja aja näitu.
Kui sisestada toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.

Muudetud toiduvalmistusprogrammi salvestamine

Soovi korral saate 3 minuti jooksul pärast programmi töö lõppu salvestada uue programmi tehaseprogrammi asemele. Selle aja jooksul loetakse ekraanil sekundite kaupa aega, mille jooksul on veel võimalik uut programmi salvestada. Muudetud programmi salvestamiseks vajutage ja hoidke korraga all nuppu „+“ ja „-“. Väljumiseks menüsse ilma uut programmi salvestamata vajutage nuppu „Cancel/Reheat“.

Muudetud toiduvalmistusprogrammi taaskasutamine

Kui menüüst valitakse muudetud programm, ilmub ekraanile toiduvalmistusaja asemel sümbol „---“.

Võite määrata viitstardi aja või muudetud programmi kohe käivitada, vajutades ja hoides mõne sekundi jooksul all nuppu „Start / Keep Warm“. Muudetud programmi töötamise ajal näidatakse ekraanil vaheldumisi järelejäänud toiduvalmistusajaga ja käimasoleva etapi jaoks valitud toiduvalmistustemperatuuri. Pärast lüga muudetud punkti moodustumist kostab kahekordne helisignaal.

i Salvestatud programme seadeid ei saa muuta.

Tehaseadeete taastamine

Te saate igal ajal taastada ühe programmi või kõigi muudetud programme tehaseadeid. Selleks valige menüüst muudetud programm ja vajutage ning hoidke korraga mõni sekund all nuppu „Hour/Min“ ja „Time Delay“. Programmi sisestatud muudatused tühistatakse.

i Pärast muudetud programmi kustutamist näidatakse menüüs jälle algset tehaseprogrammi.

Kõigi muudetud programme kustutamiseks ning tehaseadeete taastamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis mitu sekundit all nuppu „Hour/Min“ ja „Time Delay“.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

1. Mõõtkte välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammide sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisepotti siseküljel olevast maksimaaltasemest tähistusest. Jälgige, et sisepott ei oleks viltu ja et see asetatakse tihedalt vastu kuumustelementi.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kaotaks lõpstatust. Ühendage seade vooluvõrku. Keerake toitelüliti „0/I“ asendisse „I“.
4. Vajutage ooterežiimis väljumiseks nuppu „Menu“. Valige soovitud toiduvalmistusprogramm, vajutades nuppu „+“, „-“ või „Menu“ (vastav indikaator ekraanil hakkab vilkuma).
5. Kui vaikimisi määratud toiduvalmistusajaga teid ei rahulda, vajutage nuppu „Time/Temp.“ ja muutke seda väärtust.

i Programmides „MULTICOOK“ ja „DEEP FRY“ saate muuta ka toiduvalmistustemperatuuri. Pärast toiduvalmistusaja seadmist vajutage veel kord nuppu „Time/Temp.“ ja määrake nuppudega „+“ ja „-“ soovitud väärtus. Temperatuuri seadmise lõpetamisel vajutage nuppu „Time/Temp.“ või „Time Delay“, et naasta toiduvalmistusaja seadmise režiimi või siirduda viiljata seadmise režiimi.

6. Vajaduse korral sisestage viitstardi aeg.
7. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Start / Keep Warm“. Olenevalt valitud programmist algab toiduvalmistusaja mahaltajuline kahe korra nuppu „Start / Keep Warm“ vajutamisega või pärast vajalikku temperatuuri saavutamist sisepotti.

i Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise funktsiooni eelnevalt välja lülitada.

8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemist teavitatakse teid helisignaali. Edasi lülitub seade olenevalt valitud programmist või kehtivatest seadest automaatse soojashoidmise režiimile või ooterežiimile.
9. Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Cancel/Reheat“.

Programm „MULTICOOK“

See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistustemperatuuril ja -aja parameetrite järgi. Programm „MULTICOOK“ võimaldab multikeetjaga REDMOND RMC-151E asendada tervet rida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduvate mitmesuguste retseptide järgi. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks 30 minutit ja -temperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35–180°C, seadmise samm on 5°C. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muudatuse samm 1 minut (vahemiku korral kuni 1 tund) või 5 minutit (vahemiku korral üle 1 tunni). Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali.

i Programmis „MULTICOOK“ lülitatakse automaatselt soojashoidmine temperatuuri seadmise alla 80°C automaatselt välja. Vajaduse korral saate selle käsitsi sisse lülitada.

Programm „COOK“

Programm on mõeldud köögiviljade ja ubade keetmiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 40 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 8 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

Programm „EXPRESS“

Programm on mõeldud riisi ja sömerate tanguputru keetmiseks, aga ka valmis toitude kiiresti ülessoojendamiseks. Selles programmis ei saa aega käsitsi muuta ega kasutada viitstardi- või automaatse soojashoidmise funktsiooni.

Programm „STEAM“

Programm on mõeldud hautise ja ragu valmistamiseks ning liha, linnuliha, köögiviljade ja kombinieritud toitude hautamiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 1 tund. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 12 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

Programm „PIZZA“

Programm on mõeldud liha-, linnuliha-, juustu- ja muu kattega pitsa valmistamiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 25 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 8 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

Programm „PORRIDGE“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, väheses rasvasisaldusega piima põhjal. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 20 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 4 tundi, muudatuse samm 1 minut (vahemiku korral kuni 1 tund) või 5 minutit (vahemiku korral üle 1 tunni).

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitate enne toiduvalmistamist algust teha järgmist:

- kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrada sisepott enne toiduvalmistamist võiga sisse;

- järgida rangelt õigeid vahetunde, mõõtes koostisained vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalsena vahetunde;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahetunde 1:1.

i Piima ja teravilja omadused võivad tootjast ja tootmiskohast olenevalt erinevada, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

💡 Kui programmis „PORRIDGE“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „MULTICOOK“. Piimapudru keetmise optimaalne temperatuur on 95°C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusajaga määrake retsepti järgi.

Programm „SOUP“

See programm on mõeldud puljongite, passeeritud köögiviljadega suppide, aedvilja- ja külmisuppide valmistamiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 1 tund. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 8 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

Programm „RICE“

Programm on mõeldud riisi ja putrude keetmiseks vees. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 30 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 4 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.

Programm „GRAIN“

Programm on mõeldud erinevate tangainete ja praedisandite valmistamiseks ning sömerate putrude keetmiseks vees. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 30 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 4 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.

Programm „SAUCE“

Programm on mõeldud mitmesuguste kastmete valmistamiseks ja moosi keetmiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 35 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 2 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa. Kaane saab ka avatuks jätta.

Programm „SELF-CLEAN“

Programm on mõeldud multikeetja sisepotti ja sisekaane automaatseks puhastamiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 30 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 2 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

Programm „FRY“

Programm on mõeldud aedviljade, liha, kala ja linnuliha praadimiseks. Praadida on soovitatav avatud kaanega. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 15 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikuid 5 minutit kuni 2 tundi, muutmise samm on 1 minut. Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

💡 Koostisainete kärbemiseks vältimiseks soovitate järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepotti sisse eel-gilt segada. Enne programmi „FRY“ uuesti kasutamist laske seadmel täielikult jahtuda.

Programm „SLOW COOK“

Programm on mõeldud ahjupiima, hautise, rulaadi, süldi ja tarrendite valmistamiseks. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 3 tundi. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 12 tundi, muuta saab 10 minuti kaupa.

Programm „BREAD“

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm näeb ette täieliku valmistusprotsessi alates talgna kergitamiseni kuni leiva küpsetamiseni. Nüüd saate ise kodus maitstvat leiba küpsetada. Toiduvalmistusajaga on vaikimisi 3 tundi. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 6 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.


Programm „DEEP FRY”

Programm on mõeldud mitmesuguste toiduainete frittimiseks, kasutades selleks spetsiaalset korvi (kuulub komplekti). Vaikimis on toiduvalmistusaeg 30 minutit ja -temperatuur 180°C. Temperatuurüüritamiseks seadmise vahemik on programmis 120–180°C, seadmise samm on 5°C. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 30 minutit 5 minuti kaupa. Selle programmi kasutamisel peab seadme kaas lahti jääma. Vajaliku temperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaal.

STOP **TÄHELEPANU!** *Õli on väga kuum! Põletuste vältimiseks kasutage pakajaindikaatorit ja ärge kummardage seadme kohale.*

Programmi töö lõppedes tõstke korvi toiduainetega käepidemest hoides välja ja kinnitage see korvil oleva konksu abil sisepoti servale, et õli saaks välja valguda.


Liigse õli eemaldamiseks kuivatage toiduained enne laualeandmist majapidamispaaberiga.

 *Kasutage fritüüriks ainult rafineeritud taimeõli.*

Tugev pikaajaline või korduv kuumatamine oksüdeerib õli. Ärge kasutage frittimiseks korduvalt sama õli.

Programm „BAKE”

Programm on mõeldud liha, linnuliha ning mitmesuguse pärmi-, lehttaigna või muust taigast küpsetamiseks. Toiduvalmistusaeg on vaikimis 50 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 8 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

 *Küpsetamisel on soovitatav automaatne soojashoidmine välja lülitada. Võite valmis küpsetise kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.*

Programm „PILAF”

Programm on mõeldud mitmesuguste pilafide valmistamiseks. Toiduvalmistusaeg on vaikimis 50 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 8 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa.

Programm „YOGURT”

Jogurt on üle maailma tuntud kasulik omadustega hapendatud piimatood. Programmi „YOGURT” abil saate valmistada mitmesuguselits maitsvaid jogurteid kodusel viisil. Toiduvalmistusaeg on vaikimis 8 tundi. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 12 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa. Automaatse soojashoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.


Programm „CHILLI”

Programm on mõeldud tsillikastme valmistamiseks. Toiduvalmistusaeg on vaikimis 2 tundi. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 10 minutit kuni 10 tundi, muuta saab 10 minuti kaupa.

Programm „STEAM”

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja köögiviljade aurustamiseks. Toiduvalmistusaeg on vaikimis 20 minutit. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmise vahemik on 5 minutit kuni 2 tundi, muuta saab 5 minuti kaupa. Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset kahetasandilist nõud (kuulub komplekti).

i *Pidage meeles, et programmi tööaja mahulugemine algab alles pärast veekamaminekut ja vajaliku aurutiheduse saavutamist sisepotis.*

 *Kui te ei kasuta selles programmis automaatseid ajaseadeid, vaadake tabelit „Mittesuguste toiduainete soovitatav aurutamisaeg”.*

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Kõhupiima ja juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Nõude ja isiklike tarbeesemete steriliseerimine

IV. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjast soovitate töödelda selles poolt sidurint 15 minutit jooksul programmis „STEAM”.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjase üles, kasutades ülessoojendamisfunktsiooni.
- Kui te seadte pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisepott, sisekaas, auruklapp, sulgeklapp ja kondensadiin du peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.

! *Seadet EI TOHI puhastada kareda lapiga ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemilisel agressiivseid või muud aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.*

STOP *Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisepoti, sisemist kaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambris sisepindu puhastage vajaduse järgi.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitate korpusse kuiva lapiga kühkida pühkida.

Sisepoti puhastamine

Te võite puhastada sisepoti käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides). Kui sisepott on väga märdunud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage.

Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepoti väliskülg kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisepoti kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tunnemärk.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas. Vajutage kaane sisekülel olevale plastfiksaatorile.
2. Võtke alumiiniumist sisekaas jõudu kasutamata maha, tõmmates seda kergelt enda poole.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapiga või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Ärge peske alumiiniumist sisekaant nõudepesumasinas. Pühkige mõlema kaaned kuivaks.
4. Sättige eemaldatud kaas pöhi kaanel alla olevasse sonda, sättige kaaned kohakuti ja vajutage kergelt eemaldatavale kaanelle, kuni kostab klõpsatus.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekaasest.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta ühes ja enda poole. Pöörake auruklapi sisekaasta vastupäeva ja võtke maha.
2. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummitihend. Peske kõik klapi osad puhtaks.
3. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummitihend, pange klapi põhiosa sonda kohakuti vastavate eenditega sisekaelale ja keerake sisekaasta päripäeva. Paigaldage auruklapp oma pesse seadme kaanel.

! *TÄHELEPANU!* *Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge võanake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.*

Kondensadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaat spetsiaalsesse õnde seadme korpuses sisepoti ümber.

Avage kaas ja eemaldage sisepott. Eemaldage sisepoti ümber olevasse õnde kogunenud kondensaat köögirätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste ranget järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambris peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt märdunud, tuleb töökambri pinnad töötorgete ja sisse rikke vältimiseks puhastada.

! *Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.*

Töökambri külge seinad, kuumutusplaadi pinna ja keskse termoanduri kate (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märga) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäädig korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna tekke riski toiduvalmistamises ajal.

Juhul kui keskse termoanduri ümber olevasse süvendisse satub vöörkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri katete tugevasti suruda. Kui kuumutusplaadi pind on märdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

i *Seadme pidevat kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korrrast ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.*

Funktsiooni „SELF-CLEAN” kasutamine

1. Täitke multikeetja sisepott kahe kolmandiku ulatuses veega ja pange seadme korpusesse. Jälgige, et sisepott ei oleks viitu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumutuslementi.
2. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku. Keerake toitelüüti asendisse „I”.
3. Vajutage nuppu „Menu” ja valige programmide nimekirjast funktsioon „SELF-CLEAN”.
4. Funktsiooni töö käivitamiseks vajutage nuppu „Start”. Ekraanile kuvatakse programmi tööaja mahulugemine.

! *TÄHELEPANU!* *Isepuhastusfunktsiooni ajal tuleb eemaldatavast auruklapi kuumaa auru ja peenikesi veepisiku. Põletuste vältimiseks ärge kummardage funktsiooni töötamise ajal multikeetja kahale ega avage seadme kaant kohe pärast programmi töö lõppu.*

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetja toiduvalmistamisel esinevaid tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

EST

TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge.	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjusteta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kuumitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud.
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge.	Sisepott peab olema seadme korpusesse otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambris ei oleks võõrkehi. Ärge laske kuumutuspinda niisketuda.
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisi valmistamiseks või valesti vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks.	Soovitav on kasutada soovitatud (selles mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisained valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile.
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett.	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetas toiduvalmistamise ajal.
Pradimisel	<p>Valasite sisepotti liiga palju taimeli.</p> <p>Sisepotis on liiga palju niiskust.</p>
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmine keeb puljong üle.	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlust: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid.
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	<p>Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi.</p> <p>Panite potti korraga liiga palju tainast.</p>

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksoits toidaine tüüpi valimise või määratse (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused.	Kasutage usaldusväärseid (selles mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovistustele.
Toitu holti pärast valmimist liiga kaua automaatselt soojahoidmise režiimil.	Automaatselt soojahoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda.

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle.	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitame kasutada kõrget temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada.
---------------------------	---

Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp.	Kasutage usaldusväärseid (selles mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlamise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistustele. Tähtsimaliselt tangineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas.
--	--

TOIT LÄKS KÖRBEAMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult pultaks. Sisepoti kõrbeemisestavane pinnakate on kahjustatud.	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud.
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud.	Kasutage usaldusväärseid (selles mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte.
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja.	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid.
Pradimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduainete ümber või pöörasite liiga hilja.	Tavalisel pradimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see kataks põhja õhukese kihina. Õhitaseks küpsetamiseks tuleb toiduained regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata.
Hautamisel: sisepotis pole piisavalt niiskust.	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjusteta multikeetja kaant.
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid).	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahet.
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvaineja määrada.	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

TOIT MUUTUS VORMITUKS

Segasite toitu liiga tihti.	Tavalisel pradimisel ärge segage toiduaineid rohkem kui liiga 5–7 minuti järe.
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja.	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid.

KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritaisid palju niiskust (mahlasaid köögi- või puuvilja, kümatatud marja, hapukoort vms).	Valige retsepti ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlasaid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini.
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma.	Püüdke küpsetise kohe pärast valmisaamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojahoidmine on sisse lülitatud.

KÜPSETISE EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud.	
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma.	Kasutage usaldusväärseid (selles mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlamise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistustele.
Te ei sõelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt.	
Kogused olid valesti määratud.	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamodeliga kasutamiseks.	

i Mõnede REDMONDI multikeetja mudelite programmides „STEW“ ja „SOUP“ käivitub liiga vähesed vedeliku korral ülekuumenemiskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatselt soojahoidmise režiimile.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav aurutamisaeg

Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Veekogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Sea/veisefilee (1,5–2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
Lambafilee (1,5–2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5–2 cm kuubikutena)	500	800	20
Frikadellid/kottetid	10 tk / 5 tk	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Mereandide segu (sügavkülmatatud)	300	800	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
Porgand (1,5–2 cm kuubikutena)	500	800	35
Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
Aedviljad (värskena külmatatud)	500	800	5
Kanamund	5 tk	800	10

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovistused. Tegelik aeg võib konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest olenevalt soovistusest erinevalt väärtustest erineda.

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehasesättd)

Programm	Soovitatud kasutamiseks	Vähimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vähem/rohkem kui soovitatav	Vitcart	Tõrgete saavutamise ootamine	Automaatne soojahoidmine
MULTI-COOK	Mitmesuguste toitude valmistamine toiduvalmistustemperatuuri ja aja seadmise võimalusega	0:30	2 min kuni 1 t / 1 min 1 t kuni 15 t / 5 min	+	-	+
COOK	Aed- ja kaunviljade keetmine	0:40	5 min kuni 8 t / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Sõmerate putrude kiire keetmine vees, aga ka valmis toitude ülessooendamine	-	-	-	-	-
STEW	Liha, kala, aedviljade, praedisandite ja mitmed koostisained koosnevate toitude hautamine	1:00	5 min kuni 12 t / 5 min	+	-	+
PIZZA	Liha, kala, linnuliha, juustu- või muu kattega pitsa valmistamine	0:25	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Piimaputru keetmine	0:20	5 min kuni 1 t / 1 min 1 t kuni 4 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Puljongite, passeeritud köögiviljadega suppid, aedvilja- ja külmuspidde valmistamine	1:00	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
RICE	Riisi valmistamine. Sõmerate putru keetmine vee baasil	0:30	5 min kuni 4 t / 1 min	+	-	+
GRAIN	Erinevate tanginete ja praedisandite valmistamine	0:30	5 min kuni 4 t / 1 min	+	-	+

SAUCE	Mitmesuguste kastmete valmistamine ja moosi keetmine	0:35	5 min kuni 2 t / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Sisekaane ja sisepoti automaatpuhustus	0:30	5 min kuni 2 t / 5 min	+	+	+
FRY	Liha, kala, aedviljade ja mitmest koostisainest koosnevate toitude praadimine	0:15	5 min kuni 2 t / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Ahjupiima, hautise, rutaadi, sildi ja tarendite valmistamine	3:00	5 min kuni 12 t / 10 min	+	-	+
BREAD	Leiva küpsetamine rukki- või nisujahust (sh taigna kergetise etapp)	3:00	10 min kuni 6 tundi / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Mitmesuguste toiduainete fritimine	0:30	5 min kuni 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Liha, linnuliha, kala ning mitmesuguste pärimi, lehttaigna või muust taigast küpsetiste küpsetamine	0:50	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
PILAF	Eri liiki pitafide valmistamine (liha, kala, linnuliha või aedviljadega)	0:50	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
YOGURT	Mitmesuguste jogurtide valmistamine	8:00	10 min kuni 12 tundi / 5 min	+	-	-
CHILLI	Tšili kastme valmistamine	2:00	10 min kuni 10 t / 10 min	+	-	+
STEAM	Liha, kala, aedviljade ja muude toiduainete aurutamine	0:20	5 min kuni 2 t / 5 min	+	+	+

Soovitud temperatuurirežiimide kasutamise osas programmis „MULTICOOK“

Tötemperatuur, °C	Kasutusooitused (vaadake ka retseptiraamatut)
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40	Jogurtite valmistamine
45	Juuretis
50	Kääritamine
55	Maiustuste valmistamine
60	Rohelise tee või lastetoitude valmistamine
65	Vaakumpakendise liha keetmine
70	Punsi valmistamine
75	Pastirõõrimine või valge tee keetmine
80	Hõõgveini valmistamine
85	Kohupiima või pikka valmimisega vajava toidu valmistamine
90	Punase tee keetmine
95	Piimapudru keetmine
100	Besee valmistamine või moosi keetmine
105	Sildi keetmine

Tötemperatuur, °C	Kasutusooitused (vaadake ka retseptiraamatut)
110	Steriliseerimine
115	Suhkrusüüpi keetmine
120	Rulaadi valmistamine
125	Lihahautise valmistamine
130	Vormiroogade valmistamine
135	Valmis toitude pruunistamine krõbeda kooriku tekitamiseks
140	Suitsutamine
145	Kõõgvilja- ja kalavormiroog (fooliumis)
150	Lihavormiroog (fooliumis)
155	Pärmitaignatoodete küpsetamine
160	Linnuliha praadimine
165	Lihalõikude praadimine
170	Taignas praadimine
175	Nagitsate valmistamine
180	Friikartulite valmistamine

Vt ka kaasasolevat retseptiraamatut.

VI. LISATARVIKUD

Lisatarvikud ei kuulu multikeetja REDMOND RMC-151E komplekti. Neid saab soetada ning REDMONDI uudisoodetega saab tutvuda veebilehel www.multicooker.com ja firma ametlike edasimüüjate kauplustes.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmub veakood: A1–A4.	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on riknis.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lähe käima.	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupeasse.	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pessa ning vooluvõrku.
	Rikkis pistikupea.	Ühendage seade korras pistikupeasa.
Toit valmib liiga kaua.	Elektrivõrgus ei ole voolu.	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole.
	Sisepoti ja kütteelemendi vahel on sattunud kõrvaline keha või osake (prüg, tangaine, toiduosakesed).	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebasabiinne või normaalsest väiksem).
	Sisepoti ja kütteelemendi vahel on sattunud kõrvaline keha või osake (prüg, tangaine, toiduosakesed).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed.

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Toit valmib liiga kaua.	Sisepoti ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse.	Paigaldage sisepoti otse, nii et see ei oleks viitu.
	Kütteketas on tugevalt määrdund.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas.
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane ält aruu välja.	Sisepoti ei ole paigaldatud seadme korpusse otse.	Paigaldage sisepoti otse, nii et see ei oleks viitu.
	Multikeetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud.	Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha.
	Sisekaane tihendikum on tugevalt määrdund, deformeerunud või vigastatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab vahetamist.

VII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade vahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja altkirjaga originaalgarantiaaltongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügi kuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügi kuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimisildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



Keskonnasõbralik jäätmeäritus (elektri- ja elektroonika-seadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmeärituseskirjade järgi. Hoidke keskond: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.


Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vana seadme omanikud peavad viima need seadmed vastavasse kogumispunkti. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja vältide saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.

Juhend on kättesaadav ka aadressil www.redmond.com.cn.

Tootja: DSM Enterprise Ltd. Maja 2, nr 6, Keji 10. maantee, Xingtan, Shunde, Guangdong, Hiina.

 Înainte de a utiliza prezentul produs este important să citiți cu atenție această instrucțiune de utilizare și s-o păstrați în calitate de ghid. Folosirea corectă a aparatului îi va prelungi în mod considerabil durata de viață.

Măsurile de securitate

- Producătorul nu este responsabil pentru daunele, cauzate de nerespectarea normelor de securitate și regulilor de utilizare a produsului.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în condiții de uz casnic și similare în conformitate cu:
 - în spațiile interne ale magazinelor, oficiilor și altor condiții asemănătoare utilizării non-industriale
 - în case suburbane;
 - în numerele hotelurilor și motelurilor și altor spații rezidențiale;
 - în apartamentele și hotelurile de tip semipensiune.
- Utilizarea industrială sau oricare altă utilizare neautorizată a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor de utilizare corectă a produsului. În acest caz, producătorul nu este răspunzător pentru consecințele posibile.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețeaua de alimentare, verificați dacă tensiunea dispozitivului coincide cu tensiunea nominală a dispozitivului (uitați-vă la caracteristicile tehnice sau placa de identificare a produsului).
- Folosiți prelungitor, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – parametrii necorespunzători pot provoca un scurt circuit sau arderea cablului.

- Conectați aparatul numai la o priză de curent care are împământare- este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, împământare.

STOP

***ATENȚIE!** În timpul activității aparatul se încălzește! Fiți atenți! Nu atingeți carcasa, bolul și alte piese metalice în timpul funcționării. Purtați întotdeauna mănuși de bucătărie înainte de folosire. Pentru evitarea arsurilor de abur fierbinte nu vă aplecați asupra aparatului la deschiderea capacului.*

- Deconectați aparatul de la priza electrică după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau mutării. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
 - Nu trasați cablul de alimentare în uși sau apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă, ca cablul de alimentare să nu se răsucescă și să nu se îndoie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.
- ȚINEȚI MINTE:** *deteriorarea cablului de alimentare poate cauza o defecțiune, care nu corespunde condițiilor de garanție. Dacă cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, este necesar să apelați la centru de servicii, ca să evitați riscurile posibile.*
- Niciodată nu instalați dispozitivul pe o suprafață moale. Pentru a evita scurgerile de lichide fierbinți

STOP

așezați unitatea de gătit pe o suprafață stabilă, pentru transportare folosiți mânerle speciale (dacă există). Nu-l acoperiți cu o cârpă sau un prosop de hârtie în timpul de activitate - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea aparatului.

- Este interzisă utilizarea dispozitivului în aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul aparatului poate provoca daune sau defecțiuni.
- Înainte de curățarea dispozitivului fiți siguri, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Respectați cu strictețe instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP *ESTE INTERZIS să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă !*

- Acest dispozitiv poate fi utilizat de către persoanele cu handicap fizic, senzorial, dizabilitate intelectuală sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care aceste persoane au supravegheat sau organizat cursul de instruire privind utilizarea în condiții de siguranță a acestui produs și dacă au o înțelegere asupra amenințărilor potențiale. Dispozitivul poate fi utilizat de către copiii de la vârsta de 8 ani în cazul în care ei au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului și dacă au o înțelegere a amenințărilor potențiale. Este necesar să

se supravegheze copiii pentru a preveni jocul lor cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul acestuia nu la îndemâna copiilor sub 8 ani. Nu permiteți utilizarea aparatului de către copiii sub 8 ani. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de către copii sub 8 ani fără supravegherea adulților.

- Este interzisă repararea sau modificarea neautorizată a aparatului . Acest aparat nu este destinat utilizării cu un timer extern sau un sistem de control de la distanță separat. Reparațiile aparatului trebuie să fie efectuate numai de către centrul de servicii autorizate. Lucrările neautorizate ar putea duce la deteriorarea dispozitivului, rănire sau pagube materiale.
- În timpul activității dispozitivului suprafețele pot să se încălzească puternic .
- Dispozitivul este periculos pentru traume.
- Supapele de reglare a presiunii, pe care se realizează eliberarea aburului, trebuie să fie verificate cu regularitate pentru blocaje.
- Nu încălziți mâncarea pe durată lungă de timp.

STOP *Atenție: sunt posibile arsuri cu aburul fierbinte.*

Caracteristicile tehnice

Model	RMC-151E
Putere	950 W
Tensiune	220-240 V, 50/60 Hz
Volumul castronului	5 l
3D-Incălzire	este
Acoperirea castronului	non-stick, din ceramică Anato® (Coreea)
LED-afişaj	caractere
Supapa de abur	deţasabilă
Capacul interior	deţasabil
Dimensiunile	380 x 290 x 250 mm
Greutatea	4,1 kg ± 3%

Programele

1. MULTICOOK	8. RICE (OREZ)	15. DEEP FRY (FRI-TEUZĂ)
2. COOK (FIERBERE)	9. GRAIN (CEREALE)	16. BAKE (COACERE)
3. EXPRESS (EXPRES)	10. SAUCE (SOS)	17. PILAF (PILAF)
4. STEW (FIERBERE ÎNĂBUŞITĂ)	11. SELF-CLEAN (AUTOCURĂŢARE)	18. YOGURT (IAURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (PRĂJIRE)	19. CHILLI (CHILE)
6. PORRIDGE (TERCI DE LAPTE)	13. SLOW COOK (COACERE ÎNCEĂTĂ)	20. STEAM (ÎN ABUR)
7. SOUP (SUPĂ)	14. BREAD (PÂINE)	

Funcţii

„MASTERCHIEF” (setarea timpului și temperaturii în timpul gătitului ; înregistrarea și redarea propriilor programe).....este
 Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzirea) până la 24 ore
 Încălzirea bucatelor până la 24 ore
 Amânarea startului până la 24 ore
 Autocurățarea este
 Funcția asistentului vocal..... cu posibilitatea deconectării

Echipamente

Multifierbător	1 buc.
Castron	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur	1 buc.
Coș pentru prăjirea în friteuză	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Cășuș	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Support pentru cășuș/spatulă	1 buc.
Cartea „100 rețete”	1 buc.
Manual pentru utilizare	1 buc.
Cartea de servicii	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.
Clește pentru scoatere din castron	1 buc.
Set borcane de iaurt (4 buc.)	1 buc.

Prodătorul are dreptul de a efectua schimbări în design, echipamente, și de asemenea în caracteristicile tehnice ale produsului cu scopul perfecționării producției sale fără notificarea suplimentară a acestor schimbări.

Dispozitivul multifierbătorului A1

1. Capacul dispozitivului
2. Capacul interior detașabil
3. Castronul
4. Butonul de deschidere a capacului
5. Panoul de control cu afișaj
6. Aparatul
7. Mâner de transportare

8. Supapa de abur detașabilă
9. Lingura plată
10. Cășuș
11. Pahar gradat
12. Clește pentru scoatere din castron
13. Container pentru pregătirea în abur
14. Coș pentru prăjirea în friteuză
15. Support pentru cășuș/spatulă
16. Întreprătorul sursei de alimentare „0/1”
17. Cablu de alimentare
18. Set borcane de iaurt

Panoul de control A2

1. Butonul „Hour/Min” (Ore/Minute) – comutarea între regimurile setate ale orelor și minutelor; conectarea/deconectarea funcției asistentului vocal.
2. Butonul „Time Delay” (Amânarea startului) – activarea funcției amânarea startului și „MASTERCHIEF”.
3. Butonul „Cancel/Reheat” (Anulare/Încălzire) – întreruperea activității programului de gătit, resetarea setărilor efectuate, conectarea/deconectarea funcției de încălzire.
4. Butonul „-” – navigarea în meniu (deplasarea cursorului la stânga), micșorarea valorii timpului, temperaturii.
5. Butonul „+” – navigarea în meniu (deplasarea cursorului la dreapta), creșterea valorii timpului, temperaturii.
6. Butonul „Start / Keep Warm” (Start/Autoîncălzire) – conectarea regimului setat de gătit, conectarea/deconectarea funcției de autoîncălzire.
7. Butonul „Timer/Temp.” (Cronometru/Temperatură) – trecerea la modul de instalare a temperaturii sau timpului de gătit.
8. Butonul „Menu” (Meniu) – alegerea programului de gătit.

Dispozitivul de afișare A3

1. Indicatorul programului de gătit.
2. Indicatorul activității funcției de autoîncălzire și încălzire.
3. Indicatorul valorii de temperatură.
4. Indicatorul alimentării.
5. Indicatorul funcției asistentului vocal.
6. Indicatorul instalării regimului de gătit.
7. Indicatorul regimului instalării și activității amânării startului.
8. Indicatorul activității.
9. Indicatorul valorii timpului.
10. Indicatorul etapei de îndeplinire a programului de gătit.

I. ÎNAINTE UTILIZARE

Scoateți cu atenție aparatul și restul accesoriilor din cutie. Îndepărtați restul ambalajului și etichetele de reclamă.



Păstrați în mod obligatoriu în locurile special rezervate etichetele de atenționare, etichetele-indicatoare (prezente) și tabelul cu numărul de serie al produsului aflat pe corpul acestuia! Lipsa numărului de serie de pe produs vor lipsește în mod automat de dreptul de garanție.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin 2 ore înainte de conectare.

Stergeți corpul aparatului cu o țesătură moale și umedă, spălați castronul. Stergeți cu un prosop curat. În vederea evitării apariției unor mirosuri străine la prima utilizare se recomandă o curățare completă a aparatului.



ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului în cazul oricăror defecțiuni. Așezați aparatul pe o suprafață plană fixă astfel încât aburul fierbinte careiese din supapa de evacuare aburi să nu atingă tapetul de pe perete sau alte suprafețe decorative, aparate electronice sau alte obiecte sau materiale care pot fi deteriorate din cauza umidității și a temperaturii crescute.

Înainte de a începe pregătirea mâncării este important să verificați dacă componentele externe și interne ale multicooker nu sunt deteriorate, avariate sau dacă nu conțin alte defecte. Verificați dacă între castron și elementul de încălzire nu sunt corpuri străine.

II. FUNCȚIONAREA MULTIFIERBĂTORULUI

Memoria non-volatilă

Multifierbătorul REDMOND RMC-151E are memorie non-volatilă, care garantează păstrarea tuturor setărilor utilizate, incluzând setările amânării startului și asistentului sonor,timp de 2 ore în cazul deconectării neașteptate a electricității. Dacă în timpul acesta sursa alimentară va fi reluată, multifierbătorul va continua activitatea în regimul dat.

Funcția asistentului sonor

Datorită funcției asistentului sonor stăpânirea tehnicii de pregătire a bucatelor în multifierbătorul REDMOND RMC-151E a devenit pur și simplu ca niciodată. Tot procesul de pregătire este însoțit de scurte semnale sonore concise despre schimbările efectuate în instrucțiunile curente. Funcția este lansată automat după conectarea dispozitivului. Pentru a o deconecta, apăsați și țineți apăsat butonul „Hour/Min” în regimul alegerii programului de gătit. Apăsarea repetată și ținerea butonului „Hour/Min” iarăși va conecta funcția dată.

Setarea timpului de pregătire

În multifierbătorul REDMOND RMC-151E puteți individual instala timpul de gătit pentru majoritatea programelor. Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului dat depind de programul de gătit ales.



Posibilitatea schimbării timpului nu este disponibilă la utilizarea programului „EXPRESS”.

1. Pentru instalarea timpului de gătit după alegerea programului automat apăsați butonul „Timer/Temp.”. Pe afișaj va apărea indicatorul Time. Indicatorul minutelor va începe să clipească.
2. Apăsând butonul „Hour/Min”, alegeți setarea orelor sau minutelor. Valoarea aleasă va clipi.
3. La apăsarea butonului „+” valoarea timpului va crește, la apăsarea butonului „-” va scădește. Pentru schimbarea rapidă a valorii timpului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

Pentru ieșirea din regimul de așteptare fără salvarea schimbărilor introduce apăsați butonul „Cancel/Reheat”.



În programele „STEAM” și „SELF-CLEAN” număratoarea inversă a timpului setat de gătit va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de activitate dată. De exemplu, dacă turnați apă rece și instalați programul „STEAM” timpul de pregătire 10 minute, atunci lansarea programului și număratoarea inversă a timpului setat de gătit vor începe numai după fierberea apei și acumularea suficientă a aburului dens în castron.

Amânarea startului programului

Funcția amânării startului vă permite să setați intervalul de timp, la finalizarea căruia va începe activitatea programului de gătit. Setarea timpului poate fi în intervalul de la 5 minute până la 24 ore cu pasul instalării de 5 minute.

1. Pentru instalarea timpului amânării startului după alegerea programului automat de gătit apăsați butonul „Time Delay”. Indicatorul minutelor va începe să clipească.
2. Apăsând butonul „Hour/Min”, alegeți setarea orelor sau minutelor. Valoarea aleasă va clipi.
3. La apăsarea butonului „+” valoarea timpului va crește, la apăsarea butonului „-” va scădește. Pentru schimbarea rapidă a valorii timpului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

- Pentru lansarea funcției amânării startului apăsați și țineți câteva secunde de butonul „Start / Keep Warm”. Pe afișaj se va afișa număratoarea inversă a timpului până la lansarea programului.
- La finalizarea număratoarei inverse va începe executarea programului de gătit specificat.

Pentru ieșirea din regimul de așteptare fără salvarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „Cancel/Reheat”.

i Funcția amânarea startului nu este disponibilă la utilizarea programelor „PRĂJIRE” și „EXPRESS”.

Nu se recomandă să folosiți funcția amânării startului, dacă rețeta conține produse perisabile.

La setarea timpului amânării startului trebuie să țineți cont, că în unele programe automate număratoarea inversă a timpului setat pentru pregătire va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de activitate specificată.

Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzirea)

Această funcție se activează automat imediat la finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor gata în valorile 70-75°C timp de 24 ore. La activitatea autoîncălzirii clipește indicatorul butonului „Cancel/Reheat”, pe afișaj se afișează indicatorul activității funcției și număratoarea inversă directă a timpului de activitate în regimul dat. Pentru finalizarea activității funcției și trecerea în regimul de așteptare apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul „Cancel/Reheat”.

i Funcția autoîncălzirii nu este disponibilă la utilizarea programelor „YOGURT” și „EXPRESS”.

În programul „MULTICOOK” la setarea temperaturii mai jos de 80°C funcția autoîncălzirii va fi deconectată automat. În caz de necesitate dumneavoastră o puteți conecta manual.

Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

Conectarea autoîncălzirii la finalizarea activității programului de gătit nu este întotdeauna de dorit. Ținând cont de aceasta în multifierătorul REDMOND RMC-151E este prevăzută posibilitatea deconectării în avans a acestei funcții în timpul lansării sau activității programului principal de gătit. Pentru aceasta în timpul activității programului de gătit sau în regimul amânării startului apăsați și țineți câteva secunde butonul „Start / Keep Warm”. Pentru a conecta iarși autoîncălzirea, apăsați din nou și țineți câteva secunde butonul „Start / Keep Warm”.

Încălzirea bucatelor

Multifierătorul REDMOND RMC-151E poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

- Puneți produsele în castron, introduceți-l în aparatul multifierătorului.
- Închideți capacul, conectați aparatul la sursa de alimentare. Mutați comutatorul de alimentare „0/1” în poziția „1”.
- Mutați dispozitivul în regimul alegerii programului de gătit. Apăsați și țineți câteva secunde butonul „Cancel/Reheat”. Va răsună un semnal scurt. Se va apăsa indicatorul corespunzător pe afișaj și vor lumina butoanele. Cronometru va începe număratoarea inversă directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. În caz de necesitate puteți opri încălzirea, apăsând și ținând câteva secunde butonul „Cancel/Reheat”. Va răsună un semnal lung, se vor stingea indicatorii corespunzători pe afișaj și lumina butoanelor.

i Datorită funcției de autoîncălzire și încălzire multifierătorul poate păstra produsul fierbinte până la 24 ore, cu toate acestea noi nu recomandăm să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de două-trei ore, deoarece cădeată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.

Funcția „MASTERCHIEF”

Deschideți pentru sine și mai multe posibilități pentru creativitatea culinară cu noua funcție „MASTERCHIEF”! Dacă programul „MULTICOOK” permite să setați parametrii activității programului până la lansarea acestuia, atunci folosind funcția „MASTERCHIEF”, dumneavoastră veți putea schimba setările direct în procesul de pregătire cu posibilitatea păstrării în continuare.

i Funcția „MASTERCHIEF” nu este disponibilă la utilizarea programului „EXPRESS”.

Funcția „MASTERCHIEF” permite până la 10 ori să schimbați timpul și temperatura de gătit în timpul activității programului și să scrieți secvențele schimbărilor. În locul programului sursă. Schimbările temperaturii la utilizarea funcției „MASTERCHIEF” sunt posibile în intervalul de la 35°C până la 180°C cu pasul de 1°C. Schimbarea timpului de pregătire – de la 1 minut până la 15 ore cu pasul de 1 minut.

i Pentru protecția dispozitivului de supraîncălzire timpul maximal de activitate al programului la setarea temperaturii de gătit mai sus de 140oC este limitat la 2 ore.

Conectarea/deconectarea autoîncălzirii fără schimbarea timpului sau temperaturii nu prezintă o schimbare deosebită.

i Funcția „MASTERCHIEF” poate fi deosebit de utilă, dacă dumneavoastră gătiți bucate după rețete complicate, care necesită combinarea diverselor programe de gătit (de exemplu, la pregătirea sarmaletor, bejstroganova, supe și paste după rețete diverse, gemuri ș.m.d.).

Pentru schimbarea temperaturii de gătit:

- În timpul activității programului de gătit apăsați și țineți câteva secunde butonul „Time Delay”. Indicatorul valorii temperaturii pe afișaj va începe a clipi.
- Setați temperatura dorită. Pentru mărire apăsați butonul „+”, pentru a reduce – butonul „-”. Pentru schimbarea rapidă apăsați și țineți butonul necesar.
- Nu apăsați butoanele pe panou timp de 10 secunde. Noua valoare va fi salvată automat.

Pentru schimbarea timpului de gătit:

- În timpul activității programului de gătit apăsați și țineți câteva secunde butonul „Time Delay”. Pentru trecerea la setările timpului apăsați butonul „Time/Temp”. Indicatorul valorii munetelor pe afișaj va începe a clipi.
- Apăsând butonul „Hour/Min”, alegeți setarea orelor sau minutelor. Valoarea aleasă va începe să clipească.
- La apăsarea butonului „+” valoarea timpului va crește, la apăsarea butonului „-” va scădește. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți butonul necesar.
- Nu apăsați butoanele pe panou timp de 10 secunde. Noua valoare va fi salvată automat.

i După salvarea schimbărilor efectuate pe afișaj vor fi afișate în ordine valorile temperaturii și timpului, rămase până la sfârșitul programului.

Dacă setați valoarea timpului de pregătire 00:00, activitatea programului va fi oprită.

Salvarea programului de pregătire modificat

Dacă doriți în timp de 3 minute după finalizarea activității programului dumneavoastră puteți salva noua program în locul celelea din fabrică. În acest timp pe afișaj va fi afișat întoarcerea pe de-a doua număratoarea inversă.

Pentru păstrarea programului de gătit modificat apăsați simultan și țineți butoanele „+” și „-”.

Pentru a ieși din meniu fără salvări apăsați butonul „Cancel/Reheat”.

Redarea programului de pregătire modificat

La alegerea în meniu a programului modificat pe afișaj în locul timpului de gătit se va va afișa simbolul “-”:-”.

Dumneavoastră puteți seta timpul amânării startului sau imediat să lansați programul modificat, apăsând și ținând câteva secunde butonul „Start / Keep Warm”. În timpul aplicării programului modificat pe afișaj vor fi afișate în ordine timpul și temperatura rămasă de pregătire,alese pentru etapa curentă. După trecerea fiecărui set modificat va răsună un semnal dublu.

i Schimbarea setărilor programelor salvate nu este posibilă.

Restabilirea setărilor din fabrică

În orice moment dumneavoastră puteți restabili setările din fabrică unuia sau tuturor programelor modificate.Pentru aceasta alegeți în meniu programul modificat și simultan apăsați și țineți câteva secunde butoanele „Hour/Min” și „Time Delay”. Schimbările efectuate în program vor fi resetate.

i După ștergerea programului modificat în meniu va fi apăsat programul original din fabrică.

Pentru resetarea tuturor programelor modificate și reintoarcerea la setările din fabrică apăsați și țineți câteva secunde butoanele „Hour/Min” și „Time Delay” în regimul de așteptare.

Ordinea generală a operațiunilor la utilizarea programelor automate

- Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
- Puneți ingredientele în castronul multifierătorului în corespundere cu programul de gătit și introduceți-l în dispozitivul aparatului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să fie mai jos de marcajul maxim pe suprafața interioară a castronului. Fiți siguri, că castronul este instalat fără distorsiuni și este în strâns contact cu elementul de încălzire.
- Închideți capacul multifierătorului până la fixare. Conectați aparatul la sursa de alimentare. Rotiți comutatorul de alimentare „0/1” în poziția „1”.
- Apăsați butonul „Menu” pentru ieșirea din regimul de așteptare. Alegeți programul necesar de gătit, folosind butonul „+”, „-” sau „Menu” (indicatorul corespunzător pe afișaj va începe a clipi).
- Dacă nu sunteți mulțumit/ă de timpul de pregătire, instalați în mod implicit, apăsați butonul „Time/Temp.” și schimbați această valoare.

i În programele „MULTICOOK” și „DEEP FRY”dumneavoastră deasemenea puteți schimba temperatura de pregătire. După setarea timpului de gătit apăsați dublu butonul „Time/Temp.” și setați valoarea dorită cu ajutorul butoanelor „+” și „-”.La finalizarea setării temperaturii apăsați butonul „Time/Temp.” sau „Time Delay” pentru întoarcerea la setarea timpului de gătit sau trecerea la setarea amânării startului.

- În caz de necesitate setați timpul amânării startului.
- Pentru lansarea programului de gătit apăsați și țineți câteva secunde butonul „Start / Keep Warm”.În dependență de programul ales număratoarea inversă a timpului de pregătire va începe imediat după apăsarea butoanelor „Start / Keep Warm” sau la atingerea temperaturii necesare în castron.

i În caz de necesitate puteți deconecta din timp funcția autoîncălzirii.

- Despre finalizarea programului de gătit o să vă informeze semnalul sonor. În continuare, în dependență de programul ales sau setărilor curente, dispozitivul va trece în regimul autoîncălzirii sau în regimul de așteptare.
- Pentru a anula programul intrat, întreruperea procesului de gătit sau autoîncălzire, apăsați și țineți câteva secunde butonul „Cancel/Reheat”.

Programul „MULTICOOK”

Programul este destinat pentru pregătirea bucatelor după parametrii temperaturii și timpului de pregătire setați de către utilizatori. Datorită programului

„MULTICOOK” multifierbătorul REDMOND RMC-151E va putea înlocui o varietate de aparate de bucătărie și va permite să pregățiți bucatelile practic după oricare rețetă care vă interesează, găsită în cartea veche culinară sau luată din Internet. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 30 minute, temperatura de pregătire – 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie de la 35-180°C cu pasul de 5°C.

Intervalul setării manuale a timpului – de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de 1 minut (cu intervalul de până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul mai mult de 1 oră).

La atingerea temperaturii setate de pregătire dispozitivul va emite un semnal sonor.

i În programul „MULTICOOK” la setarea temperaturii mai jos de 80°C funcția autoîncălzirii va fi deconectată automat. În caz de necesitate dumneavoastră o puteți conecta manual.

Programul „COOK”

Programul este destinat pentru pregătirea legumelor și fasolelor. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 40 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „EXPRESS”

Programul este destinat pentru pregătirea rapidă a orezului, terciurilor sfărâmițoși din cereale, și deasemenea încălzirea rapidă a bucatelor gata. Posibilitatea reglării timpului de pregătire și utilizarea funcției amânării startului și autoîncălzirii în acest program nu sunt disponibile.

Programul „STEW”

Programul este destinat pentru pregătirea fierbintelui, tocaneii, fierberea înăbușită a carnei, carnei de pasăre, legumelor și bucatelor multicomponente. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 1 oră. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „PIZZA”

Programul este destinat pentru pregătirea pizzei cu carne, cu carne de pasăre, cu brânză și alte tipuri de umpluturi. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 25 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „PORRIDGE”

Programul este destinat pentru pregătirea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat și cu conținut redus în grăsimi. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 20 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut (pentru intervalul până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul mai mult de 1 oră).

Pentru evitarea fierberii laptelui și obținerea rezultatului necesar, se recomandă înainte de pregătire să efectuați următoarele acțiuni :

- Spălați bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei ș.m.d.), până când apa scursă va deveni limpede;
- Înainte de preparare ungeți castronul multifierbătorului cu unt;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele în conformitate cu instrucțiunile din cartea de rețete (micșorați sau măriți cantitatea ingredientelor strict proporțional);
- La folosirea laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporția de 1:1.

i Proprietățile laptelui și cerealelor, în funcție de producător și locul de origine, pot varia, ceea ce câteodată afectează rezultatele pregătirii.

i Dacă rezultatul dorit în programul „PORRIDGE” nu a fost obținut, folosiți programul universal „MULTICOOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de pregătire instalați conform rețetei.

Programul „SOUP”

Programul este destinat pentru pregătirea ciorbelor, umpluturilor, supelor din legume și supelor reci. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 1 oră. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „RICE”

Programul este destinat pentru pregătirea orezului, și deasemenea fierberea terciurilor pe apă. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 30 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.

Programul „GRAIN”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor cereale și garnituri, și deasemenea fierberea terciurilor sfărâmițoși pe apă. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 30 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.

Programul „SAUCE”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor sosuri, și deasemenea a dulțeurilor și gemurilor. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 35 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute. Este posibilă pregătirea cu capacul deschis.

Programul „SELF-CLEAN”

Programul este destinat pentru curățarea automată a castronului multifierbătorului și capacului interior detașabil. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 30 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „FRY”

Programul este destinat pentru prăjirea legumelor, carnei, peștelui și carnei de pasăre. Se recomandă prăjirea cu capacul deschis. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 15 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. Funcția amânării startului în acest program nu este disponibilă.

i Pentru a evita arderea ingredientelor recomandăm să urmăriți instrucțiunile din cartea de rețete și periodic să amestecați conținutul castronului. Înainte de utilizarea repetată a programului „FRY” lăsați dispozitivul să se răcească complet.

Programul „SLOW COOK”

Programul este destinat pentru pregătirea laptelui cald, tocaneii, ruletei, răci- turii, bucatelor de felul doi. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 3 ore. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 12 ore cu pasul de 10 minute.

Programul „BREAD”

Este recomandat pentru coacerea diverselor tipuri de pâine din făină de grâu și cu adăugarea făinei de secară. Programul oferă un ciclu complet de pregătire de la creșterea aluatului până la coacere. Acum dumneavoastră puteți individual să coaceți pâine gustoasă la dumneavoastră acasă. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 3 ore. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 6 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „DEEP FRY”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor produse în friteuză cu ajutorul coșului special (întră în set). Timpul de pregătire în mod implicit constituie 30 minute, temperatura de pregătire – 180°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie de la 120-180°C cu pasul de 5°C. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 30 minute cu pasul de 5 minute.

La utilizarea programului dat capacul dispozitivului trebuie să rămână deschis. La atingerea temperaturii necesare în bol dispozitivul va emite un semnal sonor.

STOP **ATENȚIE!** Uleiul este foarte fierbinte! Pentru evitarea arsurilor folosiți mănuișile de bucătărie și nu vă apelați asupra dispozitivului.

La finalizarea programului ridicați coșul pentru prăjire cu produse de mâner și fixați-l pe marginea castronului cu ajutorul cârligului special de pe coș pentru a se scurge uleiul.

Pentru eliminarea excesului de ulei rămas ștergeți produsul cu un prosop de hârtie sau cu o hârtie absorbantă densă, înainte să puneți bucatelile pe masă.

i Utilizați pentru prăjire numai ulei vegetal rafinat.

i Încălzirea puternică îndelungată sau repetată a uleiului provoacă oxidarea acestuia. Nu folosiți unul și același ulei pentru pregătirea repetată a produselor în friteuză.

Programul „BAKE”

Programul este destinat pentru prăjirea carnei, carnei de pasăre, și deasemenea a produselor din aluat cu drojdie și fără drojdie, inclusiv a celui puf. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 50 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

i La pregătirea copturilor se recomandă să deconectați funcția încălzirii automate a bucatelor. Produsul gata scoateți-l din multifierbător imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă aceasta este imposibil, se permite să lăsați produsul în multifierbător pe o durată scurtă cu autoîncălzirea deconectată.

Programul „PILAF”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilaf. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 50 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

Programul „YOGURT”

Iaurt – produs acidolactic cu proprietăți benefice, popular în toată lumea. Cu ajutorul programului „YOGURT” dumneavoastră puteți găti diverse iaurturi gustoase și benefice la dumneavoastră acasă. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 8 ore. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. Funcția autoîncălzirii la utilizarea acestui program nu este disponibilă.

Programul „CHILLI”

Programul este destinat pentru pregătirea sosului-cili. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 2 ore. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 10 minute până la 10 ore cu pasul de 10 minute.

Programul „STEAM”

Programul este destinat pentru pregătirea carnei în abur, carnei de pasăre, pește și legume. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 20 minute. Intervalul setării manuale de pregătire – de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute.

Pentru pregătirea în acest program utilizați containerul cu două nivele special (întră în set).

i Tineți minte, că numărătoarea inversă a timpului activității programului de gătit va începe după fierberea apei și acumularea aburului dens suficient în castron.

i Dacă dumneavoastră nu utilizați setările automate ale timpului în acest program, apălați la tabelul „Timpul recomandat de pregătire a produselor în abur”.

III. POSIBILITĂȚILE SUPLIMENTARE

- Creșterea aluatului
- Pregătirea fondue
- Pregătirea brânzei de vaci, brânzei
- Pasteurizarea produselor lichide
- Sterilizarea vasei și obiectelor de uz personal

IV. ÎNGRIJIREA DISPOZITIVULUI

Reguli și recomandări generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, și deasemenea pentru eliminarea mirosului de mâncare în multifierbător după pregătire recomandăm să procesați în acesta 15 minute jumătate de limonă în programul „STEAM”.
- Nu trebuie să lăsați în multifierbătorul închis castronul cu mâncarea pregătită sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Castronul cu bucatele preparate dumneavoastră îl puteți păstra în frigider și în caz de necesitate puteți încălzi mâncarea în multifierbător, folosind funcția încălzirii.
- Dacă dumneavoastră nu utilizați dispozitivul multă vreme, deconectați-l de la sursa de alimentare. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, castronul, capacul interior, supapa de abur și de închidere, containerul pentru condens trebuie să fie curățate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea produsului, asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și total rece. Pentru curățare folosiți o cârpă moale și detergenți delicți pentru spălarea vaselor.

! SE INTERZICE utilizarea la curățarea dispozitivului a cârpeilor grosiere sau bureților, pastelor abrazive. Deasemenea nu este disponibilă utilizarea oricăror produse chimice agresive sau altor produse, nerecomandate pentru a fi utilizate cu obiectele, care sunt în contact cu mâncarea.

STOP SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!

- Fiți atenți la curățarea componentelor de cauciu ale multifierbătorului: deteriorarea sau deformarea lor poate provoca funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Carcasa dispozitivului poate fi curățată după gradul de murdărie. Castronul, capacul intern și supapa de abur trebuie curățate după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensul, acumulat în procesul de pregătire a mâncării în multifierbător, eliminăți-l după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interne ale camerei de lucru curățați-le după necesitate

Curățarea camerei

Curățați carcasa dispozitivului cu o cârpă moale sau cu un burete umed de bucătărie. Puteți utiliza un detergent de curățare delicat. Pentru a evita eventualele pete de apă și pete pe corp este recomandat pentru a șterge suprafața cu uscat.

Curățarea castronului

Dumneavoastră puteți curăța castronul atât manual, folosind un burete moale și detergent pentru spălarea vasei, cât și mașina de spălat vase (în dependență de recomandările producătorului acestuia). În cazul contaminării puternice turnați în castron apă caldă și lăsați pentru ceva timp la măcerat, după care efectuați curățarea. Numai dacă ștergeți suprafața exterioară a castronului cu uscat, înainte să o instalați în carcasa multifierbătorului.

La utilizarea regulată a castronului este posibilă schimbarea totală sau parțială a culorii acoperirii interioare non-stick a acestuia. În sine acest lucru nu prezintă un defect al castronului.

Curățarea capacului interior de aluminiu

1. Deschideți capacul multifierbătorului. Pe partea interioară a capacului, faceți clic pe dispozitivul de blocare din plastic.

2. Fără a face efort, scoateți capacul interior de aluminiu, trăgându-l un pic spre sine.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un prosop de bucătărie umed sau cu un burete. În caz de necesitate spălați capacul scos sub jetul de apă, folosind detergent pentru spălarea vaselor. Nu utilizați mașina de spălat vase pentru curățarea capacului interior de aluminiu. Ștergeți ambele capace cu uscat.
4. Introduceți ferm capacul detașabil în fantele părții inferioare a capacului principal, combinați ambele capace și ușor apăsați pe capacul detașabil până la fixare.

Curățarea supapei de abur detașabile

Supapa de abur este instalată într-un soclu special pe capacul superior al aparatului și este formată din carcase exterioare și interioare.

1. Trageți ușor carcasa exterioară de marginea de sus și spre sine. Rotiți capacul interior al supapei de abur contra-sensului acelor de ceasornic și scoateți-l.
2. În caz de necesitate atenționați scoateți supapa de amestecat. Spălați toate componentele supapei.
3. Reasamblați în ordine inversă: puneți pasta de gumă la loc, aliniați creșturile supapei principale la filele corespunzătoare de pe carcasa interioară și rotiți carcasa interioară în sensul acelor ceasornicului. Montați supapa de abur în soclul de pe această unitate.

! ATENȚIE! Pentru evitarea deformării supapei de amestecat nu o răsușiți și nu o trageți la scoatere, curățare și instalare.

Eliminarea condensului

În acest model condensul se acumulează într-o cavitate specială a aparatului în jurul castronului.

Deschideți capacul, scoateți castronul. Condensul acumulat în cavitatea din jurul castronului eliminați-l cu ajutorul unui prosop de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

În strictă conformitate cu instrucțiunile din acest manual probabilitatea căderii lichidului, particulelor de alimente sau resturi în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimală. Dacă contaminarea semnificativă totuși a avut loc, trebuie să fie curățată suprafața camerei, pentru a evita funcționarea incorectă sau deteriorarea dispozitivului.

! Înainte de curățarea camerei de lucru a multifierbătorului, asigurați-vă, că dispozitivul este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit !

Peretei laterali ai camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și senzorul temperaturii centrale (situat în mijlocul discului de încălzire) le puteți curăța cu un prosop sau burete hidratat (nu umed). Dacă utilizați detergent, trebuie să scoateți pe grăj resturile pentru a elimina mirosurile nedorite în timpul pregătirii ulterioare a mâncării.

După contactul cu corpuri străine în șanțul din jurul senzorului de temperatură centrală, scoateți-le cu grăj, cu ajutorul unui penset, fără a exercita nici o presiune asupra carcasa senzorului.

La contaminarea suprafeței discului de încălzire este permisă utilizarea unui burete umed de duritate medie sau unei perii sintetice.

i La utilizarea regulată a dispozitivului cu timpul este posibilă schimbarea totală sau parțială a culorii discului de încălzire. În sine acest lucru nu prezintă un semn de defecțiune a dispozitivului și nu afectează funcționarea corectă a acestuia.

Utilizarea funcției „SELF-CLEAN”

1. Umpleți castronul multifierbătorului cu apă cu o treime și instalați-l în carcasa dispozitivului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără distorsiuni și este în strâns contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul multifierbătorului până la fixare. Conectați aparatul la sursa de alimentare. Rotiți comutatorul de alimentare în poziția I.

3. Apăsați butonul „Menu” și selectați funcția „SELF-CLEAN” în lista de programe.
4. Pentru a lansa activitatea funcției, apăsați butonul „Start”. Pe afișaj se va afișa numărătoarea inversă a timpului activității programului.



ATENȚIE! În regimul de autocurățare din supapa de abur detașabilă va ieși abur fierbinte și picături mici de apă. Pentru evitarea arsurilor nu vă apropiați asupra multifierbătorului în timpul activității acestei funcții și nu deschideți capacul dispozitivului imediat la sfârșitul programului.

V. SFATURI PENTRU PREPARARE

Erori la pregătire și soluțiile lor

În tabelul reprezentat mai jos sunt colectate greșelile tipice, permise la pregătirea mâncării în multifierbătoare, sunt prevăzute cauzele posibile și căile de soluționare.

Bucatele nu s-au pregătit până la urmă

Cauzele posibile	Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis emetic, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea emetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la fixarea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multifierbătorului nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire
Alegerea nerelicată a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale fiilei produselor. Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multifierbător	Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea creșterea cu adevărat. Selecția ingredientelor, metoda lor de feliere, marca și proporțiile, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
La pregătirea în abur: în castron este prea puțin apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor	Turnați în castron apă în mod necesar în volumul recomandat rețetei. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei în procesul de pregătire
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal Excesul de umiditate în castron
La fierbere: fierberea în uscat a suplei la fierberea produselor cu aciditate mare	La prăjirea obișnuită este de ajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjirea în fritură urmați pașii rețetei corespunzătoare Nu închideți capacul multifierbătorului la prăjire, dacă aceasta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongeleți și să scurgeți apa din ele Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, mistuirea ș.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alese de către dumneavoastră

Cauzele posibile	Căile de soluționare
La coacere (nu s-a copt)	<p>În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului</p> <p>Puneți în castron aliatul în volum mai mic</p>
	<p>Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat</p> <p>Scoteți captura din castron, întoarceți-o și lăsați puneți în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aliatul în volum mai mic</p>

Produsul a fiert în exces

Dumneavoastră ați greșit la alegerea tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	<p>Apeleți la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selecția ingredientelor, modul lor de feliere, proporțiile marcarajului, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acestuia</p>
După pregătire bucatelile gata prea mult au stat în autocălzire	<p>Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă în modelul dumneavoastră de multifierbător este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate</p>

LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, laptele se evaporă	<p>Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai laptele unt cu grăsime până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă</p>
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (râu spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	<p>Apeleți la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de preturare, proporțiile marcarajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia.</p> <p>Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată</p>

BUcateLE SE ARD

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este găunată	<p>Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune găunată</p>
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	<p>Apeleți la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)</p>
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	<p>Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, pentru dispozitivul acestui model</p>
La prăjire, dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	<p>La prăjire obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp</p>
La fierbere înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	<p>Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate</p>
La fierbere: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	<p>Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide</p>
La coacere: nu ați uns suprafața interioră a castronului cu unt înainte de pregătire	<p>Înainte de a pune aliatul ungeți partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)</p>

PRODUSUL A PIERDUT FORMA ȚĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	<p>La prăjire obișnuită amestecați bucatelile nu mai des decât pește fiecare 5-7 minute</p>
Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire.	<p>Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat</p>

COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe suculente, fructe de pădure congelate, smântână ș.m.d.)	<p>Alegeți ingredientele în corespundere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minime</p>
Dumneavoastră ați lăsat prea mult captura pregătită în multifierbătorul închis	<p>Schimbați-vă să scoateți captura din multifierbător imediat ce este gata. În caz de necesitate puneți lăsa produsul în multifierbător pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată</p>

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouale cu zahărul au fost rău bătute	<p>Apeleți la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de preturare, proporțiile marcarajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia</p>
Aliatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aliatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multifierbătorului	

i În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multifierbătorul trece în regimul autoîncălzirii.

Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	40
File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	20
Chiftele/pârjole	10 buc. / 5	800	25/40
Pește (file)	300	800	15
Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
Cartofi (tăiați în 4 bucăți)	500	800	20
Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	35
Sfeclă (tăiată în 4 bucăți)	500	1500	90
Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
Oua de găină	5 buc.	800	10

i Trebuie să luați în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să difere în funcție de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

Tablel recapitulativ al programelor de gătit (setările din fabrică)

Programul	Recomandări pentru utilizare	Timp de pregătire în mod implicit	Intersecția timpului de pregătire/pașii inițiali	Ambrearea starului	Așteptarea ieșirii la regimul de lucru	Autoîncălzirea
MULTI-COOK	Pregătirea diverselor bucate cu posibilitatea setării temperaturii și timpului de gătit	0:30	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	-	+
COOK	Fierberea legumelor și fasolelor	0:40	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Pregătirea rapidă a terciurilor sfărâmițoși pe apă, și deasemenea încălzirea bucatelor gata	-	-	-	-	-
STEW	Fierberea înăbușită a carnei, peștelui, legumelor, garniturilor și bucatelor multicomponente	1:00	5 min – 12 h / 5 min	+	-	+
PIZZA	Pregătirea pizza cu carne, carne de pasare, brânză și alte umpluturi	0:25	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Pregătirea terciului de lapte	0:20	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Pregătirea ciorbelor, umpluturilor, supelor din legume și supelor reci	1:00	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
RICE	Pregătirea orezului. Fierberea terciurilor sfărâmițoși pe apă	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
GRAIN	Pregătirea diverselor cereale și garnituri	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SAUCE	Pregătirea diverselor sosuri, și deasemenea a dulceturilor și gemurilor	0:35	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Sistema automată de curățare a capacului interior și a castronului	0:30	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
FRY	Prăjirea carnei, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente	0:15	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Pregătirea laptelui cald, tocanelor, rutetei, răciturii, bucatelor de felii deou	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de secară și de grâu (incluzând etapa creșterii aliatului)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Prepararea diverselor produse în fritură	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Prăjirea carnei, carnelor de pasare, peștelui și produselor din aliat cu drojdie și fără drojdie, incluzând cel de foietaj	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+

PILAF	Pregătirea diverselor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
YOGURT	Prepararea diverselor tipuri de iaurt	8:00	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
CHILLI	Prepararea sosului-chili	2:00	10 min – 10 h / 10 min	+	-	+
STEAM	Pregătirea în abur a carnel, peștelui, legumelor și altor produse	0:20	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+

Recomandări pentru utilizarea temperaturilor regimurilor în programul „MULTICOOK”

Temperatura de lucru, °C	Recomandări pentru utilizare (deasemenea urmăriți cartea de rețete)
35	Creșterea aluatului și pregătirea oțetului
40	Prepararea iaurtului
45	Aluatul
50	Fermentarea
55	Pregătirea dulciurilor
60	Pregătirea ceaiului verde sau bucatelor pentru copii
65	Fierberea carnei în ambalaj vid
70	Pregătirea de pumn
75	Pasteurizarea sau pregătirea ceaiului alb
80	Pregătirea vinului fiert
85	Prepararea brânzei ori bucatelor, care necesită a perioadă lungă de timp pentru preparare
90	Prepararea ceaiului roșu
95	Prepararea terciurilor de lapte
100	Prepararea bezelei sau dulciurilor
105	Prepararea răciturii
110	Sterilizarea
115	Prepararea siropului din zahăr
120	Prepararea ruletei
125	Prepararea carnei înăbușite
130	Prepararea caserolelor
135	Prăjirea bucatelor gata pentru a le face crocante
140	Fumatul
145	Prăjirea legumelor și pestelui (în folie)
150	Prăjirea carnei (în folie)
155	Coacerea produselor din aluat cu drojdie
160	Prăjirea carnei de pasăre
165	Prăjirea steak
170	Prăjire în aluat
175	Prepararea nuggets

Temperatura de lucru, °C	Recomandări pentru utilizare (deasemenea urmăriți cartea de rețete)
180	Prepararea cartofilor free

Deasemenea urmăriți cartea propusă pentru rețete.

VI. ACCESORIILE SUPLIMENTARE

Accesoriile suplimentare nu intră în pachetul livrat al multifierătorului REDMOND RMC-151E. Pentru achiziționarea acestora, și deasemenea pentru a cunoaște noutățile producției REDMOND puteți pe site-ul www.multicooker.com sau în magazinele dilerilor oficiali.

VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU SERVICE

Defecțiunea	Cauze posibile	Modalitate de rezolvare
Pe ecran a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem. Este posibilă defecțiunea panoului de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați aparatul de la priză electrică și lăsați-l să se răcească. Onchideți ermetic capacul, reconectați aparatul la o priză electrică.
Aparatul nu se conectează	Cablul electric nu este conectat la aparat și (sau) la priză electrică. Priza electrică este defectă. On rețeaua electrică nu există curent electric	Verificați dacă cablul electric detașabil este conectat la racordul corespunzător de pe aparat și dacă acesta este conectat la o priză electrică. Conectați aparatul la o priză electrică funcțională Verificați dacă există curent on rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, atunci adresați-vă unui specialist
Mâncarea se prepară foarte greu	Funcționarea defectuoasă a rețelei electrice (tensiunea on rețeaua electrică este instabilă sau sub normă). Între capac și elementul de încălzire sunt corpuri străine (resturi de mâncare, crupe)	Verificați prezența tensiunii stabile a curentului electric on rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau este sub nivelul normal, atunci adresați-vă unui specialist/administrației blocului dvs. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Ondepărtați obiectele sau resturile străine.
	Castronul din corpul aparatului este poziționat strâmb	Așezați castronul corect, fără onclinare
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Curațiți elementul de încălzire.
	Castronul din corpul aparatului este poziționat strâmb	Așezați castronul corect, fără onclinare
On timpul pregătirii de sub capacul aparatului iese abur	Nu este respectată conexiunea ermetică dintre castron și capacul interior al aparatului. Garnitura de etanșare aflată pe capacul interior al aparatului este foarte murdară, deformată sau deteriorată	Verificați dacă nu sunt corpuri străine (resturi de mâncare, crupe) ontre capac și corpul aparatului. Ondepărtați-le. Închideți ontotdeauna capacul aparatului până la auzul unui clic Verificați starea garniturii de etanșare aflată pe capacul interior al aparatului. Posibil, aceasta trebuie onlocuită

VIII. RESPONSABILITĂȚILE DE GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării. În timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparație, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defecte din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnătura magazin vnzătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipulare necorespunzătoare, și deasemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzura fizică a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigilii ș.m.d.). Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricația a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului. Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.




Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajeri, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materialelor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

Această instrucție este deasemenea disponibilă pe saitul www.redmondcompany.com.
Producator: DSM Enterprise SRL, Construirea 2, N° 6, Keji Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.

ROU

 A termék használata előtt, figyelmesen olvassa el és őrizze meg a kezelési útmutatót. A termék rendeltetésszerű használata jelentősen meghosszabbítja a készülék élettartamát.

Biztonsági intézkedések

- A gyártó nem vállal felelősséget a készülékkel kapcsolatos biztonsági követelmények és üzemeltetési szabályok be nem tartásából adódó meghibásodásokért.
- Az adott elektromos berendezés, háztartási, illetve hasonló körülmények közötti használatra ajánlott:
 - szállodai szobák, boltok és irodák gazdasági helyiségeiben, valamint más, nem ipari célú használatra;
 - üdülőházakban;
 - szállodák és motelek szobáiban, egyéb lakóterekben;
 - félpanzió típusú apartmanokban és szállodákban.
- A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a használati feltételek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelősséget.
- Mielőtt a készüléket hálózatba csatlakoztatna, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik – e a készülék tápfeszültségével (lásd a műszaki jellemzőket vagy a készülék gyári címkéjét).
- Csak olyan hosszabbítót használjon, amely megfelel a készülék teljesítményi paramétereinek – a paraméterek eltérései rövidzárlathoz vagy az elektromos tápkábel kigyulladásához vezethetnek.

- Csak földeléssel ellátott aljzatba csatlakoztassa a készüléket – ez kötelező áramütés elleni biztonságvédelmi követelmény. Hosszabbító használatakor, győződjön meg, hogy a hosszabbító is el van látva földeléssel.

STOP

FIGYELEM! A készülék használatakor a készülék felmelegszik! Legyen óvatos! Használat közben ne érintse a készülék burkolatát és fémfelületeit. Használat előtt, vegyen fel konyhai fogókesztyűt. Gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében, a fedél kinyitásakor ne hajoljon a készülék fölé.

- A készülék használata befejeztével, valamint a készülék tisztításakor és áthelyezésekor, húzza ki a csatlakozó dugót. A csatlakozó dugót száraz kézzel, nem a vezetékét, hanem a dugót fogva húzza ki.
- Ne vezesse az elektromos tápkábelt ajtónyílásokon keresztül vagy hőforrások közelében. Ügyeljen, hogy az elektromos tápkábel ne csavarodjon össze és ne törjön meg, valamint ne érjen éles tárgyakhoz vagy bútor éleihez és széleihez.

STOP

EMLÉKEZZEN: a tápvezeték véletlen sérülése olyan meghibásodásokhoz vezethet, amelyek nem egyeznek meg a garanciavállalási feltételekkel. A sérült elektromos kábelt, kockázatok elkerülése érdekében, az illetékes szervizközpontban azonnal ki kell cserélni.

- Ne helyezze a készüléket puha felületre. Forró folyadék készülékből való kifolyása elkerülése érdekében, a készüléket csak stabil felületen üzemeltesse, áthelyezéséhez használja a speciális hordozófogantyút (ha van). Üzemeltetés közben ne takarja le a készüléket textíliával vagy papírszalvétával – ez a készülék túlmelegedését és meghibásodását idézheti elő.
- Tilos a készülék kültéri használata – nedvesség vagy idegen tárgy készülékbe kerülése, a készülék komoly meghibásodásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék tápvezetéke ki van húzva az aljzatból és a készülék teljesen kihűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos utasításokat.

STOP

TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!

- A készülék csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek által csak akkor használható, ha az adott személyek megfelelő felügyelet alatt lesznek, vagy megfelelő használati utasításokat kapnak és tisztában lesznek a használat alatt fennálló veszélyekkel. A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek csak akkor használhatják, ha megfelelő felügyelet alatt lesznek, vagy megfelelő használati utasításokat kapnak és tisztában lesznek a használat alatt

fennálló veszélyekkel. Ne engedje, hogy gyerekek játékként használják a készüléket. A készüléket és elektromos tápvezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekek előtt zárva tartsa. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek a készüléket nem használhatják. A készülék tisztítását nem végezhetik 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve felnőtt felügyelete nélkül.

- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet módosítása. Az adott készülék üzemeltetése külső időzítővel vagy külön távirányítóval nem lehetséges. Minden, karbantartással és javítással kapcsolatos munkát csak az illetékes márkaszerviz szakembere végezhet. A nem szakmailag elvégzett munka a készülék meghibásodásához vezethet, valamint sérüléseket és anyagi károkat okozhat.
- Működés közben a készülék felületei felmelegszenek.
- A készülék sérülésveszélyes.
- A nyomásszabályzó szelepet, melyen keresztül távozik a gőz, szennyeződés elkerülése érdekében, folyamatosan ellenőrizni kell.
- Ne melegítse az étel folyamatosan hosszú időn keresztül.

STOP

Figyelem: forró gőz okozta égési sérülés veszélye áll fenn.

HUN

Műszaki adatok

Modell.....	RMC-151E
Teljesítmény.....	950 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Főzőedény űrtartalma.....	5 l
3D melegítés.....	van
Főzőedény bevonata.....	Anato® kerámia, tapadásmentes (Korea)
LED kijelző.....	karakteres
Gőzszelap.....	levehető
Belső fedél.....	levehető
Méreték.....	380 x 290 x 250 mm
Súly.....	4,1 kg ± 3%

Programok

1. MULTICOOK	8. RICE (RIZS)	15. DEEPPRY (FRITÓZ)
2. COOK (FŐZÉS)	9. GRAIN (DARÁK)	16. BAKE (SÜTEMÉNY)
3. EXPRESS (EXPRESS)	10. SAUCE (MÁRTÁS)	17. PILAF (PILAF)
4. STEW (PÖRKÖLÉS)	11. SELF-CLEAN (ÖN-TISZTÍTÁS)	18. YOGURT (JOGHURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (SÜTÉS)	19. CHILLI (CILJI)
6. PORRIDGE (TEJBEKÁSA)	13. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)	20. STEAM (PÁROLÁS)
7. SOUP (LEVES)	14. BREAD (KENYÉR)	

Funkciók

„MASTERCHIEF” (idő- és hőmérséklet beállítás főzési folyamat közben; saját program felírása és érvényesítése).....	van
Készletek hőmérséklet fenntartása (automatikus melegítés).....	24 óráig
Ételmelegítés.....	24 óráig
Késletetett start.....	24 óráig
Öntisztítás.....	van
Hangsegéd funkció.....	lemondási lehetőséggel

A készlet tartalma

Multicooker.....	1 db.
Főzőedény.....	1 db.
Gőzfőzőedény.....	1 db.
Olajsütő kosár.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.
Lapos kanál.....	1 db.
Merőkanál/kanál tartó.....	1 db.
„120 recept” című könyv.....	1 db.
Használati útmutató.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.
Elektromos tápkábel.....	1 db.
Edényfogó csipesz.....	1 db.
Joghurtos üvegpohár szett (4 db).....	1 db.

i A gyártónak jogában áll külön értesítés nélkül a termék fejlesztése során módosítani a kivitelezést, a készlet tartalmát illetve a termék műszaki adatait.

A multicooker szerkezete A1

1. A készülék fedete
2. Levehető belső fedél
3. Főzőedény
4. Fedélynitő gomb
5. Vezérlőpad kijelzővel
6. Készüléktest
7. Szállítási fogantyú
8. Levehető gőzszelap
9. Lapos kanál

10. Mérőkanál
11. Mérőpohár
12. Edényfogó csipesz
13. Gőzfőzőedény
14. Olajsütő kosár
15. Merőkanál/kanál tartó
16. Főkapcsoló „0/1”
17. Elektromos tápkábel
18. Joghurtos üvegpohár szett

Vezérlőpad A2

1. „Hour/Min” (Óra/Perc) – az óra- és percbéállítás üzemmódok váltókapcsolója; hangsegéd funkció be-/kikapcsolása.
2. „Time Delay” (Késletetett start) – az elhalasztott start és „MASTERCHIEF” funkció aktiválása.
3. „Cancel/Reheat” (Törlés/Melegítés) – a főzési program megszakítása, a beállított értékek törlése, a melegítés funkció be-/kikapcsolása.
4. „-” gomb – navigáció a menüen belül (a kurzor eltolása balra), az idő- és hőmérsékletérték csökkentése.
5. „+” gomb – navigáció a menüen belül (a kurzor eltolása jobbra), az idő- és hőmérsékletérték növelése.
6. „Start / Keep Warm” gomb (Start / Automatikus melegítés) – a megadott üzemmód aktiválása, az automatamelegítés funkció be-/kikapcsolása.
7. „Timer/Temp.” gomb (Időtűz/Hőmérséklet) – a hőmérséklet, ill. főzési időbéállítás üzemmódra való átállás.
8. „Menu” gomb (Menü) – főzési program kiválasztása.

Kijelző szerkezete A3

1. Főzési programok indikátora.
2. Automatikus újramelegítés és melegítés funkciók működési indikátora.
3. Hőmérsékletérték indikátora.
4. Hálózati tápindikátor.
5. Hangsegéd funkció indikátor.
6. Főzési időbéállítás üzemmód indikátora.
7. Beállítási üzemmód és késletetett start működési indikátora.
8. Működési indikátor.
9. Időérték indikátor.
10. Főzési program teljesítési fázisának indikátora.

I. HASZNÁLAT KEZDETE ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dozból. Távolítsa el az összes csomagoló- és reklámanyagot.



Feltétlenül őrizze meg a figyelmeztető matricákat, jeltő matricákat (ha ilyen van) és a burkolaton lévő termék sorozatszámát tartalmazó adattáblát! A sorozatszám hiánya a készüléken, a garanciavállalást szolgáló táblákkal kapcsolatos jogok automatikus megszűnését jelenti.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 óra keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Nedves törökendővel törölje meg a készülék burkolatát és mossa el az edényt, hagyja kiszáradni. Az első használat alkalmával felmerülő idegen szagok jelenléte elkerülése érdekében, vegyezzel el a készülék teljes tisztítását (lásd „A készülék karbantartása”).



FIGYELME! Tilos meghibásodott készüléket használni.

Helyezze a készüléket merov, sima, vízszintes felületre úgy, a gőzszelapból kilépő gőz, ne érintkezzen a tapétával, dekoratív burkolattal, elektromos készülékekkel és más tárgyakkal, vagy olyan anyagokkal, melyek magas nedvességtartalom és hőmérséklet következtében megsérülhetnek.

Ételkészítés előtt, győződjön meg arról, hogy a multicooker belseje és látható részei sérülésmentesek, nincsenek megtörve, valamint hibáktól mentesek. Kerülni kell idegen tárgy bekerülését a fűtőelem és edény közötti részbe.

II. MULTICOOKER ÜZEMELTETÉSE

Energiafüggetlen memória

A REDMOND RMC-151E Multicooker energiafüggetlen memóriával rendelkezik, amely garantálja az összes felhasználói beállítás – beleértve a késletetett start és a hangsegéd funkciók – megőrzését 2 óra után, arra az esetre, ha várattalanul áramszünet keletkezne. Amennyiben ez idő alatt az áramellátás megújul, a multifunkciós főzőkészülék folytatja működését a megadott üzemmódban.

Hangsegéd funkció

A hangsegédnek köszönhetően az előző fázisi technikájának a REDMOND RMC-151E Multicookeren való elsajátítása könnyebb, mint valaha is volt. A főzési folyamatot elejétől a végéig rövid hangutasítások kísérik a megadott módosításokról és aktuális beállításokról. A funkció automatikusan beindul a készülék bekapcsolásakor. Ahhoz, hogy kikapcsolja a funkciót, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Hour/Min” gombot a főzési programválasztás üzemmódban. A „Hour/Min” gomb ismételt megnyomása és letartása újra bekapcsolja az adott funkciót.

Főzési idő beállítás

A REDMOND RMC-151E Multicookerben lehetőség nyílik önállóan beállítani a főzési időt a legtöbb program számára. A módosítás lépése és a bevezetendő megengedett időhatár a kiválasztott főzési programtól függ.

i Az időmódosítás nem lehetséges, amennyiben az EXPRESS programot használja.

1. A főzési idő beállításához az automatikus program kiválasztása után nyomja meg a „Timer/Temp” gombot. A képernyőn megjelenik a „Time” indikátor. A perc indikátor villogni kezd.
2. Megnyomva a „Hour/Min” gombot, vállassza ki az óra vagy perc beállítást. A kiválasztott érték elkezd villogni.
3. A „+” gomb megnyomásával az időérték növekszik, a „-” gomb megnyomásával – csökken. Az időérték gyors megváltoztatásához nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

A várakozás üzemmódra való visszatéréshez a bevitt módosítások lementése nélkül nyomja meg a „Cancel/Reheat” gombot.



A „STEAM” és „SELF-CLEAN” programokban a beállított főzési idő visszaszámítása csak akkor kezdődik el, ha a készülék elérte a megadott fázisi hőmérsékletet. Például, ha hideg vizet öntünk a készüléke és beállítjuk a „STEAM” programnál a 10-perces főzési időt, akkor a program elindítása és a megadott főzési idő visszaszámítása csak akkor kezdődik el, amikor a víz felforralt és a főzőedényben elegendő sűrűségű gőz keletkezik.

A program késletetése

A késletetett start funkció lehetőséget nyújt megadni azon időhatárt, amely eltelte után a főzési program beindul. Az idő 5 perctől 24 óráig időhatárban állítható, 5-perces lépéssel.

1. A késletetett beállításához az automatikus főzési program kiválasztása után nyomja meg a „Time Delay” gombot. A perc indikátor elkezd villogni.
2. Megnyomva a „Hour/Min” gombot válasszon óra vagy perc beállítást. A kiválasztott érték villogni fog.
3. A „+” gomb megnyomásával az időérték növekedni fog, a „-” gomb megnyomásával – csökkenni. Az időérték gyors megváltoztatásához nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
4. A késletetett start funkció elindításához nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Start / Keep Warm” gombot. A kijelzőn megjelenik az idő-visszazámolás jele, amely eltelte után a program beindul.
5. A visszazámolás befejeztével a megadott főzési program működni kezd. A várakozás üzemmódra való visszatéréshez a bevitt módosítások lementése nélkül nyomja meg a „Cancel/Reheat” gombot.

i A „FRY” és „EXPRESS” programok használatakor a késleltetett start funkció nem elérhető.

Nem ajánlott használni a késleltetett start funkciókat, amennyiben a recept vagy a program romlóan termékeket tartalmaz.

A késleltetési idő beállításakor figyelembe kell venni, hogy bizonyos automatikus programoknál a beállított főzési idő visszazámlálása csak akkor kezdődik el, amikor a készülék elérte a megadott főzési hőmérsékletet.

Készletek hőmérséklet fenntartása (automatikus melegítés)

Jelen funkció a főzési program végén nyomban automatikusan bekapcsol és fenntartja a készlet hőmérsékletét 24 órán belül 70-75°C-on. Az automatikus melegítés működésekor világít a „Cancel/Reheat” gomb indikátora, a kijelzőn látható a funkció működési indikátora és az adott üzemmódban való működési idő közvetlen visszazámlálása.

A funkció befejezéséhez és a várakozás üzemmódra való áttárláshoz nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Cancel/Reheat” gombot.

i A „YOGURT” és „EXPRESS” funkciók használatakor az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

A „MULTICOOK” programnál 80°C fok alatti hőmérséklet beállításakor az automatikus melegítés funkció automatikusan kikapcsol. Szükség esetén bekapcsolhatja kéziül.

Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés a főzési program befejeztével nem mindig kívánatos. Ezért a REDMOND RMC-151E Multicooker-nél lehetőség nyílik előzőleg kikapcsolni az adott funkciókat a főzési alapprogram indításakor vagy működése közben. Ehhez, a főzési program működése közben vagy a késleltetett start üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Start / Keep Warm” gombot. Ahhoz, hogy újra bekapcsolja az automatikus melegítést, ismét nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Start / Keep Warm” gombot.

Ételmelegítés

A REDMOND RMC-151E Multicooker hideg ételek melegítéséhez is használható. Ennek érdekében:

1. Helyezze a termékeket a főzőedénybe, miután helyezze azt a multifunkciós főzőkészülék készüléktestébe.
2. Zárja le a fedőt, áramosítsa a készüléket. Helyezze a „0/1” főkapcsolót „I” helyzetbe.
3. A készüléket állítsa át a főzési program kiválasztása üzemmódba. Nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Cancel/Reheat” gombot. Rövid hangjel hallható. A kijelzőn kiugrik a megfelelő indikátor és a gombvilágítás. Az időzítő elkezd visszazámlálni a melegítés idejét.

A készülék felmelegíti az ételt 70-75°C-ig és 24 órán belül meleg állapotban fogja tartani. Szükség esetén a melegítés leállítható, megnyomva és néhány másodpercig lenyomva tartva a „Cancel/Reheat” gombot. Elhangzik egy hosszú hangjel, a kijelzőn elalszanak a megfelelő indikátorok és a gombvilágítás.

i Az automatikus újramelegítés és melegítés funkcióknak köszönhetően a multifunkciós főzőkészülék 24 órán belül a termékeket meleg állapotban képes tartani, ugyanakkor, nem ajánlatos az ételt melegen hagyni több mint két-három órán belül, mivel ez olykor megváltoztathassa az étel ízét.

„MASTERCHIEF” funkció

Az új „MASTERCHIEF” funkcióval fedezzen fel még több gasztronómiai lehetőséget! A „MULTICOOK” program lehetőséget nyújt a programparaméterek megadására a program elindítása előtt, míg a „MASTERCHIEF” funkció használatakor lehetőség nyílik változtatni a beállításokat közvetlenül a főzési folyamat közben a beállítások későbbi lementésével.

i A „MASTERCHIEF” funkció az „EXPRESS” program keretében nem elérhető.

A „MASTERCHIEF” funkció lehetőséget nyújt maximum 10-szer módosítani a főzési idő- és hőmérsékletértéket a program működése közben és beírni a kapott módosítási sorrendet az eredeti program helyett. A „MASTERCHIEF” funkció használatakor történő hőmérséklet-módosítások 35-180°C határérték keretében lehetséges, 1°C fokos lépéssel. A főzési időmódosítás pedig 1 perc – 15 óra időhatár keretében, 1 perces lépéssel.

i Készülékülmelegedés elkerülése érdekében a programok maximális működési ideje 1400°C főzési fokot meghaladó beállítás esetén 2 órára van korlátozva.

Az automatikus melegítés be-/kikapcsolása az idő- vagy hőmérsékletmódosítás nélkül nem jelent külön módosítást.

i A „MASTERCHIEF” funkció különösen hasznos lehet bonyolult receptek alapján készítenő ételknél, melyek kombinált főzési programokat igényelnek (például, tiltított koposztá, Beef Stroganoff levesek és poszták különböző receptek szerint való elkészítése, lekvárok stb.).

A főzési hőmérséklet módosításához:

1. A főzési program működése közben nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Time Delay” gombot. A hőmérsékletérték indikátora a kijelzőn elkezd villogni.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Annak növeléséhez nyomja meg a „+” gombot, csökkentéséhez – a „-” gombot. Gyors módosítás érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
3. 10 másodpercen belül a vezérlőpadon ne nyomjon meg semmilyen gombot. Az új érték automatikusan le lesz mentve.

A főzési idő módosításához:

1. A főzési program működése közben nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Time Delay” gombot. Az időbeállításra való áttárlás érdekében nyomja meg a „Time/Temp” gombot. A percérték indikátora a kijelzőn elkezd villogni.
2. Nyomogtatva a „Hour/Min” gombot, válassza ki az óra- vagy percbéállítás. A kiválasztott érték elkezd villogni.
3. A „+” gomb megnyomásával az időérték növekedni fog, a „-” gomb megnyomásával – csökkenteni. Az időérték gyors módosítása érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
4. A vezérlőpadon 10 másodpercen belül ne nyomjon meg semmilyen gombot. Az új érték automatikusan le lesz mentve.

i A beállított változtatások módosítások lementése után a kijelzőn felváltva fognak megjelenni a hőmérsékletérték és a program végig hátra maradt idő.

Amennyiben beállítja 00:00 időértéket, a program leáll.

A módosított főzési program lementése

Kívánság szerint, 3 percen belül a program befejezte után lehetőséget van lementeni az új programot a gyárilag beállított program helyett. Ilyenkor a kijelzőn megjelenik a másodperces visszazámlálás.

A módosított főzési program lementéséhez egyidejűleg nyomja meg és tartsa lenyomva a „+” és „-” gombokat.

A menübe való belépés érdekében lementés nélkül nyomja meg a „Cancel/Reheat” gombot.

A módosított főzési program lejártszáma

Amikor kiválassza a menüben a módosított programot, a kijelzőn a főzési idő helyett megjelenik a „---” szimbólum.

Lehetőség van beállítani a késleltetett start idejét vagy nyomban elindítani a módosított programot, megnyomva és néhány másodpercig lenyomva tartva a „Start / Keep Warm” gombot. A módosított program működése közben a kijelzőn felváltva megjelennek a hátralévő időérték időérték és a jelenlegi fázisra érvényes főzési hőmérsékletérték. Hátérdekül módosítási ponton való áthaladások kettős hangjel hangzik el.

i A lementett programok beállításai módosítása lehetetlen.

Gyári beállítások visszaállítása

Lehetőség van bármikor visszaállítani egy vagy összes módosított program gyári beállításait. Ehhez a menüben válassza ki a módosított programot, és egyidejűleg nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Hour/Min” és a „Time Delay” gombokat. A programok bevitel módosítások törölve lesznek.

i A módosított program törlése után a menüben megjelenik az eredetileg beállított gyári program.

Az összes módosított program törléséhez és a gyári beállításokhoz való vissza-téréshez nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Hour/Min” és a „Time Delay” gombokat várakozás üzemmódban.

Általános eljárások automatikus programok használatakor

1. Készítse elő (mérje ki) a szükséges hozzávalókat.
2. Helyezze a hozzávalókat a multifunkciós főzőkészülék főzőedényébe a főzési programnak megfelelően, és helyezze a főzőedényt a készüléktestbe. Figyeljen oda, hogy az összes hozzávaló, beleértve a folyadékokat, a főzőedény belső falán lévő maximális szint alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény egyenesen van behelyezve, és szorosan érintkezik a fűtéssel.
3. Zárja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét kattanással. Áramosítsa a készüléket. A „0/1” főkapcsolót helyezze át „I” helyzetbe.
4. A várakozás üzemmódból való kitépés érdekében nyomja meg a „Menu” gombot. Válassza ki a megfelelő főzési programot a „+” vagy „-” vagy „Menu” gomb használatával (a megfelelő indikátor a kijelzőn elkezd villogni).
5. Ha nem felel meg a gyárilag beállított főzési idő, nyomja meg a „Time/Temp” gombot és változtassa meg a megadott értéket.

i A „MULTICOOK” és „DEEP FRY” programok keretében ugyancsak lehetőség van megváltoztatni a főzési hőmérsékletet. A főzési idő beállítása után újra nyomja meg a „Time/Temp” gombot és állítsa be a kívánt értéket a „+” és „-” gombok segítségével. A hőmérséklet-beállítás befejeztével nyomja meg a „Time/Temp” vagy „Time Delay” gombot és térjen vissza a főzési idő beállításához vagy dialjón át a késleltetett start beállítására.

6. Szükség esetén állítsa be a késleltetési időt.
7. A főzési program elindításához nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Start / Keep Warm” gombot. A kiválasztott programtól függően a főzési idő visszazámlálása azonnal elkezdődik a „Start / Keep Warm” gomb megnyomása után, vagy miután a főzőedényben a hőmérséklet eléri a kívánt értéket.

i Szükség esetén az automatikus melegítés funkciókat előzetesen ki lehet kapcsolni.

8. A főzési program befejezéséről hangjel ad értesítést. Továbbá, a kiválasztott program vagy a tárgybeállítások függvényében a készülék átvált automatikus melegítés vagy várakozás üzemmódba.
9. A beállított program töröléséhez, a főzési folyamat vagy az automatikus melegítés megszakításához nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Cancel/Reheat” gombot.

„MULTICOOK” program

A program azon ételek elkészítésére van tervezve, ahol a felhasználó önállóan adja meg a hőmérséklet- és főzési idő paramétereit. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a REDMOND RMC-151E Multicooker képes helyettesíteni számos konyhai berendezést és lehetőséget nyújt elkészíteni az ételt szinte bármilyen – a régi szakácskönyvben vagy a nonlapon található – érdeket felkeltő recept szerint.

Az eredetileg beállított főzési idő: 30 perc, a főzési hőmérséklet: 100°C. A kézi beállítású hőmérséklet-határ a program keretében: 35-180°C, 5°C fokos lépéssel.

A kézi beállítású időhatár: 2 perc – 15 óra, 1 perces lépéssel (1 órával időhatáron belül), vagy 5 perces lépéssel (1 órával időhatáron felett).

Amikor a készülék eléri a megadott hőmérsékletet, elhangzik egy hangjel.

i A „MULTICOOK” programnál 80°C fok alatti hőmérséklet beállítás esetén az automatikus melegítés program automatikusan ki lesz kapcsolva. Szükség esetén kézzel aktiválható.

„COOK” program

A program zöldségek és hüvelyesek elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 40 perc. A kézi beállítású főzési időhatár: 5 perc – 8 óra, 5 perces lépéssel.

„EXPRESS” program

A program omlós rizs és darákból készült omlós kásák gyors elkészítésére, ill. készletek gyors felmelegítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 1 óra. A készletet start, illetve az automatikus melegítés funkciók használata az adott program keretében nem lehetséges.

„STEW” program

A program paprikás, ragu, húsos pörkölt, baromfihús, zöldségek és többkomponensű ételek elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 1 óra. A kézi beállítású főzési időhatár: 5 perc – 12 óra, 5 perces lépéssel.

„PIZZA” program

A program húsos, baromfihúsos, sajtos és egyéb töltelékkel tartalmazó pizza elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 25 perc. A kézi beállítású főzési időhatár: 10 perc – 8 óra, 5 perces lépéssel.

„PORRIDGE” program

A program kásák elkészítésére alkalmas alacsony zsírtartalmú pasztörözött tejből. Az eredetileg beállított főzési idő: 20 perc. A kézi beállítású hőmérséklet-határ a program keretében: 5 perc – 4 óra, 1 perces lépéssel (1 órás időhatáron belül), vagy 5 perces lépéssel (1 órás időhatár felett).

A tejkifutás elkerülése és a kívánt eredmény elérése érdekében a főzés előtt ajánlott a következő lépéseket végrehajtani:

- alaposan mossa át az összes teljes kiőrlésű gabonafélét (rizs, hajdinakása, köles, stb.) átlátszó vízzel;
- a főzés előtt vajazza ki a multifunkciós főzőkészülék főzőedényét;
- szigorúan tartsa be az arányokat, a hozzávalókat a szakácskönyv utasításai szerint mérje ki (csökkentse vagy növelje a hozzávalók mennyiségét szigorúan arányosan);
- házi tej használata esetén vegyítse fel ivóvízzel 1:1.

i A tej és darák tulajdonságai különbözhetnek a gyártó és a származási hely függvényében, ami olykor hatással bír a főzés eredményére.

i Ha a „PORRIDGE” programmal nem érte el a kívánt eredményt, használja a „MULTICOOK” univerzális programot. A tejbekáso optimális elkészítési hőmérséklete 95°C. A hozzávalók mennyiségét és a főzési időt recept szerint állítsa be.

„SOUP” program

A program hús-, zöldséglevesek és hideg levesek elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 1 óra. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 10 perc – 8 óra, 5 perces lépéssel.

„RICE” program

A program rizs, ill. vízben főtt kásák elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 30 perc. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 5 perc – 4 óra, 1 perces lépéssel.

„GRAIN” program

A program különböző darák és kérétek, valamint vízben főtt omlós kásák elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 30 perc. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 5 perc – 4 óra, 1 perces lépéssel.

„SAUCE” program

A program különféle mártások, ill. levárokok és dzsemek elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 35 perc. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 5 perc – 2 óra, 5 perces lépéssel. Lehetőség van nyitott fedél mellett készíteni.

„SELF-CLEAN” program

A program a multifunkciós főzőkészülék főzőedénye és a belső kivethető fedél automatikus tisztítására alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 30 perc. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 5 perc – 2 óra, 5 perces lépéssel.

„FRY” program

A program zöldségek, húsok, hal és baromfi sütésére alkalmas. A sütés nyitott fedéllel ajánlott.

Az eredetileg beállított elkészítési idő: 15 perc. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 5 perc – 2 óra, 1 perces lépéssel. A késleltetett start funkció az adott programban nem elérhető.

i A hozzávalók odagége elkerülése érdekében javasoljuk követni a szakácskönyv utasításait és időket kavarogni a főzőedény tartalmát. A „FRY” program új-ból használata előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

«SLOW COOK» program

A program sült tej, pörkölt, hús, sertés- és csontvelő, kocsnya elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított elkészítési idő: 3 óra. A kézi beállítású időhatár a program keretében: 5 perc – 12 óra, 10 perces lépéssel.

„BREAD” program

Búzalisztból és rozsliszt hozzáadásával készült különböző kenyérfajták sütésére ajánlott. A program teljes főzési ciklust tartalmaz, a tészta újrakelesztésétől a kisütésig. Ezen túl önállóan is süthet finom kenyeret saját otthonában. Az eredetileg beállított főzési idő: 3 óra. A kézi beállítású időhatár: 10 perc – 6 óra, 5 perces lépéssel.

„DEEP FRY” program

A program különböző termékek fritőzben való elkészítésére alkalmas, egy speciális kosár segítségével (a készlet tartalmazza). Az eredetileg beállított főzési idő: 30 perc, az elkészítési hőmérséklet: 180°C. A kézi beállítású hőmérséklet-határ a program keretében: 120-180°C, 5°C fokos lépéssel. A kézi beállítású időhatár: 5 perc – 30 perc, 5 perces lépéssel. Az adott program használatakor a készülék fedelének nyitnia kell lennie. Ha a főzőedény eléri a kellő hőmérsékletet, elhangzik egy hangjelzés.

STOP FIGYELEM! Az olaj nagyon forró! Égési sérülések elkerülése érdekében használjon konyhai kesztyűt, és ne hajoljon a készülék fölé.

A program végén kisse emelje fel a terméket tartalmazó kosarat a fogantyúján fogva és rögzítse le a főzőedény szélén a kosáron lévő speciális akasztó segítségével, hogy az olaj lefolyhasson.

Az étel tálaása előtt a maradék felesleges olaj eltávolításához a terméket itassa fel papírtörölvél vagy vastag papírszalvétával.

i Olajütésű céjtőló kizárólag fínomított növényi olajt használjon. Az olaj erós, hosszadalmas és többszörös melegítése elcsigti az olaj oxidálódást. Ne használja ugyanazt az olajt másodsor egyéb termékek olajütésében való elkészítéshez.

„BAKE” program

A program hús, baromfi, valamint kelt tészta és élesztős nélküli tészta (beleértve a leveles tésztatermékeket) elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 50 perc. A kézi beállítású időhatár: 10 perc – 8 óra, 5 perces lépéssel.

i Sütémenyítés közben javasoljuk kikapcsolni az étetek automatikus melegítés funkcióit. A készterméket nyomban a sütés után vegye ki a multifunkciós főzőkészülékből, hogy ne váljon nyirkossá. Ha ez nem lehetséges, megengedett a terméket a multifunkciós főzőkészülékben hagyni rövid időre, aktivált automatikus melegítés mellett.

“PILAF” program

A program különböző típusú piláf elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 50 perc. A kézi beállítású időhatár: 10 perc – 8 óra, 5 perces lépéssel.

„YOGURT” program

A joghurt – egy világszerte népszerű erjesztett tejtermék hasznos tulajdonságokkal. A „YOGURT” program segítségével különféle ízeslet és egészséges joghurtot készíthet saját otthonában. Az eredetileg beállított főzési idő: 8 óra. A kézi beállítású időhatár: 10 perc – 12 óra, 5 perces lépéssel. Az automatikus melegítés funkció az adott program használatakor nem elérhető.

„CHILLI” program

A program chili – mártás elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 2 óra. A kézi beállítású időhatár: 10 perc – 10 óra, 10 perces lépéssel.

„STEAM” program

A program párolt húsok, baromfi, hal és zöldségek elkészítésére alkalmas. Az eredetileg beállított főzési idő: 20 perc. A kézi beállítású időhatár: 5 perc – 2 óra, 5 perces lépéssel.

Az adott programban az elkészítéshez használja a speciális készítmény tartályt (a készlet tartalmazza).

i Emlékezzen arra, hogy a főzési program működési idejének visszaszámítása csak akkor kezdődik el, amikor a víz felforrás és a főzőedényben elegendő sűrűségű gőz keletkezik.

i Amennyiben nem használja az adott program keretében az automatikus idő-beállításokat, forduljon a „Különböző gőzön készült termékek ajánlott főzési ideje” című táblázathoz.

III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK

- Tészta újrakelesztése
- Fondű elkészítése
- Tűró, kemény sajt elkészítése
- Folyékony termékek pasztörözése
- Edények és személyes tárgyak sterilizálása

IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

Általános szabályok és tanácsok

- Első használat előtt illetve az étellátó eltávolítása érdekében az elkészítés után dolgozzon fel a multifunkciós főzőkészülékben egy fél citromot 15 percen belül a „STEAM” program használatával.
- Nem ajánlott az étel tartalmazó vagy vízzel megtöltött főzőedényt a zárt főzőkészülékben hagyni több mint 24 órára. A készlettel tartalmazó főzőedényt tárolhatja a hűtőszekrényben és szükség esetén megmelegíteni az ételt a multicookerben a melegítés funkció segítségével.
- Amennyiben hosszabb ideig nem használja a készüléket, áramtalanítsa azt. A munkafelületet, beleértve a melegítő korongot, a főzőedényt, a belső fedelét, a gőz- és záró szelepeket, a kondenzátum-tároló konténeret tartsa tisztán és szárazon.
- Mielőtt elkezdené a tisztítást, győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Tisztításra használjon puha törölkendőt és lágy hatású mosogatószert.

! A készülék tisztításakor durva törölkendő vagy szivacs, ill. sírólószer használata TILOS! Ugyancsak tilos bármilyen agresszív és egyéb vegyszerek használata, amelyek használata nem ajánlott az élelmiszerrel érintkező termékek tisztására.

STOP A készüléket tisztvízbe meríteni vagy vízszög alá tenni TILOS!

- Legyen óvatos a multicooker gumirészei tisztításakor: azok meghibásodása vagy deformálódása a készülék nem megfelelő működéséhez vezethet.
- A készüléktest tisztítása szennyezettség szerint. A főzőedényt, a belső fedőt és a levehető gőzszelpeket tisztítsa a készülék mindegyik használatát után. Az ételkészítés közben keletkező kondenzátumot távolítsa el mindegyik használat után. A készüléktest belső felületét tisztítsa szükség esetén.

A készüléktest tisztítása

A készüléktest felületét tisztítsa nedves puha törülköendővel vagy szivaccsal. Lágy hatású tisztítószer használatát megengedett. A készüléktesten víznyom keletkezésének elkerülése érdekében ajánlatos szárazra megtörölni a külső felületet.

Főzőedény tisztítása

A főzőedény önállóan is tisztítható puha szivacs és mosogatószer segítségével, illetve mosógéppel is (a gyártó rendelkezéseinek megfelelően). Erős szennyeződés esetén öntsön a főzőedénybe meleg vizet és hagyja ázni, majd végezze el a tisztítást.

Mielőtt behelyezné a főzőedényt a multicooker készüléktestébe, feltétlenül törölje szárazra a főzőedény külső felületét. A főzőedény rendszeres használatok előfordulhat a belső tapadamentes bevonatnak a teljes vagy részleges elszineződése. Ez önmagában nem jelenti a főzőedény meghibásodását.

Belső alumíniumfedél tisztítása

1. Nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedél belső oldalán nyomja meg a műanyaggróvizót.
2. Lágyn magára húzza, távolítsa el a belső alumíniumfedelét.
3. Mindkét fedél felületét törölje meg nedves törülköendővel vagy szivaccsal. Szükség esetén mossa meg a lezserelt fedelét vizsgárgó alatt mosogatószer felhasználásával. A belső alumíniumfedelét ne moss mosogatógéppel. Törölje szárazra mindkét fedelét.
4. Szorosan illesse a levehető fedelét a főfedél alsó részén lévő réseibe, egyesítse mindkét fedelét, és gyengéden nyomja meg a levehető fedelét kattánásig.

Levehető gőzszelpe tisztítása

A gőzszelpe egy speciális mélyedésben helyezkedik el a készülék felső fedelén, és egy külső, illetve belső burokból áll.

1. Óvatosan húzza fel és magára a külső burok kiálló részét. A gőzszelpe belső burkát fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le azt.
2. Szükség esetén óvatosan távolítsa el a szelpe gumirészét. Mossa meg a szelpe összes részét.
3. Az összeszerelést végezze el fordított sorrendben: a gumirészt helyezze a helyére, a szelpe fóreszének nyílásait igazítsa a belső burok megfelelő kiálló részeihez és fordítsa el a belső burkot az óramutató járásával egyező irányba. A gőzszelpeket szorosan helyezze vissza a készülék fedelén lévő aljzatba.

FIGYELEM! A szelpe gumirész deformálódásának elkerülése érdekében ne csavarja és ne húzza az eltávolításra, mossa és visszahelyezze sordn.

Kondenzátum eltávolítása

Az adott modellnél a kondenzátum a készüléktesten lévő, a főzőedényen körül elhelyezett speciális üregben halmozódik fel. Nyissa fel a fedelet és vegye ki a főzőedényt. A főzőedényen körüli üregben felhalmozódott kondenzátumot távolítsa el papírtörő segítségével.

Főzőkamra tisztítása

Jelen útmutatóban szereplő utasítások szigorú betartása mellett fojyadék, ételmaradék vagy törmelék a főzőkamrába kerülésének valószínűsége minimális. Ha jelentős szennyeződés mégis előfordul, a helytelen működés vagy a készülék meghibásodása elkerülése érdekében a főzőkamra felületét meg kell tisztítani.

! *A multifunkciós főzőkészülék főzőkamrája tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt!*

A főzőkamra oldalfalait, a fűtési lemez felületét és a központi hőmérsékletérzékelő burkát (a fűtési lemez belsejében található) nedves (nem viasz!) szivaccsal vagy törülköendővel lehet tisztítani. Ha tisztítószert használ, azonban el kell távolítani a nyomat azért, hogy kizárjuk a nemkívánatos szagokat a következő használatkor.

Amennyiben idegen testek kerülnek a központi érzékelő körüli mélyedésbe, utasítás csipesszel távolítsa el őket, nem nyomja az érzékelő burkát.

A fűtési lemez felületi szennyeződésénél közepesen durva nedves szivacs vagy szintetikus kefe használatát megengedett.

i *A készülék rendszeres használata esetén idővel előfordulhat a fűtési lemez teljes vagy részbeni elszineződése. Ez önmagában nem jelenti a készülék meghibásodását, és nem befolyásolja a működést.*

„SELF-CLEAN” funkció használata

1. A multifunkciós főzőkészülék főzőedényébe öntsön egyharmad rész vizet és helyezze a főzőedényt a készülékbe. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény helyesen van felhelyezve, és szorosan érintkezik a fűtőelemmel.
2. Zárja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét kattánásig. Áramosítsa a készüléket. A főkapcsolót állítsa „I” helyzetbe.
3. Nyomja meg a „Menu” gombot és a programok listájában válassza ki a „SELF-CLEAN” funkciót.
4. A funkció beindításához nyomja meg a „Start” gombot. A kijelzőn megjelenik a program működési idejének visszaszámítása.

! *Figyelem!* Az öntisztítás üzemmódban a levehető gőzszelpekből forró gőz és apró vízszecseppek fognak kiszivárogni. Egészi sérülések elkerülése érdekében ne hajtson a multifunkciós főzőkészülék fölé az adott funkció működése közben, és ne nyissa ki a készülék fedelét azonnal a program befejeztével.

V. FŐZÉSI TANÁCSOK

Főzési hibák és azok elhárítása

Az alábbi táblázat tartalmazza az ételék a multicookerben való elkészítések előforduló tipikus hibáit, a lehetséges okokat és megoldásokat.

AZ ÉTEL FÉLKÉSZEN MARADT

Lehetséges ok	Megoldások
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt elegendő magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedelet zárja le kattánásig. Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a fedél szoros lezárását és a belső fedél mölötti gumija nem deformálódott.
A főzőedény és a fűtőelem között rossz a kontaktus, ezért a főzési hőmérséklet nem volt elegendő magas	A főzőedényt egyenesen kell a készülékbe behelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőelemmel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzőkészülék főző kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyeződni a fűtőelemet.
A hozzávalók rosszul vannak összekeverve. Ezek a hozzávalók nem készítenek a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével. A hozzávalóktól nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betartva az általános arányok a beállított elhelyezések. Helytelenül van beállítva (rosszul kiszámítva) a főzési idő. A kiválasztott recept elkészítési módja nem alkalmas jelen multicookerben való elkészítésre.	Célszerű kipróbálni (az adott modelthez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igazolható megbízható recepteket. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő – mindez feltétlen meg a kiválasztott receptnek.

Lehetséges ok	Megoldások
Gőzfőzősok: A főzőedényben túl kevés víz van ahhoz, hogy elegendő sűrűségű gőzt biztosítsen	A főzőedénybe okvetlenül a recept által javasolt mennyiségű vizet öntsön. Ha létezik, ellenőrizze a vízszintet a főzési folyamat közben.
Sütéskor	Túl sok növényi olajt öntött a főzőedénybe Állagcsütés esetén az olaj éppen hogy takarja be a főzőedény alját. A frázében való sütéskor kövesse a megfelelő recept utasításait. Sütés közben ne zárja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét, ha csak ezt nem követeli a recept. Frissen mélyhűtött termékeket sütés előtt okvetlenül olvassza ki és öntsön le a vizet.
Főzősok: hűsleves kifutása magas savtartalmú termékek főzésekor	Egyes termékek főzés előtt speciális előkészíteteket igényelnek: atmos, passzírozás és stb. Kövesse a kiválasztott recept tanácsait.
Sütémények sütésakor (a tészta nem sült ki)	A tészta újrakészítése közben a belső fedélre tapadt és eltársa a gőzkie-resztő szelepet Kisebb mennyiségű tésztát helyezzen a főzőedénybe. A főzőedénybe túl sok tésztát helyezett Vegye ki a főzőedényből a süteményt, fordítsa meg, és újra helyezze a főzőedénybe, miután folytasza az elkészítést. A későbbiekben sütemények sütését a főzőedénybe helyezzen kevesebb tésztát.

A TERMÉK TÚLFŐTT

Hibás termékípust választott vagy hibásan állította be (számlolta ki) a főzési időt. A hozzávalók túlságosan aprók

Forduljon a kipróbált (az adott modelthez adaptált) recept-hez. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő – mindez feltétlen meg a kiválasztott receptnek.

A főzés befejeztével a készlettel túl sokáig volt az automatikus metegítés üzemmódon

Az automatikus metegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van használva az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhatja ezt a lehetőséget.

FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK

Tejbekása főzősok kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak utrapasztórozott tejet ajánljunk használni, melynek zsírtartalma nem haladja meg a 2,5%-t. Szükség esetén a tejet kissé hígíthassa ivóvizel.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy nem megfelelően voltak előkészítve (rosszul mosott termék és stb.) Nem voltak betartva a hozzávalók arányai vagy a termék típus helytelenül volt kiválasztva	Forduljon a kipróbált (az adott modelthez adaptált) recept-hez. A kiválasztott hozzávalók, az előzetes megművelés módja, a behelyezendő termékek aránya – mindez feltétlen meg a kiválasztott receptnek. Teljes kiőrlésű búgaféléket, hús, hal és tenger gyümölcseit mindig alaposan mossa meg tiszta vízzel.

AZ ÉTEL LERAGAD

Az előző étel főzése után a főzőedény rosszul volt megtisztítva. A főzőedény tapadamentes bevonata sérült	Mielőtt elkezdene a főzést, győződjön meg arról, hogy a főzőedény jól meg tisztítva és a tapadamentes bevonat nem sérült.
A behelyezett termék összmennyisége kisebb a receptben ajánlottátnál	Forduljon a kipróbált (az adott modelthez adaptált) recepthez.
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modelthez adaptált recept javaslatát
Sütésnél a főzőedénybe elfelejtett olajt önteni, nem kavargatta vagy későn fordította meg a készülő termékeket	Normál sütéskor a főzőedénybe öntsön kevés növényi olajt, hogy a főzőedény alját vékonyan betakarja. Egyenletes sültéshez a főzőedényben lévő termékeket egy bizonyos idő után megkeverni vagy forgatni kell időnként.

Pörkölésnél: a főzőedényben nem elegendő a nedvességi szint	Öntsön a főzőedénybe több folyadékot. Szükség nélkül főzés közben ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét.
Főzésnél: a főzőedényben túl kevés a folyadék (nincs betartva a hozzávalók aránya)	Ügyeljen a folyékony és szilárd hozzávalók helyes arányára.
Süteménysütésnél: sütés előtt nem vajazta ki a főzőedény bétő felületét	A tészta behelyezése előtt olajozza vagy vajazza ki a főzőedény alját és falait (ne öntsön olajt a főzőedénybe)

A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJT

Túl gyakran kevergette a terméket a főzőedényben	Átlagsütőskor kavarja az ételt maximum 5-7 percnélként
Túl hosszú főzési időt állított be	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait

A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDETT

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználásra, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött bogoyós gyümölcsök, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalókat olyan termékek, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségben használja őket.
A kész süteményt túl hosszasan tartotta a multicookerben zárt fedéllel	Igyekezzen nyomban az elkészítés után kivenni a süteményt. Ha szükséges, rövid időre a terméket benne hagyassa a multifunkciós főzőkészületben bekapcsolt automatikus melegítésnél.

NEM EMELEKEDT FEL A SÜTEMÉNY

A tojás a cukorral rosszul volt felverve	Forduljon a kipróbált (jelen modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, azok elkészítési módszere, az elhelyezendő termékek arányai feltélen meg a recept követelményeinek.
A sütőporos tészta sokáig állapodott	
Nem szitálta át a lisztet vagy rosszul gyúrta be a tésztát	
A hozzávalók elhelyezésénél hibát követett el	
A kiválasztott süteményrecept nem adaptált az adott modellhez	

i A REDMOND Multicooker számos modelljeinél a „STEW” és „SOUP” programoknál – amennyiben a főzőedényben nem elegendő a folyadék – bekapcsol a készülő túlmelegedés védőrendszere. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzőkészület átvált automatikus melegítés üzemmódra.

Gőzön készített különböző termékek ajánlott főzési ideje

Termék	Súly, g / Mennyiség, db	Vízmenyiség, ml	Főzési idő, perc
Sertés-/marhazsulet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	30/40
Bárányszulet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	40
Baromfi mellhúsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	20
Hüsgombóc/fasírt	10 db. / 5 db.	800	25/40
Hal (filé)	300	800	15
Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	300	800	5
Burgonya (4 részre vágva)	500	800	20
Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	35

Cékla (4 részre vágva)	500	1500	90
Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	500	800	5
Tyúktojás	5 db.	800	10

i Érdemes megjegyezni, hogy a fenti adatok általánosak. Meglehet, hogy gyakorlatban az idő nem egyezik az ajánlott értékkel, a konkrét termék tulajdonságai, illetve az egyéni ízlet függvényében.

Főzési programösszesítő (gyári beállítások)


Program	Használt tanácsok	Erőtelleg beállított időerők	Főzési időbeár / Lépés	Kétféle tart	Működési módokra való állítás varakozási ideje	Automatikus melegítés
M U L T I - COOK	Különböző ételek elkészítése hőmérséklet- és idő-beállítási lehetőséggel	0:30	2 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra / 15 óra / 5 perc	+	-	+
COOK	Zöldségek és húlyvevények főzése	0:40	5 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
EXPRESS	Ömlős vízen főtt kásk elkészítése, ill. készételek melegítése	-	-	-	-	-
STEW	Húsos, zöldséges párolt ételek, halételek, köretek és többkomponens ételek elkészítése	1:00	5 perc – 12 óra / 5 perc	+	-	+
PIZZA	Húsos, baromfiúsos, sajtos és egyéb töltelékkel tartalmazó pizza elkészítése	0:25	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
PORRIDGE	Tejbikák elkészítése	0:20	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 4 óra / 5 perc	+	+	+
SOUP	Húslevesek, zöldséglevesek és hideg levesek elkészítése	1:00	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
RICE	Rizs elkészítése. Ömlős vízen főtt kásk elkészítése	0:30	5 perc – 4 óra / 1 perc	+	-	+
GRAIN	Különböző darák és köretek elkészítése	0:30	5 perc – 4 óra / 1 perc	+	-	+
SALICE	Különböző mártások, ill. dzsemek, lekvárok elkészítése	0:35	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	-	+
S E L F - CLEAN	A belső fedél és főzőedény automatikus tisztítása	0:30	5 perc – 2 óra / 1 perc	+	+	+
FRY	Hús, hal, zöldségek és többkomponens ételek sütése	0:15	5 perc – 2 óra / 1 perc	-	-	+
S L O W COOK	Sült tej, pörkölt hús, sertés- és marhahús, kacsanya elkészítése	3:00	5 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	+
BREAD	Rozs- és búzakenyér elkészítése (beleértve az újraelkészítési szakaszt)	3:00	10 perc – 6 óra / 5 perc	+	-	+
DEEP FRY	Különböző termékek elkészítése fritőz segítségével	0:30	5 perc – 30 perc / 5 perc	+	+	+

BAKE	Húsétel, baromfiús, halétel, kelt tészta és élesztő nélküli tészta (beleértve a szálas tésztát) elkészítése	0:50	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
PILAF	Különböző piláf (hússal, hallal, baromfiús, zöldséggel) elkészítése	0:50	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
YOGURT	Különböző joghurtok elkészítése	8:00	10 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	-
CHILLI	Cili-szósz elkészítése	2:00	10 perc – 10 óra / 10 perc	+	-	+
STEAM	Húsok, hal, zöldségek és egyéb termékek gőzön való elkészítése	0:20	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+

Hőmérséklet-üzemmódok használatával kapcsolatos tanácsok a „MULTICOOK” program alkalmazásával

Hőmérséklet, °C	Használt tanácsok (lásd a receptkönyvet)
35	A tészta újraelkészítése és ecet elkészítése
40	Joghurtok elkészítése
45	Kováász
50	Érjedés
55	Édes máz elkészítése
60	Zöld tea illetve bibelet elkészítése
65	Vákuumos csomagolású hús főzése
70	Puncs elkészítése
75	Pasztörzés vagy fehér tea elkészítése
80	Forralt bor elkészítése
85	Túró vagy hosszasan elkészítési folyamatot igénylő ételek elkészítése
90	Vörös tea elkészítése
95	Tejbikák elkészítése
100	Habcsók illetve lekvár elkészítése
105	Kacsonya elkészítése
110	Szterilizálás
115	Szirup elkészítése
120	Sertés- és marhahús elkészítése
125	Pörkölt hús elkészítése
130	Rakott sültételek elkészítése
135	Készételek sütése, hogy ropogós héja keletkezzen
140	Füstöltés
145	Zöldségek és hal sütése (alufóliában)
150	Húsok sütése (alufóliában)
155	Kelt tészták sütése
160	Baromfiús sütése

Hőmérséklet, °C	Használati tanácsok (lásd a receptkönyvet)
165	Steak sütése
170	Rántás
175	Nuggets-ek elkészítése
180	Olajsütőben sült burgonya

 *Ugyancsak lásd a receptkönyvet.*

VII. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RMC-151E Multicooker készlet nem tartalmaz kiegészítő tartozékokat. A tartozékok megvásárolhatók illetve a REDMOND terméksalád újdonságával kapcsolatos információval megismerkedhet a www.multicooker.com honlapon, vagy a hivatalos forgalmazók üzleteiben.

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
A kijelzőn alábbi hibajelzést jelent meg: E1 – E4	Rendszer hiba, lehetséges az elektromos vezérlőkártya vagy fűtőkörny meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Szorosan zárja le a készülék fedelét, ismételten kapcsolja be a készüléket.
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a levehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorba csatlakoztatva
	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorba
Az étel túl sokáig készül	Az elektromos hálózatban nincs feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes karbantartó szervezethez.
	Hálózati áramingadozás észlelhető (a feszültség nem stabil vagy a megengedettnél alacsonyabb)	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha feszültség ingadozik vagy alacsonyabb a megengedettnél, forduljon az illetékes karbantartó szervezethez.
	Szennyeződés került az edény és a fűtőkörny közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok)	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat vagy szennyeződést.
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szivárog ki	A fűtőkörny túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkörny
	A multicooking belső fedele és az edény nem légmentesen zár	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe Ellenőrizze nem-e került szennyeződés az edény és a fűtőkörny közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok), távolítsa el azokat. A készülék fedelét mindig kattanásig zárja

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szivárog ki	A multicooking belső fedele és az edény nem légmentesen zár	A belső fedél tömítőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült Ellenőrizze a tömítőgyűrű állapotát a készülék belső fedelén. Lehetséges, hogy ki kell cserélni

VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre 2 év garancia biztosított a vásárlás idejétől kezdve. A garanciális időszak alatt a gyártó köteles javítás, alkatrész csere vagy az egész termék helyettesítése útján elhárítani bármilyen gyári hibát, amely nem megfelelő minőségű anyagok felhasználása vagy összeszerelés következtében keletkezett. A garancia csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlási idő az üzlet bélyegzőjével és az eladó aláírásával van igazolva az eredeti garancialevélén. Az eredeti garanciát csak abban az esetben ismerik el, ha a termék a használati utasítás szerint volt használva, nem esett át javításon, szétszerelésen és nem sérült helytelen kezelés következtében, valamint meg van őrizve a teljes készlet. Az adott garancia nem terjed ki a termék természetes kopására és fogyóeszközökre (szűrők, izzők, tapadásmentes bevonat, tömítőanyagok, stb.).

A termék élettartama és a garanciális kötelezettségek érvényességi ideje az eladás napjától vagy a termék gyártási időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladási dátumot lehetetlen meghatározni).

A termék gyártási időpontja megtalálható a sorozatszám, amely az azonosító címken található a termék készüléktestén. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6-ik és 7-ik jel a hónapot jelzi, a 8-ik pedig a készülék gyártási évét.

A gyártó által megadott készülék élettartama: a vásárlás napjától számított 5 év, feltéve, hogy a készülék az utasításoknak és műszaki szabályoknak megfelelően van kezelve.



Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.


A használt (rég) készülékek nem doborhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvételekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezet anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felíratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egyszere érvényes kereteket állapít meg a használt készülék visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

Az adott utasítást a www.redmond.com honlapon is megtalálhatja.

Gyártó: DSM Enterprise LTD. 2. sz. épület, 6. sz. Kaji 10 Road Shingtan, Shunde, Guangdong, Kína.

 Преди да използвате този уред, внимателно прочетете ръководството за употреба и го запазете за справки в бъдеще. Правилната употреба на уреда ще удължи значително срока му на използване.

Мерки за безопасност

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на изискванията за безопасност и правилата за експлоатация на продукта.
- Този електрически уред е предназначен за използване в битови и сходни с тях условия:
 - в битовите помещения на магазини, офиси и други подобни условия на непромишлена експлоатация;
 - във вили;
 - в стаи на хотели, мотели и други жилищни пространства;
 - в апартаменти и хотели от типа полупансион.
- Промишлено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последствия.
- Преди да включите устройството в електрическата мрежа, проверете съвпада ли нейното напрежение с номиналното напрежение на захранването на уреда (вж.техническите характеристики или фирмената табелка на изделието).
- Използвайте удължител, който е предвиден за използваната от уреда мощност – несъответствието на

параметрите може да предизвика късо съединение и запалване на кабела.

- Включвайте уреда само към заземени контакти – това е задължително изискване за защита от токов удар. Когато използвате удължител, уверете се, че той също е заземен.

STOP

***ВНИМАНИЕ!** По време на работа приборът се нагрява! Внимавайте! Не пипайте корпуса, чашата и другите метални части по време на експлоатация. Задължително слагайте кухненски ръкавици преди работа с уреда. За да се избегне изгаряне от горещата пара, не се накланяйте над уреда при отваряне на капака.*

- След използване на уреда, по време на почистване и преместване, изключвайте уреда от контакта. Изключвайте захранващия кабел със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за шнура.
 - Не изтегляйте захранващия кабел през каси на врати или близо до източници на топлина. Внимавайте кабелът да не се усуква и да не се прегъва, както и да не се докосва до остри предмети, ъгли и ръбове на мебели.
- ПОМНЕТЕ:** Повредата на захранващия кабел може да доведе до повреди, които не съответстват на условията на гаранцията. Ако захранващият кабел е повреден или е необходимо да бъде сменен, обърнете се към специалисти от сервизния център, за да избегнете възможния риск.*

STOP

- Никога не поставяйте уреда върху мека повърхност. За да се избегне разливането на горещи течности, уредът за приготвяне на храна трябва да се сложи върху устойчива повърхност, а при пренасяне да се използват специалните дръжки (ако има такива). Не го покривайте с тъкан или хартиена салфетка по време на работа – това може да доведе до прегряване и повреда на устройството.
 - Забранено е използване на уреда на открито – попадането на влага или странични предмети в корпуса на устройството може да доведе до повредата или счупването му.
 - Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че е изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Спазвайте строго инструкциите за почистване на уреда.
- STOP** *ЗАБРАНЕНО Е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!*
- Този уред може да се използва от хора с физически, сетивни или умствени отклонения, или без необходимия опит и знания, само ако същите се намират под контрол или са получили инструкции относно безопасното използване на уреда и си дават ясна сметка за възможните опасности. Уредът може да се използва от деца на възраст 8 и повече години, ако се намират под контрол, ако са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и ако

- добре разбират какви са възможните опасности. Децата трябва да се наблюдават, за да не се допусне да си играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Не е разрешено използването на уреда от деца на възраст под 8 години. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца на възраст под 8 години и без наблюдение на възрастен.
- Забранен е самостоятелният ремонт на уреда или правене на промени в конструкцията му. Този уред не е предназначен за използване с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление. Ремонтът на уреда трябва да се извършва само от специалист от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена поддръжка или ремонт могат да доведат до повреда на уреда, травми и повреда на имущество.
 - По време на работа на уреда повърхностите могат много да се нагряват.
 - Уредът крие опасност от травми.
 - Клапаните за регулиране на налягането, от които става изпускането на парата, трябва да се проверяват редовно за запушвания.
 - Не подгрявайте храната в продължение на много време.
- STOP** *Внимание: възможно е изгаряне от горещата пара.*

Технически характеристики

Модел.....	RMC-151E
Мощност.....	950 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на купата.....	5 л
3D Нагревател.....	има
Антизаляпащо покритие на купата, керамично покритие.....	Anato® (Корея)
LED – дисплей.....	символичен
Паров клапан.....	сменяем
Вътрешен капак.....	сменяем
Габаритни размери.....	380 x 290 x 250 мм
Тегло.....	4,1 кг ± 3%

Програми

- | | | |
|---------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. RICE (ОРИЗ) | 14. BREAD (ХЛЯБ) |
| 2. COOK (ГОТВЕНЕ) | 9. GRAIN (ЗЪРНЕНИ) | 15. DEEP FRY (ФРИТЮРНИК) |
| 3. EXPRESS (ЕКСПРЕС) | 10. SAUCE (СОБОВЕ) | 16. BAKE (ПЕЧЕНЕ) |
| 4. STEW (ЗАДУШАВАНЕ) | 11. SELF-CLEAN (САМОПОЧИСТВА-НЕ) | 17. PILAF (ПИЛАФ) |
| 5. PIZZA (ПИЦА) | 12. FRY (ПЪРЖЕНЕ) | 18. YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО) |
| 6. PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША) | 13. SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ) | 19. CHILLI (ЧИЛИ СОС) |
| 7. SOUP (СУПА) | | 20. STEAM (НА ПАРА) |

Функции

„MASTERCHIEF“ (времева настройка по време на готвенето, записване и възпроизвеждане на собствените програми).....	има
Поддържане на температурата на готовото ястие (автонагреване).....	до 24 ч.
Заtoplяне на ястието.....	до 24 ч.
Отлагане на старта.....	до 24 ч.
Самопочистване.....	има
Функция гласов помощник.....	с възможност за изключване

Комплектиране

Мултиготвач.....	1 бр.
Купа RB-C502.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на пара.....	1 бр.
Кошница за дълбоко пържене.....	1 бр.
Мерна чаша.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Държач за черпака/лъжицата.....	1 бр.
Книга „120 рецепти“.....	1 бр.
Ръководство за използване.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.
Щипци за изваждане на чашата.....	1 бр.
Комплект бурканчета за йогурт (4 бр.).....	1 бр.

i Производителя има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, както и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на своята продукция без допълнително уведомяване за тези изменения.

Устройство на Мултиготвача A1

- Капак на прибора
- Сменяем вътрешен капак
- Купа
- Бутон за отваряне на капака
- Контролен панел
- Корпус
- Дръжка за пренасяне
- Сменяем паров клапан
- Плоска лъжица
- Черпак

- Мерна чаша
- Щипци за изваждане на чашата
- Контейнер за приготвяне на пара
- Кошница за дълбоко пържене
- Държач за черпака/лъжицата
- Включвател към захранването „0/1“
- Захранващ кабел
- Комплект бурканчета за йогурт

Панел на управление A2

- Бутон „Hour/Min“ (Час/Минути) – превключване между режимите на нагласяване на часовете и минутите; Включване/изключване на гласовия помощник.
- Бутон „Time Delay“ (Отлагане на старта) – включване функцията Отлагане на старта и „MASTERCHIEF“.
- Бутон „Cancel/Reheat“ (Отлагане/Заtoplяне) – Прекъсване на програмата за готвене, нулиране настройките за въвеждане на Включване / изключване на заtoplянето.
- Бутон „-“ – навигация в менюто (смяна на курсора на ляво), което представлява намаление в стойността на времето и температурата.
- „+“ бутона – навигация в менюто (с изместване на курсора надясно), увеличаването на времето и температурата.
- Бутона „Start / Keep Warm“ (Старт/Автонагреване) – включване на режим за готвене, активиране / дезактивиране на автонагреването.
- Бутон „Timer/Temp.“ (Таймер/Температура) – Преминане в режим за температура или време за готвене.
- Бутона „Menu“ (Меню) – Изберете програмата за готвене.

Устройството на дисплея A3

- Индикатори на програмите за готвене.
- Индикатор за работните функции на автонагреване и заtoplяне.
- Индикатор за температура.
- Индикатор за захранване.
- Индикатор за гласовия асистент.
- Индикатор на настроите за времето на готвене.
- Индикатор за настройка на режима и отлагане на старта.
- Индикатор за работа.
- Индикатор за време.
- Индикатор за етапа на програмата за подготовка

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

! *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката със серийния номер на изделието на корпуса му! Липсата на серийен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.*

След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Изберете корпуса на уреда с влажна кърпа, измийте чашата и ги оставете да изсъхнат. За да се избегне появата на странични миризми при първото използване на уреда, почистете го основно.

STOP **ВНИМАНИЕ!** *Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

Поставете уреда на твърда равна хоризонтална повърхност по такъв начин, че излизащата от клапана 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 на повреда, напукване или други дефекти. Между чашата и дъното на нагревателната камера не трябва да има странични предмети.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИГОТВАЧА

Енергозависима памет

Мултиготвач REDMOND RMC-151E има енергонезависима памет, което гарантира запазването на всички потребителски настройки, включително настройка за отложен старт и гласови асистент за 2 часа, в случай на неочакван срив в захранването. Ако за това време бъде възобновено захранването Мултиготвача ще продължи да работи в зададения режим.

Функцията Гласов Асистент

Благодарение на гласовия асистент можете да усвоите техниката на готвене в Мултиготвач REDMOND RMC-151E и е по-лесно от всякога. Целият процес на управление е придружена от кратки гласови указания на промените и текущите настройки. Функцията се стартира автоматично след включване. За да я дезактивирате, натиснете и задръжте бутона „Hour / Min“ отново.

Настройка на времето за готвене

Мултиготвач REDMOND RMC-151E може да бъде настроен по избрано време за готвене за повече програми. Делената за промяна и възможния диапазон, определен от времето, зависи от избраната програма за готвене.

i *Способността за промяна на времето е недостъпна, когато използвате програма „EXPRESS“.*

1. За да настроите времето за готвене, след като изберете автоматичната програма, щракнете върху „Time/Temp.“ На дисплея се появява индикатор Time. Индикацията за минутите започва да мига.
2. Натиснете „Hour / Min“, изберете часа или минутите. Избраната стойност ще мига.
3. Ако натиснете „+“ стойността на времето ще се увеличи, чрез натискане на бутона „-“ – ще намалее. За да смените бързо времето, натиснете и задръжте желания бутон.

За да излезете от режима на готовност, без да запишете промените, щракнете върху „Cancel/Reheat“.

i *В програмите „STEAM“ и „SELF-CLEAN“ зададеното време за готвене започва едва след пускането на устройството на определената работна температура. Например, ако се налее студена вода и се определи в програмата „STEAM“ времето за готвене на 10 минути, след това пуснете програмата и обратното броене на определеното време за готвене ще започне само след като заври водата или се образува достатъчна пара в купата.*

Отложане старт на програмата

Функцията Забавянето на старта ви позволява да зададете интервала от време, след завършването на което програмата ще започне готвенето. Настройката за време може да варира от 5 минути до 24 часа с деления от 5 минути.

1. За да зададете отложен старт след избора на автоматични програми за готвене, натиснете бутона „Time Delay“. Индикацията за минутите започва да мига.
2. Натиснете „Hour / Min“, изберете часа или минутите. Избраната стойност ще мига.
3. Ако натиснете „+“ стойността на времето ще се увеличи, чрез натискане на бутона „-“ – ще намалее. За да смените бързо времето, натиснете и задръжте желания бутон.
4. За да стартирате функцията отложен старт, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start / Keep Warm“. На дисплея ще се покаже обратното броене до началото на програмата.
5. В края на отброяването ще започне изпълнението на зададената програма. За да излезете от режим на готовност, без да запишете промените, щракнете върху „Cancel/Reheat“.

За излизане от режим отложен старт без съхранение на внесените изменения натиснете бутона „Cancel/Reheat“.

i *Функцията Отлагане на старта е недостъпна при използване на програмите „FRY“ и „EXPRESS“.*

Не се препоръчва да се използва функцията отложен старт, ако рецептата съдържа нетрайни продукти.

При определянето на началото на отлагане на старта, трябва да се има предвид, че в някои автоматични програми, времето за готвене започва едва след достигането на устройството на определената работна температура.

Поддържането на температурата на готовите ястия (автонагреване)

Тази функция се активира автоматично, веднага след завършване на програмата за готвене и може да се поддържа температурата в пределите на 70-75°C в течение на 24 часа. Съгласно действащия автономнагревател индикаторните светлини на бутона „Cancel/Reheat“, ще светне индикатор за работа на функцията и прякото отчитане на времето в този режим. За да завърши функцията и да се върнете в режим на готовност, натиснете и задръжте за няколко секунди, натиснете „Cancel/Reheat“.

i *Функцията Автонагреване е недостъпна при използване на програмите „YOGURT“ и „EXPRESS“.*

В програмата на „MULTICOOK“ при налягане на температурата под 80°C функцията автономнагреване ще бъде дезактивирана автоматично. Ако е необходимо, можете да го включите ръчно.

Предварително изключване на автономнагревателя

Изключването на автономнагревателя в края на програмата за готвене не винаги е желателно. С оглед на това Мултиготвач REDMOND RMC-151E.

предоставя възможност за включване и изключване на тази функция по време на стартирането на основната програма за готвене. За да направите това по време на програмата за готвене или като отложен старт, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start / Keep Warm“. За да активирате отново автономнагревателя, натиснете и задръжте бутона за няколко секунди „Start / Keep Warm“.

Заполяване на ястието

Мултиготвач REDMOND RMC-151E може да се използва за затопление на студени ястия. За да направите това:

1. Поставете храната в купата, поставете я в мултиготвача в корпуса.
2. Затворете капака, включете уреда. Натиснете превключвателя на захранването „0/I“ в позиция „I“.
3. Настройте режима на устройството изберете програмата за готвене. Натиснете и задръжте бутона за няколко секунди „Cancel/Reheat“. Ще чуете кратък звук сигнал. Съответния индикатор ще светне на дисплея и светлините на бутоните. Таймерът стартира отмерването на времето за нагриване.

Устройството ще затопли ястието до 70-75°C и ще се поддържа в горещо състояние в продължение на 24 часа. Ако е необходимо, затоплянето може да бъде спряно чрез натискане и задръжане на бутона за няколко секунди „Cancel/Reheat“. Ще прозвучи дълъг звук сигнал, ще се изключат съответните индикатори на дисплея и светлините на бутоните.

i *С функцията автономнагреване и загреване Мултиготвача можете да запишете храната топла до 24 часа, но ние не препоръчваме да оставяте ястието в горещо състояние за повече от два или три часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкуса му.*

Функция „MASTERCHIEF“

Открийте още повече възможности за кулинарно творчество с новата функция „MASTERCHIEF“! Ако програмата „MULTICOOK“ ви позволява да зададете параметрите на програмата, за да го стартирате, след това с помощта на функцията „MASTERCHIEF“, можете да промените настройките директно в процеса на готвене с „MASTERCHIEF“ за допълнително съхранение.

i *Функцията „MASTERCHIEF“ не е достъпна, при използването на програмата „Express“.*

Функцията „MASTERCHIEF“ позволява до 10 пъти да промените времето и температурата за готвене по време на програмата и да запишете получена последователност на промените, вместо на първоначалната програма. Промяната на температурата при използване на „MASTERCHIEF“ може да варира от 35°C до 180°C в деления от 1°C. Промяната на времето за готвене – от 1 минута до 15 часа с деления от 15 минути.



За да предпазите уреда от преизгреване, максималната продължителност на програмата, когато нагласявате температурата на готвене над 140°C е ограничено до 2 часа.

Включване/изключване на автономнагревателя без да се променя времето и температурата не се счита за телената промяна.



Функцията „MASTERCHIEF“ може да бъде особено полезна, ако се отговаря на сложни рецепти, които изискват комбинация от различни програми за готвене (например, когато отгответе зеле, телешко Спрагзово, супи и тестени изделия в различни рецепти, конфитур и така нататък).

За да промените температурата на готвене:

1. По време на работа на програмата за готвене, натиснете и задръжте бутона за няколко секунди „Time Delay“. Индикатора за температурата започва да мига на дисплея.
2. Задайте желаната температура. За да увеличите, натиснете „+“, за да се намали – бутона „-“, за бързи промени, натиснете и задръжте желания бутон.
3. Не натискайте бутона на панела в течение на 10 секунди. Новата стойност ще се запаметят автоматично.

За да промените времето за готвене:

1. По време на работа на програмата за готвене, натиснете и задръжте бутона за няколко секунди „Time Delay“. За промяна на определеното време, натиснете „Time/Temp.“ Индикатора на минутите ще започне да мига на дисплея.
2. Натиснете „Hour / Min“, изберете часа или минутите. Избраната стойност ще мига.
3. Ако натиснете бутона „+“ стойността на времето ще се увеличи, чрез натискане на бутона „-“ – ще намалее. За да смените бързо стойността, натиснете и задръжте желания бутон.
4. Не натискайте бутона на панела в продължение на 10 секунди. Новата стойност ще се запаметят автоматично.



След като запишете промените, на дисплея ще се покажат температурата и оставащо до края на програмата време.

Ако настроите времето за готвене 00:00, работната програма ще бъде спряна.

Съхраняване на изменената програма за готвене

Ако е необходимо, за около 5 минути след края на програмата, можете да запишете новата програма вместо заводската. По това време, на дисплея ще се отбележи обратното броене на секундите.

За да запишете промяната на програмата за готвене, едновременно натиснете и задръжте „+“ и „-“.

За да излезете от менюто, без да запишавате, натиснете „Cancel/Reheat“.

Възпроизвеждане на изменената програма за готвене

Когато изберете модифицираната програма на менюто на дисплея, вместо символа за времето за готвене се показва „----“.

Можете да зададете времето на отлагане на старта или да премахнете модифицираната програма чрез натискане и задръжане на бутона за няколко секунди „Start / Keep Warm“. По време на изпълнението на модифицираната програма, на дисплея ще се показва оставащото време за готвене и температурата на готвене избрана за текущата фаза. След преминаване на всички промени ще прозвучи двоен сигнал.



Настройките на запаметените програми не може да се променят.

Възстановяване на фабричните настройки

По всяко време можете да възстановите фабричните настройки на една или всички модифицирани програми. За да направите това, изберете от менюто

изменената програма, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Hour/Min“ и „Time Delay“. Направените промени в програмата ще бъдат нулирани.

i След отстраняване на изменената програма в менюто ще се покаже оригиналната фабрична програма.

За да нулирате всички модифицирани програми и да се върнете към фабричните настройки, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Hour/Min“ и „Time Delay“ в режим на готовност.

Общи процедури, за използване на автоматичните програми

1. Подгответе (отмерете) необходимите съставки.
2. Поставете съставките в купата на Мултиготвача в съответствие с програмата за готвене и я поставете в корпуса. Уверете се, че всички съставки, включително течността и под маркера за максимално количество върху вътрешната повърхност на купата. Уверете се, че купата е инсталирана и е в контакт с нагревателния елемент.
3. Заворете капака, докато щракне Мултиготвача. Свържете устройството към захранването. Завъртете ключа за захранването на „0/1“ в позиция „1“.
4. Натиснете бутона „Menu“ за да излезете от режима на готовност. Изберете желаната програма за готвене с помощта на „+“, „-“ или „Menu“ (съответния индикатор ще мига на дисплея).
5. Ако не ви харесва времето за готвене, по подразбиране, натиснете „Time/Temp.“ И променете стойността.

i В програмите „MULTICOOK“ и „DEEP FRY“ можете да промените температурата на готвене. След настройка на времето, натиснете отново „Time/Temp.“ И настройте желаната стойност с помощта на „+“ и „-“. В края на настройките на температурата, натиснете „Time/Temp.“ Или „Time Delay“ за да се върнете към налягането на времето за готвене, или да продължите с отложената старта.

6. Ако е необходимо, регулирайте старта на забавяне на старта.
7. За да стартирате програмата за готвене, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start/Keep Warm“. В зависимост от избраната програма за готвене отчитането на времето ще започне веднага след натискане на „Start/Keep Warm“, или при достигане на необходимата температура в купата.

i Ако е необходимо, можете да изключите отоплявателя предвременно.

8. За приключване на програмата за готвене ще ви извести звук от сигнал. Освен това, в зависимост от избраната програма или текущата настройка, устройството се превключва към автонагреване или в режим на готовност.
9. За да отмените въведената програма, за да прекъснете процеса на готвене или автонагреване, натиснете и задръжте бутона за няколко секунди „Cancel/Reheat“.

Програма „MULTICOOK“

Програмата е предназначена за готвене по зададени от потребителя параметри на температурата и времето за готвене. Благодарение на програмата „MULTICOOK“ Мултиготвач REDMOND RMC-151E може да замени редица кухненски уреди и да позволи да се готви почти всяко ястие по ваша рецепта намерена в стара готварска книга или от интернет.

Времето за готвене по подразбиране е 30 минути, температурата на готвене – 100°C. Диапазона на ръчната настройка на температурата в програмата е 105-180°C в деления от 5°C.

Диапазона на ръчната нагласа – от 2 минути до 15 часа в деления от 1 минута (за интервала до 1 час) или 5 минути (за интервал над 1 час).

При достигане на желаната температура приборът сигнализира със звук от сигнал.

i В програмата „MULTICOOK“ при определяне на температурата под 80°C автонагреването ще бъде дезактивирано автоматично. Ако е необходимо, можете да го включите ръчно.

Програма „COOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на зеленчуци и бобови растения. Времето за готвене по подразбиране е 40 минути. Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 8 часа в деления от 5 минути.

Програма „EXPRESS“

Програмата е предназначена за бързо готвене на ориз, ронлива овесена каша, както и бързото загреване на готови ястия. Възможност за настройка на времето за готвене и използването на отложен старт и автонагреване в тази програма не са на разположение.

Програма „STEW“

Програмата е предназначена да подготвя печено, задушено, задушаване на месо, птици, зеленчуци, и многокомпонентни храни. Времето за готвене по подразбиране е 1 час. Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 12 часа в деления от 5 минути.

Програма „PIZZA“

Програмата е предназначена за пица с месо, птиче месо, сирене и други видове пълнежи. Времето за готвене по подразбиране е 25 минути. Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 8 часа в деления от 5 минути.

Програма „PORRIDGE“

Програмата е предназначена да приготви овесена каша с пасторизирано мляко с ниско съдържание на мазнини. Времето за готвене по подразбиране е 20 минути, Диапазона на ръчната нагласа на времето – от 5 минути до 4 часа в деления от 1 минута (за интервала до 1 час) или 5 минути (за интервал над 1 час).

За да се избегне кипенето на млякото и за да получите желания резултат, се препоръчва преди да се готви да направите следното:

- да се измиват добре всички пълнозърнести храни (ориз, елда, просо, и така нататък) до изтичане на чиста вода;
- преди готвене намажете купата на Мултиготвача с масло;
- да се спазват стриктно пропорциите, измерването на съставките, в съответствие с инструкциите на готварската книга (намаляване или увеличаване на количеството на съставките е в строго съотношение);
- когато се използва пълномаслено мляко да се разрежда с питейна вода в съотношение 1:1.

i Свойствата на млякото и зърнените храни, в зависимост от производителя и мястото на произход, може да варира, понякога се отразява на резултатите при приготвянето.

💡 Кое желаните резултати в програмата „PORRIDGE“ не е достигнат, използвайте универсалната програма „MULTICOOK“. Оптималната температура за получаване на млячна каша е 95°C. Количеството на съставките и времето за готвене се определя в зависимост от рецепта.

Програма „SOUP“

Програмата е предназначена да приготви супи, пълнежи, зеленчуци и студени супи. Времето за готвене по подразбиране е 1 час.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 10 минути до 8 часа в деления от 5 минути.

Програма „RICE“

Програмата е предназначена за готвене на ориз, овесена водна каша. Времето за готвене по подразбиране е 30 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 4 часа в деления от 1 минута.

Програма „GRAIN“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни зърнени култури и странични ястия, както и за готвене ронлива овесена водна каша. Времето за готвене по подразбиране е 30 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 4 часа в деления от 1 минута.

Програма „SAUCE“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни сосове, конфитюри и мармалади. Времето за готвене по подразбиране е 35 минути. Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 2 часа в деления от 5 минути.

Може да се готви с отворен капак.

Програма „SELF-CLEAN“

Програмата е предназначена за автоматично почистване на купата на Мултиготвача и вътрешния подвижен капак. Времето за готвене по подразбиране е 30 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на действие – от 5 минути до 2 часа в деления от 5 минути.

Програма „FRY“

Програмата е предназначена за пържене на зеленчуци, месо, риба и птици. Препоръчително е да се пържи с отворен капак.

Времето за готвене по подразбиране е 15 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 2 часа в деления от 1 минута.



За да се избегне загарянето на съставките, препоръчително е да следвате инструкциите от книгата с рецептите и от време на време да се разбърква съдържанието на купата. Преди повторна употреба на програмата „FRY“ позволете на приспособлението да се охлади напълно.

Програма „SLOW COOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на топло мляко, солено говедско месо, джолан, заливки. Времето за готвене по подразбиране е 3 часа. Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 12 часа в деления от 10 минути.

Програма „BREAD“

Препоръчва се за печене на различни видове хляб от пшенично брашно и с добавянето на ръжено брашно. Програмата осигурява пълен цикъл на готвене от втасване на тестото до печене. Сега можете да печете вкусен хляб у дома. Времето за готвене по подразбиране е 3 часа. Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 10 минути до 6 часа в деления от 5 минути.

Програма „DEEP FRY“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни храни във фритюрника със специална кошница (включена в комплекта). Времето за готвене по подразбиране е 30 минути при 180°C. Диапазона на ръчната нагласа на температурата в програмата е 120- 180°C с деления от 5°C. Възможна е ръчна нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 30 минути в деления от 5 минути.

При използване на тази програма капака на уреда трябва да бъде отворен. При достигане на желаната температура в купата устройството ще издаде звук от сигнал.



ВНИМАНИЕ! Олиото е много горещо! За да не се изгорите, използвайте кухненски ръкавици с един пръст и не се навеждайте над устройството.

След приключване на програмата, вдигнете коша за пържене с приготвената храна за дръжката и го закачете на ръба на купата със специалната кука на коша за източване на маслото.

За да отстраните излишното масло използвайте хартиена кърпа или дебела хартиена салфетка преди сервиране на ястието на масата.



Използвайте за пържене само рафинирано растително масло. Силното продължително нагряване на олиото или повторното му нагряване допринася за неговото окисление. Да не се използва същото масло за повторно готвене във фритюрника.

Програма „BAKE“

Програмата е предназначена за печене на месо, домашни птици и продукти от мая и тест без мая, включително бутер. Времето за готвене по подразбиране е 50 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 10 минути до 8 часа в деления от 5 минути.



При печене се препоръчва да изключите автоматичното запълняване на храната. Готовият продукт от Мултиготвача го махнете, за да не се увлажни. Ако това не е възможно разрешено е за кратко време да се остави на автонагряване.

Програма „PIFAL“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни видове пилеаф. Времето за готвене по подразбиране е 50 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 10 минути до 8 часа в деления от 5 минути.

Програма „YOGURT“

Кисело мляко – ферментирал млечен продукт с полезни свойства, популярни в цял свят. С помощта на програмата „YOGURT“ вие може да приготвите различни вкуси и здравословни кисели мляка у дома. Времето за готвене по подразбиране е 8 часа.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 10 минути до 12 часа в деления от 5 минути.

Автонагревателната функция, когато използвате тази програма не е на разположение.

Програма „CHILL“

Програмата е предназначена да подготви сос чили. Времето за готвене по подразбиране е 2 часа.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 10 минути до 10 часа в деления от 10 минути.

Програма „STEAM“

Програмата е предназначена за задушаване на месо, птици, риба и зеленчуци. Времето за готвене по подразбиране е 20 минути.

Диапазона на ръчната нагласа за времето на готвене – от 5 минути до 2 часа в деления от 5 минути.

За готвенето с тази програма, използвайте специален контейнер на две нива (включени в комплекта).



Не забравяйте, че отбравянето времето на програмата за готвене започва след като заври водата или до достигане на достатъчна гъстота на парата в купата.



Ако не използвате автоматичната настройка за времето в тази програма, се обърнете към таблицата „Препоръчително време за готвене на няколко различни продукта“.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Втасване на тестото
- Приготвяне на фондо
- Приготвяне на извара, сирене
- Пастьоризацията на течни продукти
- Стерилизация на прибори и лични вещи

IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Общи правила и препоръки

- Преди първото използване на устройството, както и да се премахне мизрицата на храна след варене в Мултиготвача препоръчваме да се третира в рамките на 15 минути с половин лимон в програмата „STEAM“.
- Не оставяйте в затворената купа на Мултиготвача сготвена храна или напълнена с вода за повече от 24 часа. Купата с готовото ястие можете да съхранявате в хладилника и, ако е необходимо, да се претопля храната в Мултиготвача, с помощта на функцията загревяне.
- Ако не използвате уреда за дълъг период от време, изключете го от електрическата мрежа. Работната камера, включително диска за запълняване, купата и вътрешния капак както и парните и спирателните клапани трябва да бъдат чисти и сухи.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен от електрическата мрежа и напълно охладен. Да да почистите, използвайте мека кърпа и деликатно средство за почистване.



ЗАБРАНЯВА СЕ при почистване на уреда използването на груби кърпи или гъби, абразивни пасты. Също така е неприемливо да се използват каикито и да било абразивни или други вещества, които не се препоръчват за употреба с обекти, които са в контакт с храната.



Не потапяйте уреда във вода или поставяте под течаща вода!

- Бъдете внимателни при почистване на гумените части на Мултиготвача: тяхната повреда или деформация може да доведе до нежелано функциониране на устройството.
- Корпуса може да се почиства, когато е замърсен. Купата, вътрешният капак и сменяемия паров клапан трябва да се почистват след всяка употреба. Кондензацията, образувана по време на процеса на готвене в Мултиготвача трябва да са отстранени след всяка употреба. Вътрешната повърхност на камерата да е чиста, когато е необходимо.

Почистването на корпуса

Почистете корпуса с мека влажна кърпа или кухненска гъба. Може и използването на деликатен препарат. За да се избегнат евентуално проникване на вода и петна по тялото препоръчваме избърсване на повърхността й на сухо.

Почистване на купата

Можете да почистите купата ръчно, с помощта на мека гъба и сапун за чинии или съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на производителя.) При силно замърсяване, се налива в купата топла вода и се оставя да кисне в продължение на известно време, и след това пристъпете към почистване. Непременно изтрийте външната повърхност на купата на сухо, преди да я поставите в тялото на Мултиготвача.

С редовното използване на купата може да настъпи пълна или частична промяна на цвета на вътрешното незалепащо покритие. Само по себе си това не е дефект на купата.

Почистване на вътрешната страна на алуминиевия капак.

1. Отворете капака на Мултиготвача. От вътрешната страна на капака, натиснете върху пластмасовия фиксатор.
2. Не прилагайте сила, извадете алуминиевия вътрешен капак като го издърпате леко към вас.
3. Избършете повърхността на двата капака с влажна кухненска кърпа или гъба. Ако е необходимо, измийте отстранения капак под течаща вода, като се използва сапун за съдове. Не използвайте миялна машина за почистване на вътрешната страна на алуминиевия капак. Подсушете двата капака на сухо.
4. Плътно поставете подвижния капак в долната част на основния, прилепете двата капака и внимателно натиснете подвижния капак, докато щракне.

Почистване на сменяемия паров клапан

Клапана за пара се монтира в специално гнездо на горния капак на устройството и се състои от външна и вътрешна обвивка.

1. Внимателно издърпайте външната обвивка нагоре и към вас. Завъртете вътрешната обвивка на паровия клапан обратно на часовниковата стрелка и го извадете.
2. Ако е необходимо, дръпнете леко гумата на обвивката. Измийте всички части на клапана.
3. Сглобете в обратен ред: гумата поставете я на мястото й, напаснете прорезите на главния капак към съответните раздели на вътрешната обвивка и завъртете по часовниковата стрелка. Монтирайте паровия клапан в гнездото на това устройство.



ВНИМАНИЕ! За да се избегне деформацията на гумата при обратното ѝ поставяне вклпана или при изваждането ѝ при отстраняване, не стискайте при почистване и монтаж.

Отстраняване на кондензата

В този модел, кондензата се събира в специална кухня на устройството около купата.

Отворете капака, извадете купата. Събралият се в кухнята около купата кондензат го извадете, използвайки кухненски кърпи.

Почистване на работната камера

При стриктно спазване на инструкциите в това ръководство вероятността да навлязат течности, хранителни частици или отломки вътре в работната камера на устройството е минимална. Ако значително се замърси, е необходимо да се почисти повърхността на работната камера, за да се избегне неправилното функциониране или повреда на уреда.



Преди да почистите работната камера на Мултиготвача, уверете се, че уредът е изключен и напълно охладен!

Страничната стена на работната камера, повърхността на диска за отопление и централният термодатчик (намиращ се в средата на нагревателния диск) могат да бъдат почистени с влажна (не мокра!) гъба или кърпа. Ако използвате препарат, трябва внимателно да се отстранят остатъците и да се премахнат нежеланите мизрици по време на последващо готвене.

След контакт с чужди тела в жлеба около сензора за централната температура, внимателно ги отстранете с пинсета и не натискайте корпуса на сензора.

При замърсена повърхност на нагревателния диск е допустимо да се използва влажна гъба със средна твърдост или синтетична четка.



При редовно използване на уреда, с течение на времето е възможно пълно или частично оцветяване на нагревателния диск. Само по себе си това не е неизправност и не влияе на правилното функциониране.

Използвайки „SELF-CLEAN“

4. Напълнете купата с една трета вода и я поставете в корпуса. Уверете се, че купата е инсталирана без изкривявания и плътно е свързана с нагревателния елемент.
5. Затворете капака, докато щракне Мултиготвача. Свържете устройството към захранването. Завъртете ключа на захранването в положение I.
6. Натиснете бутона „Menu“ и изберете „SELF-CLEAN“ в списъка на програмите.
7. За да стартирате функцията за работа, натиснете „Start“. На дисплея ще се покаже обратното броене на програмата.



ВНИМАНИЕ! В режима на самопочистване от сменяемия паров клапан ще излезе гореща пара и малки капки вода. За да избегнете изгаряния, не се навеждайте над Мултиготвача по време на тази функция и не отваряйте капака на уреда веднага след изпълнението на програмата.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстранението им

Таблицата по-долу обобщава често срещаните грешки, направени при готвене в мултиготвача, обсъжда възможните причини и решенията.

ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Возможни причини	Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или да го затворите плътно, така че температурата на готвене не е достатъчно висока,	По време на готвене, не отваряйте капака на мултиготвача ненужно. Затворете капака, докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на капака да е плътно затворен и гумното уплътнение от вътрешната страна на капака не се е деформирало
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готвене не е достатъчно висока,	Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дъното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултиготвача няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушават са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избразили(те) сте изчислили времето на готвене. Каквото и да изберете, рецептата не е подходяща за готвене в този мултиготвач	Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, дъни на отметки, избор на програма и време за готвене трябва да съответства на избраната рецепта
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малко, да се осигури адекватна гъстота на изпаренията	Изсипете в купа вода с препоръчителния обем в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готвене
При пържене	Вие сте напълнили в купата твърде много растително масло Когато сте пържили, не отваряйте капачицата на мултиготвача ако не е налице в рецептата. Замразените храни преди пържене задължително се размразяват и премахва водата от тях
При готвене: варете бульона, когато готвите храни с висока киселинност	Някои продукти изискват специална обработка преди готвене, имено, пасиране и т.н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тесто не се е опекло)	В процеса на втасване тестото се е залепило за вътрешната страна на капачицата и е запушило клапана за освобождаване на парата Поставите в купата тесто с по-малък обем Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готвене. В бъдеще поставяйте в купата за печене по-малко количество тесто

ПРОДУКТА СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукти по време на налягането (изключението) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставите

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, дъни на отметки, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки

След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автоматичен

Дългото използване на автоматичен е нежелателно. Ако вашият модел мултиготвач има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция.

ПРИ ВАРЕНЕЕ ПРОДУКТА ИЗКЪПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкпява

Качеството и свойствата на млякото може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само утвърдени и маркирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода

Съставките преди готвене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т.Д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отметките трябва да се съобразяват с неговите препоръки.
Плътнозърнестите зърнени култури, месо, риба и морски дарове винаги изпакват обилно с чиста вода преди готвене.

ЯСТИЕТО ПРЕГАРЯ

Купата е слабо почистена след предишното готвене. Купата с незалепаво покритие е повредена

Преди да започнете да готвите, уверете се, че купата е добре измита и незалепавото покритие не е повредено

Общият обем на продукта е по-малко от препоръчания в рецептата

Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта

Задали сте твърде много време за готвене

Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или плътно сте извадили готовото ястие

С редовно пържене в купата, сипете малко растително олио – така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженото в купата трябва периодично да се разбърква или преобръне на определен период от време

При задушаване: в купата влагата е недостатъчна

Добавете още течност в купата. По време на готвене, не отваряйте без необходимост капачицата на мултиготвача

При варене: в купата има твърде малко течност (не са наблюдавани пропорциите на съставките)

Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите съставки

При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата

Преди полагането на тестото намажете дъното и стените на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата)

ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЯЗАНЕ

Вероятно сте разбъркали често продуктите в купата

Обикновено ястието се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути

Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне

Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ПЕЧИВОТО Е ОВЛАЖНЯЛО

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени зеленчуци, сметана и така нататък)

Изберете съставки съгласно рецептата на печене. Опитайте се да не избирате като съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества

Оставили сте готовото печиво в затворен мултиготвач

Опитайте се да махнете готовото печиво от мултиготвача след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиготвача за кратък период от време, в автоматичен

ПЕЧИВОТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО

Яйцата и захарта са били лошо разбити

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата

Тестото е престояло дълго време с бакулвера

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата

Не сте пресили брашното и лошо сте замесили тестото

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата

Допусната е грешка при отмерването на продуктите

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата

Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел мултиготвач

Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата

i При някои модели мултиготвач REDMOND в програмите „STEVI“ и „SOUP“ при недостиг в купата на мазнина, зароботва системата на защита от прегряване на прибора. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиготвача преминава в режим на автоматично готвене.

Предложено време за приготвяне на различни продукти на пара

Продукти	Тегло, г/ Кол-во, бр.	Обем на водата, мл	Време за приготвяне, мин
Филе свинско/говеждо (кубчета по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе овнешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе пилешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадели/котлети	10 бр./5 бр.	800	25/40
Риба (филе)	300	800	15
Морски деликатеси (свежозамразени)	300	800	5
Картофи (разрязани на 4 части)	500	800	20
Моркови (кубчета по 1,5-2 см)	500	800	35
Цвекло (разрязани на 4 части)	500	1500	90
Зеленчуци (свежозамразени)	500	800	5
Яйце кокоше	5бр.	800	10

i Следва да се отбележи, че това са общи препоръки. Действителното време може да се различава от препоръчителните стойности, в зависимост от конкретните свойства на продукта, както и вашите вкусови предпочитания.

Обобщена таблица на програмите за готвене (фабрична настройка)


Програма	Препоръчано време за готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Дължина на времето за приготвяне/времето за изчакване на Анестрофия	Опознаем старт	Опознаем изключването на работен режим	Автоматично готвене
MULTI-COOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температура и време за готвене	0:30	2 мин – 1 ч / 1 мин / 1 ч – 15 ч / 5 мин	+	-	+
COOK	Варене на бобови	0:40	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+

EXPRESS	Бързо приготвяне на овесена водна каша, както и за затопляне на готови ястия	-	-	-	-	-
STEW	Задушени месо, риба, зеленчуци, гарнитюри и многокомпонентни ястия	1.00	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
PIZZA	Приготвяне на пица с месо, пице, сирене и др.	0.25	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
PORRIDGE	Приготвяне на млечна каша	0.20	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	+	+	+
SOUP	Приготвяне на бульони, пълнежи, зеленчуци, студени супи	1.00	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
RICE	Приготвяне на ориз. Варене на овесена водна каша	0.30	5 мин – 4 ч / 1 мин	+	-	+
GRAIN	Приготвяне на различни гарнитюри и зърнени	0.30	5 мин – 4 ч / 1 мин	+	-	+
SAUCE	Приготвяне на различни сосове, както и на конфитюри и мармелади	0.35	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	+
SELF-CLEAN	Автоматично почистване на вътрешния капак и купата	0.30	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
FRY	Пържене на месо, риба, зеленчуци и многокомпонентни ястия	0.15	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	+
SLOW COOK	Приготвяне на топло мляко, говеждо, джолак, желе	3.00	5 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
BREAD	Приготвяне на ръжен хляб, или от пшеница (включително и втавяване)	3.00	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	-	+
DEEP FRY	Приготвяне на различни продукти във фрипорник	0.30	5 мин – 30 мин / 5 мин	+	+	+
BAKE	За печене на месо, птици, риба и продукти от мая и тесто без мая, включително бутер	0.50	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
PILAF	Изготвяне на различни видове пилاف (с месо, риба, птиче месо, зеленчуци)	0.50	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
YOGURT	Приготвяне на различни кисели млека	8.00	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	-
CHILLI	Приготвяне на чили сос	2.00	10 мин – 10 ч / 10 мин	+	-	+
STEAM	Приготвяне на пара на месо, риба, зеленчуци и др.	0.20	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+

Препоръки за употреба на температурния режим в програмата „MULTICOOK“

Работна температура, в °C	Препоръки за използване (виж също книгата с рецепти)
35	Втавяване на тесто и приготвяне на хрускув
40	Приготвяне на кисело мляко

45	Закваска
50	Ферментация
55	Приготвяне на сладко
60	Приготвяне на зелен чай или детски храни
65	Варене на месо във вакуумна опаковка
70	Приготвяне на пуши
75	Пастеризация или приготвяне на бил чай
80	Приготвяне на трезно вино
85	Приготвяне на извара или храни, които изискват дълго време за готвене
90	Приготвяне на червен чай
95	Приготвяне на млечна каша
100	Подготовка на целуки или конфитюр
105	Приготвяне на желе
110	Стерилизация
115	Приготвяне на захарен сироп
120	Приготвяне на опашка
125	Приготвяне на задушено месо
130	Приготвяне на запеканки
135	Препичане на готови ястия за да им се придаде хрускава коричка
140	Олушаване
145	Заличане на зеленчуци и риба (във фолио)
150	Заличане на месо (във фолио)
155	Печива с тесто с мая
160	Печене на птици
165	Печене на пържоли
170	Печене в тесто
175	Приготвяне на пилешки хапки
180	Приготвяне на пържени картофи

 *Вижте също приложената книга с рецепти.*

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари не са включени в Мултигответа REDMOND RCM-151E. Можете да ги купите, както и да научите за REDMOND актуализации на продукта в нашия сайт www.multicooker.com или в официалните оторизирани магазини.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНТИЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платата на управлението или на нагревателния елемент	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плъно затворете капака и отново включете прибора в електрическата мрежа

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
Приборът не се включва	Закхранващият кабел не е включен към прибора и (или) електрически контакт	Уверете се, че подаваният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта
	Повреден електрически контакт	Включете уреда в работещ контакт
Ястието се готви твърде дълго	Няма захранване в мрежата	Проверете напрежението на електрическата мрежа. Ако няма напрежение, позовнете на доставчика на електрически ток
	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (нивноло на напрежение на тока е нестабилно или е под нормата)	Проверете има ли стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позовнете на доставчика на електрически ток
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна)	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици
Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставте чашата изправена, без да е наклонена
	Нагревателният диск е много замърсен	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск
По време на приготвяне излиза парата	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставте чашата изправена, без да е наклонена
	Нарушена е херметичността на съединяване на чашата и вътрешния капак на уреда	Проверете за чужди предмети (замърсявания, зърнени хранни, съсчета храна) между капака и корпуса на уреда и ги отстранете. Винаги затваряйте капака на уреда до шаркане
Уплътнителната гуна на вътрешния капак на уреда е много замърсена, деформирана или повредена	Уплътнителната гуна на вътрешния капак на уреда е много замърсена, деформирана или повредена	Проверете състоянието на уплътнителната гуна на вътрешния капак на уреда. Може би е необходимо да я смените

BGR

VIII. ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция за срок от 2 години, считано от датата на покупката. По време на гаранционния период, производителът се задължава за ремонт, резервни части или подмяна на целия продукт, всякакви дефекти, дължащи се на недостатъчно добро качество на материалния монтаж. Гаранцията влиза в сила само ако датата на покупката, се потвърждава, с печат и подпис от магазин на продавача на оригиналната гаранционна карта. Този гаранция е валидна само в случай, ако продуктът се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация, не е бил ремонтиран или разглобен и не е бил повреден в резултат от неправилно боравене, както и за поддръжка на пълен набор от продукта. Този гаранция не покрива нормалното износване на елементите и консумативите (филтри, лампички, противозапелващо покритие, уплътнители и т. н.).

Срокът на експлоатация на продукта и на гаранционния срок, се изчислява от датата на продажбата или от датата на производството на продукта (ако датата на продажба, не може да се определи).

Датата на производството на устройството може да се намери в серийния номер намиращ се на идентификационния етикет прикрепен към продукта. Серийният номер се състои от 13 цифри. 6-ти и 7-ми символи показват месеца, 8 – годината на производството на устройството.


Установеният от производителя срок на годност на устройството е 3 години (5 години), считано от датата на закупуване, при условие, не експлоатацията на изделието е в съответствие с настоящото ръководство и приложимите технически стандарти.

**Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)**

Извървянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не извървяйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се извървят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества. Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди. Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

Тази инструкция е достъпна и на сайта www.redmond.company.
Производител: DSM Ентърпрайз ЛТД, Блок 2, № 6, Каджи 10 Роуд, Шингтан, Шунде, Гуандун, Китай.

 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Mjere sigurnosti

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
- Ovaj je električni uređaj predviđen za korištenje u kućanstvu i u sličnim uvjetima:
 - u prostorijama prodavaona, ureda i drugim sličnim uvjetima neindustrijske upotrebe;
 - u kućama za odmor van grada;
 - u hotelskim sobama i motelima, te u drugim stambenim prostorijama;
 - u apartmanima i hotelima tipa polupansiona.
- Industrijsko ili bilo koje drugo nenamjensko korištenje uređaja smatra se kao narušavanje uvjeta predviđene upotrebe proizvoda. U takvom slučaju proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite da li napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi Tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel proračunat na priključnu snagu uređaja – nesaobraznost parametara može dovesti do kratkog spoja ili do pregorijevanja kabela.

- Uključujte uređaj isključivo na utičnice sa uzemljenjem – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne energije. Kod upotrebe produžnog kabela provjerite da li isti ima uzemljenje.

STOP *PAŽNJA! Za vrijeme rada uređaj se grije! Budite obazrivi! Ne dotičite posudu i druge metalne dijelove tijekom rada uređaja. Obvezatno koristite kuhinjske rukavice prije rada s uređajem. Da bi izbjegli ozljeđivanje vrelom parom, ne nagnjite se nad uređajem prilikom otvaranja poklopca.*

- Isključite uređaj iz utičnice poslije upotrebe, te prilikom njegovog čišćenja ili premještanja. Električni gajtan izvlačite suhim rukama držeći ga za utikač a ne za vodič.
- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa da se gajtan ne uvrće i ne savija, izbjegavajte oštre predmete, kutove i rubove namještaja.

STOP *UPAMTITE: oštećenje kabela za napajanje strujom može dovesti do situacija koje ne odgovaraju uvjetima jamstva. Ako je električni kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, neophodno je obratiti se u servisni centar, kako bi se izbjegli eventualni rizici.*

- Nikada ne stavljajte uređaj na meku površinu. Kako bi se izbjeglo izlijevanje vrela tekućine, uređaj za prip-

remu jela uvijek stavljajte na stabilnu površinu, za prenošenje koristite specijalne ručice (ako takve postoje). Ne prekrivajte uređaj tkaninom ili papirnim salvetama tijekom rada – to može dovesti do pregorijevanja uređajaili do njegovog kvara.

- Zabranjena je upotreba uređaja na otvorenom prostoru, zbog mogućnosti prodiranja vlage ili stranih predmeta unutar kućišta uređaja, što može dovesti da njegovog oštećenja ili kvara.
- Prije čišćenja uređaja uvjerite se da je isti isključen iz električne mreže, te da se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte naputaka za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!*

- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa fizičkim, osjetilnim, umnim nedostacima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako nad takvim osobama postoji nadzor od strane iskusnih osoba, ili ako su takve osobe prošle obučavanje glede korištenja ovog uređaja, ta ako takve osobe poimaju potencijalnu opasnost od uređaja. Uređaj mogu da koriste djeca od 8 godina ako se ista nalaze pod nadzorom odrasle osobe, te ako su prošla obučavanje glede bezbjednog kotištenja uređaja i ako poimaju potencijalnu opasnost od uređaja. Neophodno je nadzirati djecu u cilju nedoz-

voljavanja igranja s uređajem. Čuvajte uređaj i gajtan za napajanje strujom na mjesnu nedostupnom za djecu. Ne dozvoljava se djeci mlađoj od 8 godina korištenje uređaja. Čišćenja i posluživanje uređaja ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina bez nadzora odrasle osobe.

- Nije dozvoljeno samostavno popravljavanje uređaja i unošenje izmjena u njegovu izvedbu. Ovaj uređaj se ne smije koristiti uz pomoć vanjskog tajmera ili preko zasebnog sustava daljinskog upravljanja uređajem. Popravke uređaja mora izvoditi isključivo stručno lice ovlaštenog servisnog centra. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara uređaja, ozlijeđivanja i oštećenja imovine.
 - Za vrijeme rada uređaja njegove se površine mogu silno zagrijati.
 - Uređaj je opasan u pogledu ozlijeđivanja.
 - Ventili za regulaciju tlaka, preko kojih se obavlja ispuštanje pare, moraju se redovito provjeravati u pogledu zaprljanosti.
 - Ne podgrijavajte jelo tijekom dugog vremena.
- STOP** *Pažnja: moguće su opekotine od vrele pare.*

Tehničke karakteristike

Model	RMC-151E
Snaga	950 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude	5 l
3D-grijaње	ima
Premaz posude	protiv zagorijevanja, keramički Anato® (Koreja)
LED-displej	simboličko
Parni ventil	na skidanje
Unutarnji poklopac	na skidanje
Gabaritne mjere	380 x 290 x 250 mm
Težina	4,1 kg ± 3%

Programi

1. MULTICOOK	9. GRAIN (KRUPICE)	15. DEEP FRY (FRITEZA)
2. COOK (KUHANJE)	10. SAUCE (UMAK)	16. BAKE (PEČENJE)
3. EXPRESS (EKSPRES)	11. SELF-CLEAN (AUTOMATSKO ČIŠĆENJE)	17. PILAF (PILAV)
4. STEW (PIRIJANJE)	12. FRY (PRŽENJE)	18. YOGURT (JOGURT)
5. PIZZA (PIZZA)	13. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)	19. CHILLI (ČILLI)
6. PORRIDGE (MLJEČNA KAŠA)	14. BREAD (KRUH)	20. STEAM (NA PARI)
7. SOUP (JUHA)		
8. RICE (RIŽA)		

Funkcije

«MASTERCHIEF» (podešavanje vremena i temperature za vrijeme pripreme jela; opis i reprodukovanje spovstvenih programa)	ima
Održavanje temperature gotovih jela (automatsko podgrijavaње)	do 24 sata
Grijaње jela	do 24 sata
Odgoda starta	do 24 sata
Automatsko čišćenje	ima
Funkcija glasovnog izvještavanja	sa mogućnošću isključenja

Komplet isporuke

Višenamjenski kuhinjski aparat	1 kom.	Držač za kutlaču/žlicu	1 kom.
Posuda	1 kom.	Kliješta za posudu	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari	1 kom.	Knjižica «100 recepata»	1 kom.
Košara za pripremu jela u fritezi	1 kom.	Upute za upotrebu	1 kom.
Mjerna čaša	1 kom.	Servisna knjižica	1 kom.
Kutlača	1 kom.	Gajtan za elektro napajanje	1 kom.
Ravna žlica	1 kom.	Komplet staklenki za jogurt (4 kom.)	1 kom.

■ *Proizvođač ima pravo da izvrši izmjene u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.*

Izvedba višenamjenskog kuhinjskog aparata A1

1. Poklopac uređaja	7. Ručica za nošenje	13. Posuda za pripremu jela na pari
2. Unutarnji poklopac na skidanje	8. Ventil za paru na skidanje	14. Košara za prženje u fritezi
3. Posuda uređaja	9. Ravna žlica	15. Držač za kutlaču i žlicu
4. Tipka za otvaranje poklopca	10. Kutlača	16. Prekidač za napajanje strujom «0/»
5. Upravljačka ploča s displayom	11. Mjerna čaša	17. Gajtan za elektro napajanje
6. Kucište	12. Kliješta za vađenje posude	
18. Komplet staklenki za jogurt		

Upravljačka ploča A2

- Tipka «Hour/Min» (Sati/Minute) – prekopčavanje između režima za podešavanje sati i minuta; uključuje/isključuje funkcije glasovnog izvještavanja.
- Tipka «Time Delay» (Odgoda starta) – uključuje funkcije odgode starta i «MASTERCHIEF».
- Tipka «Cancel/Reheat» (Otkaz/Podgrijavaње) – prekid rada programa pripreme, poništavanje unesenih podešavanja, uključuje/isključuje funkcije grijanja jela.
- Tipka «←» – navigacija po meniju (pomjeranje kursora ulijevo), smanjenje vrijednosti vremena, temperature.
- Tipka «→» – navigacija po meniju (pomjeranje kursora udesno), povećanje vrijednosti vremena, temperature.
- Tipka «Start / Keep Warm» (Start / Automatsko grijanje jela) – uključuje zadanog režima pripreme jela, uključuje/isključuje funkcije automatskog podgrijavaња jela.


- Tipka «Timer/Temp.» (Tajmer/Temperatur) – prelazak u režim podešavanja temperature ili vremena pripreme jela.
- Tipka «Menu» (Meni) – izbor vremena pripreme jela.

Izvedba displaya A3

- Indikator programa pripreme jela.
- Indikator rada funkcija automatskog grijanja i podgrijavaња jela.
- Indikator vrijednosti temperature.
- Indikator napajanja.
- Indikator funkcija glasovnog izvještavanja.
- Indikator režima podešavanja vremena pripreme jela.
- Indikator režima podešavanja i rada odgode starta.
- Indikator rada.
- Indikator vrijednosti vremena.
- Indikator etape izvršavanja programa pripreme jela.

I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA

Pažljivo uklonite proizvod i njegove elemente iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i reklamne naljepnice.

 *Obavezno sačuvajte na mjestu etikete sa upozorenjem, naljepnice-upute (na kucištu) i tablice sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kucištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava mogućnosti i prava na njegovu garanciju.*

Nakon prijave za čišćenje na niskim temperaturama potrebna je uređaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključivanja.

Obrišite kucište aparata vlažnom krpom i operite posudu, pustite da se osuše. Da bi se izbjegao strani miris prilikom prvog korištenja aparata, temeljito ga očistite (vidjeti «Održavanje aparata»).

 **PAŽNJA!** Nije dozvoljena upotreba aparata tijekom bilo kakvih kvarova.

Stavite višenamjenski 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 spoljne i vidljive unutrašnje dijelove multi-kuhale nemaju oštećenja, rascjepa i druge nedostatke. Između zdjela i grijača ne smiju biti strane objekte.

HRV

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA**Energetski neovisna memorija**

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-151E ima energetski neovisnu memoriju, što garantira pohranjivanje svih korisničkih podešavanja, uključujući i podešavanja odgode starta i glasovnog izvještavanja tijekom 2 sata u slučaju nepredviđenog isključenja električne energije. Ako se tijekom tog vremena električna energija ponovno uključi, višenamjenski kuhinjski aparat nastavlja rad u zadanom režimu.

Funkcija glasovnog izvještavanja

Zahvaljujući funkciji glasovnog izvještavanja osvajanje tehnike pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-151E postalo je jednostavnije nego ikada. Cijeli proces pripreme jela praćen je kratkim glasovnim uputama za unošenje izmjena u tekuća podešavanja. Funkcija se pokreće automatski nakon uključivanja aparata. Da bi je isključili pritisnite i držite pritisnutom tipku «Hour/Min» u režimu rada programa pripreme jela. Ponovnim pritiskom i držanjem tipke «Hour/Min» ponovno se uključuje ova funkcija.

Podešavanje vremena pripreme jela

U višenamjenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-151E moguće je samostalno podesiti vrijeme pripreme jela za većinu programa. Korak promjene i mogući raspon vremena ovise od odabranog programa pripreme jela.

 *Mogućnost promjene vremena nedostupna je kod korištenja programa «EXPRESS».*

- Za podešavanje vremena pripreme poslije izbora automatskog programa pritisnite tipku «Timer/Temp.». Na displayu će se pojaviti indikator Time. Indikator minuta počinje treptati.
- Pritisnite tipku «Hour/Min», odaberite podešavanje sati ili minuta. Odabrana će vrijednost treptati.
- Pritiskom na tipku «←» vrijednost vremena će se povećavati, a pritiskom na tipku «→» – smanjivati. Za brzu promjenu vrijednosti vremena pritisnite i držite pritisnutom odgovarajuću tipku.

Za prelazak na režim čekanja, bez pohranjivanja unesenih izmjena, pritisnite tipku «Cancel/Reheat».

i U programima «STEAM» i «SELF-CLEAN» očitavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon što aparat dostigne radnu temperaturu. *Primjerice, ako se nalije hladna voda i podesi u programu «STEAM» vrijeme pripreme jela od 10 minuta, onda će se program pokrenuti i početi obrnutu očitavanje zadanog vremena pripreme jela tek nakon što voda proključa i kada se stvori dostatno gusta para u posudi aparata.*

Odgoda starta programa

Funkcija odgode starta omogućava podešavanje vremenskog intervala, po završetku kojega počinje odrađivanje programa pripreme jela. Vrijeme se može podesiti u rasponu od 5 minuta do 24 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

1. Za podešavanje vremena odgođenog starta nakon izbora automatskog programa, podešavanja vrijednosti temperature i vremena pripreme jela, pritisnite tipku «Time Delay». Indikator minuta počinje treptati.
2. Pritiskanjem tipke «Hour/Min», odaberite podešavanje sati ili minuta. Odabrana će vrijednost treptati.
3. Pritiskom na tipku «+» vrijednost vremena će se povećavati, a pritiskom na tipku «-» – smanjivati. Za brzu promjenu vrijednosti vremena pritisnite i držite pritisnutom odgovarajuću tipku.
4. Za pokretanje funkcije odgode starta pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Start / Keep Warm». Na displayu će se prikazati obrnuto očitavanje vremena do startovanja programa.
5. Po završetku obrnutog odbrojavanja počinje ispunjavanje zadanog programa pripreme jela.

Za prelazak na režim čekanja bez pohranjivanja unesenih promjena, pritisnite tipku «Cancel/Reheat».

i *Funkcija odgode starta nedostupna je kod korištenja programa «FRY» i «EXPRESS».*

Ne preporučuje se korištenje funkcije odgode starta ako recept sadrži lako kvarljive namirnice.

Kod podešavanja vremena odgode starta neophodno je uzeti u obzir da kod nekih programa očitavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon što uređaj postigne zadanu radnu temperaturu.

Održavanje temperature pripremljenih jela (automatsko podgrijavanje)

Ova se funkcija uključuje automatski odmah po završetku rada programa pripreme jela i može održavati temperaturu pripremljenog jela u rasponu od 70-75°C tijekom 24 sata. Kada je uključeno automatsko grijanje jela svijetli tipka «Cancel/Reheat», na displayu se prikazuje izravno vrijeme rada u dotičnom režimu. Ako je potrebno, automatsko grijanje jela se može isključiti i preći na režim čekanja pritiskom tijekom nekoliko sekundi na tipku «Cancel/Reheat».

i *Funkcija automatskog podgrijavanja jela nedostupna je kor korištenja programa «YOGURT» i «EXPRESS».*

U programu «MULTICOOK» kod podešavanja temperature ispod 80°C funkcija automatskog podgrijavanja jela će se automatski isključiti. Ako je potrebno, možete je ručno uključiti.

Prethodno isključivanje automatskog grijanja jela

Uključivanje automatskog grijanja jela nakon završetka programa pripreme jela nije uvijek poželjno. Imajući ovo u vidu, kod višenamjenskih kuhinjskih uređaja REDMOND RMC-151E predviđena je mogućnost blagovremenog isključivanja dotične funkcije za vrijeme pokretanja ili rada osnovnog programa pripreme jela. Za to je potrebno, tijekom rada programa pripreme jela ili u režimu odgođenog starta, pritisnuti i nekoliko sekundi držati tipku «Start / Keep Warm». Za ponovno uključivanje automatskog grijanja, potrebno je ponovno pritisnuti i nekoliko sekundi držati tipku «Start / Keep Warm».

Podgrijavanje jela

Višenamjenske kuhinjske uređaje REDMOND RMC-151E moguće je koristiti za zagrijavanje hladnih jela. Za to je potrebno: Ubaciti namirnice u posudu uređaja i istu staviti u kućište višenamjenskog kuhinjskog uređaja.

Zatvoriti poklopac i uključiti uređaj u električnu mrežu. Prekidač za napajanje strujom «0/1» prebaciti u položaj «1».

Prebaciti uređaj u režim za izbor programa pripreme jela. Pritisnuti i držite tipku «Cancel/Reheat». Začuti će se kratki zvučni signal, upaliti će se odgovarajući indikator na displayu i svjetlo tipke. Tajmer će započeti sa odbrojavanjem vremena podgrijavanja jela.

Uređaj će zagrijati jelo do temperature od 70-75°C i održavati će ga zagrijanim tijekom narednih 24 sata. Ako je potrebno automatsko grijanje jela se može isključiti pritiskom i držanjem nekoliko sekundi na tipku «Cancel/Reheat». Začuti će se dugi zvučni signal, ugasiće se i odgovarajući indikatori na displayu i tipki.

i *Zahvaljujući funkcijama automatsko grijanja jela, višenamjenski kuhinjski uređaj može održavati jelo toplim tijekom 24 sata, međutim ne preporučuje se ostavljati jela podgrijanim dulje od dva-tri sata, jer ova može dovesti do promjena okusa i kvalitete pripremljenog jela.*

Funkcija «MASTERCHIEF»

Otkriviće za sebe još više mogućnosti za kulinarske vještine s novom funkcijom «MASTERCHIEF»! I dok program «MULTICOOK» omogućava zadavanje parametara rada programa prije njegovog startovanja, a korištenjem funkcije «MASTERCHIEF», možete izmijeniti podešavanja izravno tijekom procesa pripreme jela, sa mogućnošću pohrane istih.

i *Funkcija «MASTERCHIEF» jela nedostupna je kor korištenja programa «EXPRESS».*

Funkcija «MASTERCHIEF» omogućava do 10 puta promjene vremena i temperature pripreme jela tijekom rada programa i zapisivanje dobivenog redoslijeda promjena umjesto početnog programa. Promjena temperature prilikom korištenja funkcije «MASTERCHIEF» moguća je u rasponu od 55°C do 180°C s korakom promjene od 1°C. Promjena vremena pripreme jela – od 1 minute do 15 sati s korakom promjene od 1 minute.

i *Za zaštitu uređaja od pregrijavanja, maksimalno je vrijeme rada programa kod podešenosti temperature pripreme jela iznad 140°C ograničeno na 2 sata.*

Uključenje/isključenje automatskog grijanja, bez promjene vremena ili temperature, nije pojedinačna promjena.

i *Funkcija «MASTERCHIEF» se može pokazati kao posebno korisna, ako pripremate jela po stloženim receptima koji zahtijevaju kombiniranje različitih programa pripreme jela (primjerice, kod pripreme sarme, bejstraganova, juha i pasti po različitim receptima, džemna i t.d.).*

Za promjenu temperature pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Time Delay». Indikator vrijednosti temperature na displayu počinje treptati.
2. Postavite željenu temperaturu. Za povećanje pritisnite tipku «+», a za smanjenje – «-». Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite potrebnu tipku i držite je.
3. Nemojte pritisnuti na komandnoj pločici tipku tijekom 10 sekundi. Promjene će se sačuvati automatski.

Za promjenu vremena pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Time Delay». Za prelazak na podešavanje vremena pritisnite tipku «Time/Temp.». Indikator vrijednosti minuta na displayu počinje treptati.
2. Pritisnite tipku «Hour/Min», odaberite podešavanje sati ili minuta. Odabrana će vrijednost treptati.

3. Pritiskom na tipku «+» vrijednost vremena će se povećavati, a pritiskom na tipku «-» – smanjivati. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite potrebnu tipku i držite je.
4. Nemojte pritisnuti na komandnoj pločici tipku tijekom 10 sekundi. Promjene će se sačuvati automatski.

i *Poslije pohranjivanja unesenih izmjena na displayu će se izmjenično prikazivati vrijednosti temperature i vremena koje je preostalo da završite program. Ako se podesi vrijeme vremena pripreme jela 00:00, rad programa se zaus-tavlja.*

Pohranjivanje promjena programa za pripremu jela

Ukoliko želite, tijekom 3 minute poslije završetka rada programa, možete pohraniti novi program umjesto tvorničkog. Tijekom tog vremena na displayu će se prikazivati obrnuto očitavanje vremena u sekundama.

Za pohranjivanje promjena programa za pripremu jela istodobno pritisnite i držite tipke «+» i «-».

Za ulazak u meni bez pohrane pritisnite tipke «Cancel/Reheat».

Reprodukcija promjena programa za pripremu jela

Kod izbora u meniju izmijenjenog programa na displayu će se umjesto pripreme jela prikazati simbol «-».

Možete podesiti vrijeme odgode starta ili odmah pokrenuti izmijenjeni program, pritiskanjem i držanjem tijekom nekoliko sekundi tipke «Start / Keep Warm». Tijekom izvršavanja izmijenjenog programa na displayu će se izmjenično prikazivati preostalo vrijeme pripreme jela i temperatura pripreme jela odabrana za tekuću etapu. Poslije protaska kroz svaku točku izmjena začuti će se dvestruki zvučni signal.

i *Promjene podešavanja pohranjenih programa nisu moguće.*

Ponovno namještanje tvorničkih podešavanja

U svakom momentu možete obaviti ponovno namještanje tvorničkih podešavanja jednog ili svih izmijenjenih programa. Za to je potrebno u meniju odabrati izmijenjeni program i istodobno pritisnuti i nekoliko sekundi držati tipke «Hour/Min» i «Time Delay». U program unesene izmjene će se resetovati.

i *Poslije uklanjanja izmijenjenog programa u meniju će se prikazati tvornički podešeni program.*

Za brisanje svih izmijenjenih programa i vraćanje na tvorničke podešenosti pritisnite i držite nekoliko sekundi tipke «Hour/Min» i «Time Delay» u režimu čekanja.

Opći postupci kod korištenja automatskih programa

1. Pripremite (izmjerite) potrebne namirnice.
2. Razmjestite namirnice u posudi višenamjenskog kuhinjskog aparata u skladu sa programom pripreme i stavitte je u kućište aparata. Pazite da se sve namirnice, uključujući i tekućine, nalaze ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Uvjerite se da je posuda namještanje tako da stoji ravno bez ukosjenja, te da čvrsto naleže na grijni element.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata dok ne klikne. Uključite aparat u struju. Prekidač za napajanje strujom «0/1» prebaciti u položaj «1».
4. Pritisnite tipku «Menu» za izlazak iz režima čekanja. Odaberite neophodan program pripreme jela uz pomoć tipke «+», «-» ili tipke «Menu» (odgovarajući indikator na displayu počinje treptati).
5. Ako vam ne odgovara vrijeme pripreme jela podešeno podrazumijevano, pritisnite tipku «Time/Temp.» i promijenite ovu vrednost.

i *U programima «MULTICOOK» i «DEEP FRY» također možete izmijeniti temperaturu pripreme jela. Poslije podešavanja vremena pripreme jela ponovno pritisnite tipku «Time/Temp.» i podesite željenu vrijednost uz pomoć tipki «+» i «-». Po završetku podešavanja temperature pritisnite tipku «0/1» prebaciti u položaj «Time Delay» za vraćanje na podešeno vrijeme pripreme jela ili za prelazak na podešavanje odgode starta.*

- Ako je potrebno podesite vrijeme odgode starta.
- Za pokretanje programa pripreme jela pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Start / Keep Warm». U zavisnosti od odabranog programa obrnuto odbojavanje vremena pripreme jela počinje odmah nakon pritiska na tipku «Start / Keep Warm» ili nakon što se u posudi uređaja dostigne neophodna temperatura.

i Ako je potrebno, funkcija automatskog grijanja može se ranije isključiti.

- O završetku programa pripreme jela obavijestiti će Vas zvučni signal. Nadalje, u zavisnosti od odabranog programa ili tekućih podesivosti, uređaj će prijeći u režim automatskog grijanja ili u režim čekanja.
- Za poništavanje odabranog programa, prekida procesa pripreme jela ili automatskog grijanja, pritisnite i nekoliko sekundi držite tipku «Cancel/Reheat».

Program «MULTICOOK»

Program je namijenjen za pripremu jela prema zadanim parametrima temperature i vremena pripreme. Zahvaljujući programu «MULTICOOK» višenamjenskih kuhinjskih aparata REDMOND RMC-151E može zamijeniti čitav niz kuhinjskih aparata i omogućava pripremu jela praktički prema bilo kojem receptu koji vas interesira, koji nađete ili u staroj kuharici ili na Internetu.

Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 30 minuta, a temperatura pripreme – 100°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 35–180°C s korakom od 5°C.

Raspon ručnog podešavanja vremena je od 2 minute do 15 sati s korakom od 1 minute (za interval do 1 sata) ili od 5 minuta (za interval preko 1 sata).

Kada se postigne zadana temperatura pripreme jela uređaj će dati zvučni signal.

i U programu «MULTICOOK» kod podešavanja temperature ispod 80°C funkcija automatskog grijanja će se automatski isključiti. U slučaju potrebe možete ga uključiti ručno.

Program «COOK»

Program je predviđen za pripremu jela od povrća i mahunarki. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 40 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.

Program «EXPRESS»

Program je predviđen za brzu pripremu riže, rastresitih kaša od krupica, te za brzo podgrijavanje gotovih jela. Mogućnost podešavanja vremena pripreme jela i korištenja funkcija odgode starta i automatskog podgrijavanja u ovome programu nisu dostupni.

Program «STEW»

Program je predviđen za pripremu pečenja, ragu juhe, pirjanje mesa, peradi, povrća i jela od više sastojaka. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 1 sat. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 12 sati s korakom od 5 minuta.

Program «PIZZA»

Program je predviđen za pripremu pizze s mesom, peradi, sirom i drugim vrstama nadjeva. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 25 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.

Program «PORRIDGE»

Program je predviđen za pripremu kaše uz upotrebu pasteuriziranog mlijeka sa malim sadržajem masnoće. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 20 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 4 sati s korakom od 1 minuta (za interval do 1 sata) ili od 5 minuta (za interval preko 1 sata).

Da bi se izbjegla mogućnost da mlijeko iskipi, te za dobivanje neophodnog rezultata, preporučuje se prije pripreme jela obaviti sljedeće radnje:

- temeljno oprati sve krupice od integralnih žitarica (riža, heljda, proso i sl.), sve kod voda od pranja ne postane potpuno bistra;
- prije pripreme podmazati posudu višenamjenskih kuhinjskih aparata maslacem;
- strogo se pridržavati omjera, mjereci sastojke sukladno uputama iz knjige receptata (smanjenje ili povećanje količine sastojaka moda biti strogo u određenoj omjeru);
- kod upotrebe neobranog mlijeka isto treba razblažiti pijačkom vodom u omjeru 1:1.

i Svojstva mlijeka i krupica, u ovisnosti od proizvođača i mjesta podrijetla, mogu se razlikovati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

💡 Ukoliko se željeni rezultat u programu «PORRIDGE» nije postigao, koristite unisverzalni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura kod pripreme mliječne kaše iznosi 95°C. Količine sastojaka i vrijeme pripreme jela utvrđuju se sukladno receptu.

Program «SOUP»

Program je predviđen za pripremu bujona, zaprški, hladnih i juha od povrća. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 1 sat. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.

Program «RICE»

Program je predviđen za pripremu riže, te za kuhanje kaša na vodi. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 30 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 4 sata s korakom od 1 minute.

Program «GRAIN»

Program je predviđen za pripremu različitih krupica i priloga, te za kuhanje rastresitih kaša na vodi. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 30 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 4 sata s korakom od 1 minute.

Program «SAUCE»

Program je predviđen za pripremu različitih umaka, te za pripremu slatkog i džemova. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 35 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 2 sata s korakom od 5 minuta. Moguća je priprema jela s otvorenim poklopcem.

Program «SELF-CLEAN»

Program je predviđen za automatsko čišćenje posude višenamjenskih kuhinjskih uređaja i unutarnjeg pokloпка na skidanje. Podrazumijevano vrijeme programa iznosi 30 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 2 sata s korakom od 5 minuta.

Program «FRY»

Program je predviđen za prženje povrća, pečenje mesa, ribe i peradi. Preporučuje se prženje s otvorenim poklopcem. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom od 1 minute. Funkcija odgode starta u ovome je programu nedostupna.

💡 Da bi se izbjeglo zagorjavanje sastojaka preporučuje se pridržavanje uputa iz knjige receptata, te povremeno miješanje sadržaja posude. Prije ponovnog korištenja programa «FRY» ostavite uređaj da se potpuno ohladi.

Program «SLOW COOK»

Program je predviđen za pripremu lagano kuhanog mlijeka, pirjanog mesa, koljenice, pihitja, aspika. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 3 sata. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 12 sati s korakom od 10 minuta.

Program «BREAD»

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta kruha od pšeničnog brašna uz dodatak razenog brašna. Program predviđa potpuni ciklus pripreme od odeležavanja tijesta do pečenja kruha. Sada možete samostalno ispeći ukusan kruh kod sebe doma. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 3 sata. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 6 sati s korakom od 5 minuta.

Program «DEEP FRY»

Program je predviđen za pripremu različitih proizvoda u fritezi, uz pomoć specijalne košare (ulazi u komplet). Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 30 minuta, a temperatura pripreme – 180°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 120–180°C s korakom od 5°C. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 30 minuta s korakom od 5 minuta.

Kod korištenja ovog programa poklopac uređaja mora da bude otvoren. Kada se u posudi postigne neophodna temperatura, uređaj će dati zvučni signal.

STOP PAŽNJA! Ulje je veoma vrela! Da bi se izbjegle opekotine koristite kuhinjske rukavice i ne nagnjinite se nad uređajem.

Po završetku programa podignite košaru za prženje sa proizvodima za ručicu i fiksirajte je na kraju posude uz pomoć specijalne kuckice na košari, kako bi se ulje isključilo.

Za uklanjanje preostalog viška ulja obložite proizvod papirnim ubrusom ili gustom papirnom salvetom, prije nego servirate jelo za stol.

💡 Za prženje u fritezi koristite isključivo rafinirano biljno ulje.

Veoma dugo ili višestruko zagrijavanje ulja dovodi do njegove oksidacije. Nemojte koristiti isto ulje više puta za prženje u fritezi.

Program «BAKE»

Program je predviđen za pečenje u pećnici mesa, peradi. Te za proizvode od kiselog i slatkog tijesta, uključujući i lisnato. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 50 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.

💡 Kod pripreme pečenih jela u pećnici preporučuje se isključiti funkciju automatskog podgrijavanja jela. Gotovo jela izvadite odmah nakon njegove pripreme, kako se isti ne bi navlažila. Ako je to nemoguće, dozvoljava se ostavljati jelo u višenamjenskom kuhinjskom aparatu tijekom kraćeg vremena sa uključenim automatskom grijanjem.

Program «PILAF»

Program je predviđen za pripremu različitih vrsta pilava. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 50 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.

Program «YOGURT»

Jogurt je proizvod od kiselog mlijeka sa korisnim svojstvima i poznat je u cijelom svijetu. Uz pomoć programa «YOGURT» možete pripremiti različite ukusne i korisne vrste jogurta u kućanstvu. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 8 sati. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 12 sati s korakom od 5 minuta. Funkcija automatskog podgrijavanja u ovome je programu nedostupna.

Program «CHILLI»

Program je predviđen za pripremu čili umaka. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 2 sata. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 10 minuta do 10 sati s korakom od 10 minuta.

Program «STEAM»

Program je predviđen za pripremu na pari mesa, peradi, ribe i povrća. Podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 20 minuta. Raspon ručnog podešavanja temperature u ovom programu iznosi od 5 minuta do 2 sati s korakom od 5 minuta.

Za pripremu jela u ovom programu koristite specijalnu dvorazinsku posudu (ulazi u komplet).

i *Upamtite da obratno očitavanje vremena rada programa pripreme jela počinje nakon što voda proključa i kada se postigne dovoljna gustoća pare u posudi.*
! *Ako ne koristite automatska podešavanja vremena u ovom programu, koristite hptločice »Preporučeno vrijeme pripreme različitih jela na pari«.*

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Odležavanje tijesta
- Priprema founda
- Priprema sitnog i tvrdog sira
- Pasterizacija
- Sterilizacija posude i predmeta za osobnu upotrebu

IV. ODRŽAVANJE UREĐAJA

Opač pravila i preporuke

- Prije prve upotrebe aparata, kao i za uklanjanje mirisa hrane u aparatu, nakon pripreme jela preporučujemo da u njemu obradite 15 minuta potocič limuna u programu »STEAM«.
- Ne ostavljajte u zatvorenom višenamjenskom aparatu posudu sa spremljenom hranom ili napunu vodom više od 24 sata. Posudu sa gotovim jelom možete čuvati u hladnjaku i ako je potrebno podgrrijati hranu u aparatu, korištenjem funkcije grijanje.
- Ako ne koristite aparat dulje vrijeme, isključite ga iz struje. Radna komora, uključujući disk za grijanje, posuda, unutarnji poklopac i ventil za paru koji se skida treba da budu čisti i suhi.
- Prije nego što počnete da čistite dijelove, uvjerite se da je aparat isključen iz struje i da se potpuno ohladio. Za čišćenje koristite njezna sredstva za pranje posuda.

! *ZABRANJUJE se korištenje prilikom čišćenja aparata, grubih tkanina ili salвета, abrazivnih pasta. Nije dozvoljeno korištenje bilo kakvih kemijski agresivnih ili drugih sredstava, koja se ne preporučuju za primjenu sa predmetima koja dolaze u dodir sa hranom.*

STOP *ZABRANJUJE se potapanje kućišta aparata u vodu ili stavljanje pod mlaz vode!*
 Budite pažljivi prilikom čišćenja gumiranih dijelova aparata: njihovo oštećenje ili deformacija može dovesti do nepravilnog rada aparata.
 Kućište aparata možete čistiti ovisno od toga koliko je zaprljano. Posudu, unutarnji aluminijski poklopac i ventil za paru koji se skida potrebno je čistiti nakon svake upotrebe aparata. Kondenzat, koji se stvara u procesu pripreme hrane u aparatu, uklonite nakon svakog korištenja aparata. Unutarnje površine radne komore čistite kada je potrebno.

Čišćenje kućišta

Čistite kućište aparata mekim vlažnim kuhinjskim ubrusom ili krpom. Možete koristiti njezna sredstva za čišćenje. Kako biste izbjegli moguće mrlje od vode na kućištu preporučujemo da obrišete njegovu površinu da bude suha.

Čišćenje posude

Možete očistiti posudu kako ručno, korištenjem meke spužve i sredstva za pranje posuda, tako i u perilici (u skladu sa preporukama proizvođača). Ako je jako zaprljana, sipajte u posudu toplu vodu i ostavite neko vrijeme da odstoji, nakon toga obavite čišćenje. Obavezno obrišite unutarnju površinu da bude suha, prije nego što je stavite u kućište aparata.

Kada redovito koristite posudu može se dogoditi potpuna ili djelimična izmjena boje njenog unutarnjeg teflonskog premaza. To nije znak oštećenja posude.

Čišćenje unutarnjeg aluminijskog poklopa

1. Otvorite poklopac višenamjenskog aparata. S unutarnje strane poklopa pritisnite plastični fikator.
2. Bez upotrebe sile, povucite unutarnji aluminijski poklopac malo prema sebi i nadalje, kako bi se odvojio od osnovnog poklopa.

3. Prebrišite površine oba poklopa vlažnim kuhinjskim ubrusom ili krpom. Ako je potrebno operite poklopac koji ste skinuli pod mlazom vode, korištenjem sredstva za pranje posuda. Ne preporučuje se upotreba perilice u ovom slučaju. Obristite oba poklopa na suho.
4. Pažljivo ubacite poklopac na skidanje u utore u donjem dijelu glavog poklopa, tako da se oba poklopa uklupe i lagano pritisnite na poklopac koji se skida sve dok ne klikne.

Čišćenje ventila na paru koji se skida

Ventil za paru je smješten u specijalnom udubljenju na gornjem poklopu aparata i sastoji se od vanjskih i unutarnjih guma.

1. Pažljivo povucite vanjsku oblogu za ispuš nagore i ka sebi. Zakrenite unutarnju oblogu ventila za paru u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i skinite ga.
2. Ako je potrebno pažljivo izvucite gumicu ventila. Isperite sve dijelove ventila.
3. Izvršite sklopavanje ventila obrnutim redoslijedom: stavite gumu na mjesto, spojite vrhove osnovnog dijela ventila sa odgovarajućim udubljenjima i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu. Čvrsto postavite ventil za paru u gnijezdo na poklopu aparata.

! *UPOZORENJE! Da biste izbjegli deformiranje gume ventila, ne stežite i ne razvlačite je prilikom skidanja, čišćenja i sklopavanja.*

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se skuplja u specijalnom dijelu na kućištu aparata oko posude.

Otvorite poklopac i izvadite posudu. Kondenzat koji se sakupio u udubljenju oko posude uklonite suhom kuhinjskom krpom.

Čišćenje radne komore

Kod strogog pridržavanja naputaka ovih uputa, vjerovatnoća dospijea tekućine, komadića hrane ili prljavštine u unutarnjost radne komore uređaja je minimalna. Ako je ipak došlo do bitnijeg zaprljanja, površnu radne komore treba očistiti kako bi se izbjegao nepravilan rad ili kvar aparata.

! *Prije početka čišćenja radne komore višenamjenskog kuhinjskog aparata preporučuje se da se isključi iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio!*

Bočni zidovi radnog prostora, površina grinjnog diska i poklopac središnjeg termostata (koi se nalazi na sredini grinjnog diska) mogu se očistiti vlažnom (ne mokrom!) krpom ili ubrusom. Ako ne koristite sredstvo za pranje, treba temeljito ukloniti ostatke, kako biste isključili pojavu neželjenog mirisa prilikom naredne pripreme hrane.

Ako strana tijela upadnu u udubljenje oko središnjeg termodavača, pažljivo ih uklonite pincetom, bez pritiskanja kućišta davača.

Ako je površina grinjnog diska zaprljana, dozvoljava se korištenje vlažne spužve srednje krutosti ili sintetske četke.

i *Pritikom redovitog korištenja aparata, vremenom je mogućna potpuna ili djelimična izmjena boje grinjnog diska. To nije znak neispravnosti aparata i ne utječe na njegov rad.*

Korištenje funkcije «SELF-CLEAN»

1. Napunite posudu višenamjenskog kuhinjskog aparata do jedne trećine i ubacite je u kućište aparata. Provjerite da li je posuda stavljena bez ukošenja i da li do dobro naliježe na grinji element.
2. Zatvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata tako da klikne. Uključite aparat u električnu mrežu. Prebacite prekidač za napajanje električnom energijom u položaj «I».
3. Pritisnite tipku «Menu» i odaberite funkciju «SELF-CLEAN» u popisu programa.
4. Za startovanje funkcije pritisnite tipku «Start». Na displayu će se prikazati obrtno očitavanje vremena rada programa.

! *PAŽNJA! U režimu automatskog čišćenja iz ventila za paru izlazi će vrela para i sitne kapljice vode. Da bi izbjegli opekotine ne naginjte se nad višenamjenskim kuhinjskim aparatom tijekom rada ove funkcije i ne otvarajte poklopac aparata odmah nakon završetka programa.*

V. DOPUNSKI PRIBOR

Dopunski pribori ne ulaze u komplet isporuke višenamjenskog kuhinjskog aparata REDMOND RMC-151E. Isti se mogu nabaviti, te doznati o novinama proizvođa REDMOND ma sajtu www.multicooker.com ili u prodavaonama zvaničnih zastupnika.

VI. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Greške kod pripreme jela i načini njihovog otklanjanja

U donjoj tablici sakupljene su tipične greške koje se pojavljuju prilikom pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, razmotreni su mogući uzroci i načini otklanjanja.

JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi	Načini rješavanja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila dostatno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac tako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena gumica na unutarnjem poklopu nije deformirana
Posuda uređaja i grinji element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije dostatno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro naliježati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori višenamjenskog kuhinjskog uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprljanje grinjog diska.
Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabiranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela. Sastoji su narezani suviše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela. Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Poželjno je koristiti provjerene (za ovaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima dostižete rezultate. Odabir sastojaka, načina njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela.
Kod pripreme jela na pari: u posudi je suviše malo vode kako bi se stvorila dovoljna gustoća pare	Naliježite u posudu obvezatno u receptu preporučenu količinu vode. Ukoliko sumnjate, provjerite razinu vode tijekom pripreme jela.
Kod prženja	Nalili ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja Višak uljaga u posudi uređaja
Kod kuhanja: bujon koji tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiseloćom	Kod ubližavanja prženja dostatno je da ulje pokrije dno posude u tankom sloju. Kod prženja u fritezi pridržavajte se uputa datim u odgovarajućem receptu Ne zatvarajte poklopac višenamjenskog kuhinjskog uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svježe zamrznete namirnice obavezno odmrznuti i izliti iz njih vodu. Neki sastojci zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje i sl. Pridržavajte se uputa recepta koji ste odabrali

Mogući razlozi	Nažniji rješavanja
Kod pečenja (ti-jesto se nije ispeklo)	U procesu odležavanja ti-jesto je nalegalo na unutarnji poklopac i zatvorio ventil za ispuštanje pare
Kod pečenja (ti-jesto se nije ispeklo)	Stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta
Kod pečenja (ti-jesto se nije ispeklo)	Stavili ste u posudu previše mnogo ti-jesta
	Izvadite pečeno tijesto iz posude, obrnite ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta

SASTOJCI SU SE PREKUHALI

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izračuna) vremena pripreme jela. Suviše su mala dimenzije sastojaka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odaberite sastojaka, način njihovog rezanja, omjeri u kojima se dodaju, odaberite program i vremena pripreme jela moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Poslije završetka kuhanja gotovo je jelo suviše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja	Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u Vašem modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja predviđeno prethodno isključenje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

KOD KUHANJA JELO KUPI

Kod kuhanja mliječne kaše mlijeko neće da iskipi	Kvaliteta i svojstva mlijeke mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasteurizirano mlijeke sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pišćom vodom
Prije kuhanja sastojci nisu bili obrađeni ili su nepravilno obrađeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odaberite sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu. Krupice od integralnih žitarica, meso, ribu iptodove mora uvijek treba temeljno oprati do pojave čiste vode

JELO ZAGORIJEVA

Posuda uređaja nije bila dobro očišćena od prethodne pripreme jela. Oštećen je premaz posude protiv zagorijevanja.	Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz neozštećen.
Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept).
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučeno za dotični model uređaja.
Kod pečenja: zaboravili ste naliti ulje u posudu, niste miješali ili ste kasno prevrtali sastojke koji se peku	Kod uobičajenog pečenja nalijte u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pečenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena.
Kod pirjanja: u posudi nema dostatno vlage	Dodajte u posudu više tečnosti. Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac uređaja ako za to nema potrebe.
Kod kuhanja: u posudi ima suviše malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog omjera tekućine i krutih sastojaka
Kod pečenja tijesta: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tijesta namažite dno i stijenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu)

SASTOJCI GUBE NAREZENI OBLIK

Često se miješali sastojke u posudi uređaja	Kod uobičajenog pečenja jelo ne treba mešati češće od jednom tijekom 5-7 minuta
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučeno za dotični model uređaja.

ISPEČENO TIJESTO JE GNIECAVO (VLAŽNO)

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (sočno povrće ili voće, zamrznuto jagodičasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše mnogo vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz višenamjenskog kuhinjskog uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u višenamjenskom kuhinjskom uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja.

TIJESTO SE KOD PEČENJA NIJE PODIGLO

Jaja i šećer nisu bili dobro izlupani	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odaberite sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu.
Tijesto je dugo stajalo sa dodanim praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše zamijesili tijesto	
Napravili ste grešku kod dodavanja sastojaka	
Recept koji ste odabrali nije prikladan za pečenja u dotičnom modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja	

i Kod nekih modela višenamjenskog kuhinjskog uređaja REDMOND u programima "STEW" i "SOUP" kod nedostataka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i višenamjenski kuhinjski uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na pari

Jelo	Težina, g / Kol. kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min.
File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	40
Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	20
Mljeveno meso/Kotletti	10 kom. / 5 kom.	800	25/40
Riba (file)	300	800	15
Plovidi mora-koktel (svježe smrznuti)	300	800	5
Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	800	20
Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	35
Cikla (isečena na 4 dijela)	500	1500	90
Povrće (svježe smrznuto)	500	800	5
Jaja	5 kom.	800	10

i Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može da se razlikuje od preporučeni vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg okusa.

Svodna tablica programa (tvorničke podešenosti)

Program	Preporuke za korištenje	Vrijeme pripreme	Raspod vremena pripreme / Korak podešavanja	Odošeni start	Očekivanje izlaska na radni ređim	Automatsko grijanje
M U L T I - COOK	Priprema raznih jela uz mogućnost podešavanja temperature i vremena pripreme	0:30	2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min	+	-	+
COOK	Kuhanje povrća i mahunarki	0:40	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Brza priprema riže, krupičastih kaša na vodi, te grijanje gotovih jela	-	-	-	-	-
STEW	Pirjanje mesa, ribe, povrća, priloga i jela od više sastojaka	1:00	5 min – 12 h / 5 min	+	-	+
PIZZA	Priprema pizze s mesom, peradima, sirom i drugim nadjevima	0:25	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Priprema kašica na mlijeku	0:20	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Priprema bujona, zaprški, hladni i juha od povrća	1:00	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
RICE	Priprema riže. Kuhanje rastresitih kaša na vodi	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
GRAIN	Priprema različitih krupica i priloga	0:30	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SAUCE	Priprema različitih umaka, slatkog i džemova	0:35	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatski sustav čišćenja unutarnjeg poklopa i posude aparata	0:30	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
FRY	Pečenje mesa, ribe i jela od više sastojaka, prženje povrća	0:15	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
S L O W COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, tušonke, koljenica, hladnetine, aspika	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući i odležavanje tijesta)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Priprema različitih jela u fritezi	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Pečenje mesa u pećnici, peradi, ribe te proizvoda od kiselog i slatkog tijesta, uključujući i lisnato tijesto	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
PILAF	Priprema različitih vrsta pilava (s mesom, ribom, peradima, povrćima)	0:50	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+

HRV

YOGURT	Priprema različitih vrsta jogurta	8:00	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
CHILLI	Priprema čilli umaka	2:00	10 min – 10 h / 10 min	+	-	+
STEAM	Priprema na pari: mesa, ribe, povrća i drugih namirnica	0:20	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»

Radna temperatura, °C	Preporuke za korištenje (također pogledajte knjigu recepata)
35	Odeležavanje tijesta, priprema octa
40	Priprema jogurta
45	Kvasac
50	Fermentacija
55	Priprema slatkiša
60	Priprema zelenog čaja ili dječije hrane
65	Kuhanje mesa u vakuum pakiranju
70	Priprema punča
75	Pasteriziranje ili priprema bijelog čaja
80	Priprema kuhanog vina
85	Priprema sireva ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme
90	Priprema crvenog čaja
95	Priprema mliječnih kaša
100	Priprema puslica ili džemova
105	Priprema hladetina
110	Steriliziranje
115	Priprema šećernog sirupa
120	Priprema koljenica
125	Priprema pirjanog mesa
130	Priprema zapečenog jela
135	Prženje jela kako bi dobila hrskaviju koru
140	Dimljenje
145	Pečenje povrća i ribe (u foliji)
150	Pečenje mesa (u foliji)
155	Pečenje proizvoda od lisnatog tijesta
160	Pečenje peradi
165	Pečenje stjeka
170	Pečenje u tijestu
175	Priprema nuggets
180	Priprema pomfritja

 Također pogledajte knjigu recepata koja se prilože uz višenamjenski kuhinjski aparat.

VII. PRIJE ODLASKA U SERVIS - CENTAR

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o grešci: E1-E4	Sustavna greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili elementa za grijanje	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Često zatvorite poklopac, ponovno uključite aparat u struju
Aparat se ne uključuje	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj (ili) električnu utičnicu	Uvjerite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu
	Neispravna električna utičnica	Uključite aparat u ispravnu utičnicu
	U utičnici nema struje	Provjerite mrežni napon. Ako ga nema obratite se organizaciji koja održava vaš dom
Jelo se priprema suviše dugo	Prekid sa napajanjem struje (razina napona nije stabilna ili je ispod normale)	Provjerite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom
	Između posude i grejnog elementa upao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane)	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice
	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno	Stavite posudu ravno, bez krivljenja
Za vrijeme pripreme ispod poklopc	Grejni disk je jako zaprljan	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk
	Posuda nije ravno postavljena u kućište aparata	Stavite posudu ravno
	Narušena je hermetičnost spoja posude i unutarnjeg poklopc	Provjerite da li ima stranih predmeta (prašine, žitarica, komada hrane) između poklopc i kućišta aparata, uklonite ih. Uvijek zatvarajte poklopac višenamjenskog aparata dok ne klikne
je n s k o g aparata	Gumeno brtvilo na unutarnjem poklopcu je veoma prljavo, deformirano ili oštećen	Provjerite stanje brtvene gume na unutarnjem poklopcu aparata. Možda je potrebna zamjena

VIII. GARANCIJSKE OBEVEZE

Za ovaj se proizvod daje garancija od 2 godine od momenta njegove nabavke. Tijekom garantnog roka proizvođač se obvezuje otkloniti putem popravke, zamjene dijela ili zamjene cijelog proizvoda koji su posljedica tvorničkog defekta, ili koji su nastali uslijed kvalitete materijala ili sklapanja proizvoda u tvornici. Garancija je pravosnažna samo u slučaju kada je datum kupnje potvrđen pečatom prodavaone i potpisomprodavatelja na izvornom garancijskom talonu. Ova garancija se priznaje samo u slučaju ako se proizvod koristio sukladno uputama danim u uputama za upotrebu, ako proizvod nije popravljan, nije rastavljan, te ako nije došlo do njegovog oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja i kada je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova se garancija ne odnosi na prirodno habanje proizvoda i potrošnih materijala (filteri, lampice, premaz protiv zagorijevanja, brtvila i t.d.). Rok trajanja proizvoda i rok valjanosti garancijskih obveza za isti, računaju se od dana prodaje ili od dana proizvodnje proizvoda (u slučaju ako je datum prodaje nemoguće odrediti). Datum proizvodnje proizvoda može se naći u serijskom broju koji se nalazi na

identifikacijskoj naljepnici na kućištu proizvoda. Serijski se broj sastoji od 13 znakova. U njemu 6. i 7. znak označavaju mjesec, 8. znak označava godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja proizvoda koji je utvrdio proizvođač uređaja iznosi 5 godina od dana njegove nabavke pod uvjetom da se isti koristio u skladu sa ovim uputama i primenljivim tehničkim standardima.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.


Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.

Ove su upute dostupne na sajtu www.redmond.com.cn.

Proizvođač: DSM Enerprises LTD, blok 2, br. 6, Kaji 10 Road, Shingtan, Shund, Guandun, Kina.

 Před využitím tohoto výrobku pozorně přečtete návod k využití a uschovejte ho jako příručku. Správné využití soupravy značně prodlouží dobu jeho provozu.

Bezpečnostní opatření

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození, vzniklá nedodržením požadavků bezpečnostních pravidel i pravidel na použití výrobku.
- Tento elektrický přístroj je určen pro použití v domácích a jim podobných podmínkách:
 - v bytových místnostech prodejen, kanceláří a jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru;
 - ve venkovských domech;
 - na pokojích hotelů, motelů a jiných obyvatelných prostorech;
 - v apartmánech a hotelích typu penzion.
- Výrobní používání a nebo použití přístroje za jiným účelem bude hodnoceno jako narušení podmínek správného používání výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před připojením přístroje do sítě prověřte, odpovídá-li napětí v síti nominálnímu napětí přístroje (viz technické parametry přístroje, nebo výrobní tabulka na výrobku).

- Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
- Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčte, zda také on má uzemění.

STOP

POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Budte opatrní! Nedotýkejte se tělesa přístroje, mísy a jiných kovových částí v době provozu. Bezpodmínečně navlékejte před použitím kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánějte se nad přístrojem při otevírání víka.

- Odpojujte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne kabel.
- Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

STOP

NEZAPOMEŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.

CZE

- Nikdy nestavte přístroj na měkký povrch. Aby jste předešli rozlití horkých tekutin, stavte přístroj na pevný povrch, k přenášení používejte speciální rukojeti (jestli jsou k dispozici). V době činnosti zakryjte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrousky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho poškození nebo poruchu.
- Před čištěním přístroje se přesvědčte, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.

STOP

ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umístit jej pod proud vody!

- Daný přístroj může být používán lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, je-li je nad těmito osobami dozor, nebo byla provedena jejich instruktaž se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje v případě, jestli je u nich pochopení významu potenciálního nebezpečí. Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let jestli je nad nimi dozor a byly-

-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí. Je nezbytné provádět dozor nad dětmi a nedopustit, aby si hrály s přístrojem. Přístroj skladujte v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Nedovoluje se používání přístroje dětmi mladšími 8 let. Čištění a obsluha přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let bez dozoru dospělých.

- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provádění změn v konstrukci přístroje. Tento přístroj není určen k použití s pomocí vnějšího časovače nebo s nezávislým systémem dálkového ovládání. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.
 - V době činnosti přístroje se mohou povrchy silně ohřívat.
 - Od přístroje hrozí nebezpečí úrazu.
 - Ventily regulace tlaku, kterými je vypouštěna pára, je nutno pravidelně prověřovat, nejsou-li zaneseny.
 - Neohřívejte pokrmy po dlouhou dobu.
- STOP *Pozor: nebezpečí opaření horkou párou.*

Technické údaje

Model	RMC-151E
Příkon	950 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misy	5 l
3D-ohřev	ano
Povrch misy	antipřipalovací, keramický Anato® (Korea)
LED-displej	se symboly
Parní ventil	snímací
Vnitřní poklička	snímací
Vnější rozměry	380 x 290 x 250 mm
Hmotnost	4,1 kg ± 3%

Programy

1. MULTICOOK	8. RICE (RÝŽE)	15. DEEP FRY (FRITOVÁNÍ)
2. COOK (VAŘENÍ)	9. GRAIN (KROUPY)	16. BAKE (PEČENÍ)
3. EXPRESS (EXPRES)	10. SAUCE (OMÁČKA)	17. PILAF (RIZOTO)
4. STEW (DUŠENÍ)	11. SELF-CLEAN (SAMOČIŠTĚNÍ)	18. YOGURT (JOGURT)
5. PIZZA (PIZZA)	12. FRY (SMAŽENÍ)	19. CHILLI (CHILLI)
6. PORRIDGE (MLÉČNÁ KAŠE)	13. SLOW COOK (POMALÉ DUŠENÍ)	20. STEAM (NA PÁRE)
7. SOUP (POLEVKA)	14. BREAD (CHLĚB)	

Funkce

„MASTERCHIEF“ (nastavení doby a teploty v procesu přípravy, uložení a provedení vlastních programů)ano
Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)do 24 hodin
Ohřev pokrmůdo 24 hodin
Odkložení startudo 24 hodin
Samočištěníano
Funkce hlasového pomocníkas možností vypnutí

Vybavení

Multifunkční hrnc1 ks.	Držák sběračky / lžice1 ks.
Mísa1 ks.	Kleště na misu1 ks.
Kontejner pro přípravu na páře1 ks.	Kniha „100 receptů“1 ks.
Košík na smažení ve fritéze1 ks.	Návod k obsluze1 ks.
Odměrná nádoba1 ks.	Servisní knížka1 ks.
Sběračka1 ks.	Přívodní šňůra1 ks.
Plochá lžice1 ks.	Souprava baňek na jogurt (4 ks.)1 ks.

Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svoji produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách.

Složení multifunkčního hrnce A1

- Viko přístroje
- Snímací vnitřní poklička
- Mísa
- Tlačítko otevření víka
- Ovládací panel s displejem
- Těleso přístroje
- Držadlo pro přenášení
- Snímací bezpečnostní ventil
- Plochá lžice
- Sběračka
- Odměrná nádoba
- Kleště na vytažení misy
- Kontejner pro přípravu na páře
- Košík na smažení ve fritéze
- Držák sběračky/lžice
- Vypínač přístroje „0/1“
- Přívodní šňůra
- Souprava baňek na jogurt

Řídicí panel A2

- Tlačítko „Hour/Min“ (Hodiny/Minuty) – přepnutí režimu nastavení hodin nebo minut; zapnutí/vypnutí funkce hlasového pomocníka.
- Tlačítko „Time Delay“ (Odložení startu) – zapnutí funkce odložení startu a nebo „MASTERCHIEF“.
- Tlačítko „Cancel/Reheat“ (Zrušit/Ohřev) – přerušení programu přípravy, zrušení provedených nastavení, zapnutí/vypnutí funkce ohřevu.
- Tlačítko „-“ – navigace po menu (přemístění kurzoru vlevo), snížení hodnoty hodin nebo teploty.
- Tlačítko „+“ – navigace po menu (přemístění kurzoru vpravo), zvýšení hodnoty hodin nebo teploty.
- Tlačítko „Start / Keep Warm“ (Start/Autoohřev) – zapnutí/zadaného režimu přípravy, zapnutí/vypnutí funkce autoohřevu.
- Tlačítko „Timer/Temp.“ (Časovač/Teplota) – přechod do režimu nastavení teploty nebo doby přípravy pokrmu.
- Tlačítko „Menu“ (Menu) – výběr programu přípravy pokrmu.

Složení displeje A3

- Indikátory programů přípravy
- Indikátor činnosti funkce autoohřevu a ohřevu.
- Indikátor hodnoty teploty.
- Indikátor sítě.
- Indikátor funkce hlasového pomocníka.
- Indikátor režimu nastavení doby přípravy pokrmu.
- Indikátor režimu nastavení nebo činnosti odložení startu
- Indikátor zapnutí.
- Indikátor hodnoty času.
- Indikátor etapy probíhajícího programu přípravy.

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.



Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky (resp. samolepky ukazatele – pokud jsou) a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové (výrobní) číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu.

Po přepravě či uschování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po době minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.

Otřete kostru přístroje vlhkým hadříkem a opláchněte mísku vodu. Nechte je vysušit. Aby se při prvním použití přístroje zabránilo vzniku cizího zápachu, je třeba ho důkladně vyčistit (viz. Údržba přístroje).



POZOR! Zakazuje se použití přístroje v případě vzniku jakýchkoliv poruch.

Umístíte spotřebič na tvrdý povrch, který je rovnou a horizontálně plochou. Pára zpárniho ventilu nesmí zasahovat na tapety, dekorativní povrchy, elektronické přístroje a jiné předměty a materiály, které mohou být poškozeny kvůli zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se přesvědčte, že vnější a viditelné vnitřní části nemají vad, odštěpení a jiných nedostatků. Mezi mísou a spodní částí kamery nesmí se nacházet žádné vedlejší předměty.

II. POUŽÍVÁNÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**Energeticky nezávislá paměť**

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-151E mají energeticky nezávislou paměť, což garantuje, při neočekávaném vypnutí elektrického proudu, zachování naprogramovaných nastavení, včetně nastavení odloženého startu a hlasového pomocníka po dobu 2 hodin. Jestli v tomto časovém úseku bude dodávka proudu obnovena, tak přístroj bude pokračovat v přípravě v zadaném režimu.

Funkce hlasového pomocníka

Díky funkci hlasového pomocníka je možné si osvojit techniku přípravy jídel v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-151E tak jednoduše, jako nikdy. Celý proces řízení je doprovázen krátkými hlasovými nápovědami o provedených změnách a stávajících nastaveních. Funkce se zapíná automaticky při zapnutí přístroje. Vypnout ji můžete stlačením a přidržením tlačítka „Hour/Min“ v režimu výběru programu přípravy. Opětovným přidržením tlačítka „Hour/Min“ znovu zapnete danou funkci.

Nastavení času přípravy

V Multifunkčním hrnci REDMOND RMC-151E je možné samostatně nastavit dobu přípravy pro většinu programů. Délka kroku změny a možný rozsah zadávané doby závisí od vybraného programu přípravy.

CZE

i Možnost změny doby přípravy není dostupná při použití programu „EXPRESS“.

1. Po výběru automatického programu přípravy stlačte tlačítko „Timer/Temp.“. Na displeji se objeví indikátor Time. Indikátor minut začne blikat.
2. Stlačováním tlačítka „Hour/Min“, vyberte nastavení hodin nebo minut. Vybraná hodnota začne blikat.
3. Stlačením tlačítka „+“ se hodnota bude zvyšovat, při stlačení „-“ – snižovat. Rychlou změnu hodnoty času provedete stlačením a přidržím příslušného tlačítka.

Pro východ do režimu očekávání bez uložení provedených změn stlačte „Cancel/Reheat“.

i V programech „STEAM“ a „SELF-CLEAN“, odečet nastaveného času přípravy začne až po dosažení zadané pracovní teploty. Například, po nalití studené vody při nastaveném programu „STEAM“ s časem přípravy 10 minut, program o zpětný odečet času začínou až po dosažení varu vody a vytvoření hutné páry v míse.

Odložení startu programu

Funkce umožňuje nastavit interval času, po jehož skončení bude zahájen program přípravy. Nastavit interval odložení startu je možné od 5 minut do 24 hodin s krokem změny 5 minut.

1. Pro nastavení času odložení startu, po ukončení výběru automatického programu přípravy stlačte tlačítko „Time Delay“. Indikátor minut začne blikat.
 2. S pomocí tlačítka „Hour/Min“, vyberte nastavení hodin nebo minut. Vybraná hodnota začne blikat.
 3. Stlačením tlačítka „+“ se hodnota bude zvyšovat, při stlačení „-“ – snižovat. Rychlou změnu hodnoty času provedte stlačením a přidržím příslušného tlačítka.
 4. Zapnutí funkce odložení startu provedte stlačením tlačítka „Start / Keep Warm“ na několik vteřin. Na displeji se objeví zpětný odečet času do startu programu přípravy.
 5. Po skončení odečtu se zapne zadaný program program přípravy.
- Pro východ do režimu očekávání bez uložení provedených změn stlačte „Cancel/Reheat“.

i Funkce odložení startu není dostupná v programech „FRY“ a „EXPRESS“. Nedoporučuje se používat funkci „Odložení startu“ v případě, jestli recept obsahuje rychle se kvačící potraviny. Při zadání času odložení startu je nutno počítat s tím, že u některých programů začne odečet času až po dosažení zadané pracovní teploty přístroje.

Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy a může udržovat teplotu hotových pokrmů v rozsahu 70-75°C po dobu 24 hodin. Při zapnutém režimu autoohřevu svítí indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ na displeji se zobrazuje indikátor zapnutí funkce a probíhá odečet času v daném režimu. Pro východ z režimu autoohřevu a přechod do režimu očekávání stlačte na několik vteřin „Cancel/Reheat“.

i Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů „YOGURT“ a „EXPRESS“. V programu „MULTICOOK“ při zadání teploty níže než 80°C bude funkce autoohřevu automaticky vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně.

Předběžné vypnutí autoohřevu

Ne vždy si přejeme mít zapnutý autoohřev po ukončení programu přípravy. Na základě toho, je v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-151E založena možnost vypnutí dané funkce v době zahájení nebo v průběhu základního programu přípravy. K tomu, v průběhu funkce přípravy stlačte a přidržte několik vteřin tlačítko „Start / Keep Warm“ funkce autoohřevu se vypne. Jestli znovu chcete zapnout autoohřev, podržte stlače a přidržte několik vteřin tlačítko „Start / Keep Warm“.

Ohřívání pokrmů

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-151E je možné používat k ohřevu studených jídel. K tomu je nutno:

1. Vložte potraviny do mísy a mísu zasuněte do tělesa přístroje.
2. Zavěte víko a připojte přístroj do sítě. Zapněte vypínač „0/I“ do polohy „I“.
3. Převeďte přístroj do režimu výběru programu přípravy. Stlačte a přidržte několik vteřin tlačítko „Cancel/Reheat“. Zazní krátký signál. Rozsvítí se příslušný indikátor na displeji i podsvícení tlačítka. Hodiny začnou odečítat čas ohřevu.

Přístroj ohřívá pokrm do 70-75°C a bude udržovat tuto teplotu po dobu 24 hodin. V případě potřeby je možné ohřev vypnout stlačením a přidržím na několik vteřin tlačítka „Cancel/Reheat“. Zazní dlouhý zvukový signál, zhasnou příslušné indikátory na displeji a podsvícení tlačítka.

i Díky funkcím autoohřevu a ohřevu multifunkční hrnec může udržovat pokrm teplý po dobu 24 hodin, nedoporučujeme však nechávat jídlo horké více než dvě-tři hodiny, neboť se někdy mohou změnit jeho chuťové kvality.

Funkce „MASTERCHIEF“

Otevřete pro sebe ještě více možnosti kuchařského tvorby s novou funkcí „MASTERCHIEF“! Jestli program „MULTICOOK“ umožňuje zadat parametry programu do jeho začátku, tak, při použití funkce „MASTERCHIEF“ můžete měnit nastavení programu přímo v procesu přípravy s možností následného uložení.

i Funkce „MASTERCHIEF“ není dostupná při použití programu „EXPRESS“. Funkce „MASTERCHIEF“ dovoluje až 10 krát změnit dobu a teplotu přípravy v čase průběhu programu přípravy a uložit tento průběh změň na místo základního programu. Při použití funkce „MASTERCHIEF“ je možné měnit teplotu v rozsahu od 35 do 180°C s krokem po 1°C. Změna doby přípravy – od 1 minuty do 15 hodin s krokem po 1 minutě.

i Pro ochranu před přehřátím při nastavení teploty přípravy více než 140°C je maximální doba činnosti programu ohraničena na dvě hodiny.

Zapnutí/vypnutí autohřevu beze změny času nebo teploty se nepovažuje za samostatnou změnu.

i Funkce „MASTERCHIEF“ může být velmi užitečná, jestli připravujete pokrmy se složitými recepty, které potřebují kombinaci různých typů přípravy (například plněné zelené zovítky, beef stroganoff, polévky nebo pasty podle různých receptů, džemy a t.d.)

Změna teploty přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy stlačte a přidržte na několik vteřin tlačítko „Time Delay“. Indikátor času přípravy na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou teplotu. Stlačením tlačítka „+“ se hodnota bude zvyšovat, při stlačení „-“ – snižovat. Rychlou změnu hodnoty času provedte stlačením a přidržím příslušného tlačítka.
3. Nestlačte na řídícím panelu žádné tlačítko v průběhu 10 vteřin. Změny budou uloženy automaticky.

Změna doby přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy stlačte na několik vteřin tlačítko „Time Delay“. Pro přechod k nastavení času stlačte tlačítko „Time/Temp.“. Indikátor času přípravy na displeji začne blikat.
2. S pomocí tlačítka „Hour/Min“, vyberte nastavení hodin nebo minut. Vybraná hodnota začne blikat.
3. Stlačením tlačítka „+“ se hodnota času bude zvyšovat, při stlačení „-“ – snižovat. Rychlou změnu hodnoty času provedte stlačením a přidržím příslušného tlačítka.
4. Nestlačte na řídícím panelu žádné tlačítko v průběhu 10 vteřin. Změny budou uloženy automaticky.

i Po uložení zanesených změn se na displeji budou zobrazovat hodnoty teploty a času, který zůstal do konce programu přípravy.

Jestli nastavíte dobu přípravy 00:00, tak činnost programu bude zastavena.

Uložení pozmeněného programu přípravy

V případě potřeby můžete v průběhu 3 minut po skončení programu přípravy uložit nový program, na místo přednastaveného z výroby. V té době se na displeji zobrazuje zpětný odečet času po vteřinách. Pro uložení změněného programu stlačte a přidržte současně tlačítka „+“ a „-“. Pro východ v menu bez uložení stlačte tlačítko „Cancel/Reheat“.

Použití změněného programu přípravy

Při výběru změněného programu v menu se na displeji místo času přípravy objeví symbol „----“.

Můžete nastavit dobu odloženého startu nebo zapnout změněný program, jestli na několik vteřin přidržte „Start / Keep Warm“. V průběhu činnosti změněného programu se budou postupně zobrazovat zbývající čas a teplota přípravy, vybrané pro probíhající etapu. Po ukončení každého bodu změny zazní dvojitý zvukový signál.

i Změna nastavení uložných změn není možná.

Obnovení nastavení z výroby

Vždy můžete obnovit nastavení z výroby jednoho, nebo všech změněných programů. K tomu je nutno vybrat z menu změněný program a současně stlačit a přidržovat několik vteřin tlačítka „Hour/Min“ a „Time Delay“. Uložené změny programu budou vymazány.

i Po vymazání zmenu programu se bude v menu zobrazovat základní program z výroby.

Pro vymazání všech změněných programů a návratu k nastavení z výroby stlačte a přidržte tlačítka „Hour/Min“ a „Time Delay“ v režimu očekávání.

Obecná pravidla pro použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte ingredience do mísy multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a umístěte ji v tělese přístroje. Dbejte, aby všechny ingredience včetně tekutin, byly níže maximální úroveň vyznačené na vnitřním povrchu mísy. Zkontrolujte, zda mísa je vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího članku.
3. Zavěte víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě. Zapněte vypínač „0/I“ do polohy „I“.
4. Pro východ z režimu očekávání stlačte tlačítko „Menu“. Vyberte požadovaný program přípravy při použití tlačítek „+“, „-“ nebo „Menu“ (příslušný indikátor na displeji začne blikat).
5. Jestli chcete změnit dobu přípravy, přednastavenou z výroby, stlačte tlačítko „Time/Temp.“ a změňte požadovanou hodnotu.

i V programu „MULTICOOK“ a „DEEP FRY“ můžete také změnit požadovanou teplotu přípravy. Po nastavení času přípravy znovu stlačte tlačítko „Time/Temp.“ a nastavte požadovanou hodnotu s pomocí tlačítek „+“ a „-“. Po skončení nastavení teploty stiskněte tlačítko „Time/Temp.“ nebo „Time Delay“ pro vrácení k nastavení času přípravy nebo k přechodu k nastavení času odložení startu.

6. V případě potřeby nastavte dobu odložení startu.
7. Pro spuštění programu přípravy stlačte a přidržte několik vteřin tlačítko „Start / Keep Warm“. V závislosti od vybraného programu začne zpětný odečet času ihned po stlačení „Start / Keep Warm“, nebo až po dosažení pracovní teploty v míse.

i V případě potřeby je předtím možné vypnout funkci autoohřevu.

8. Na ukončení programu přípravy Vás upozorní zvukový signál. Dále pak, v závislosti od vybraného programu, nebo stávajících nastavení, přístroj přejde do režimu autoohřevu, nebo do režimu očekávání.
9. Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlačte a přidržte na několik vteřin tlačítko „Cancel/Reheat“.

Program „MULTICOOK“

Program je určen pro přípravu pokrmů uživatelem zadaných hodnot teploty a času přípravy. Díky programu „MULTICOOK“, multifunkční hrnec REDMOND RMC-151E může změnit celou řadu kuchyňských přístrojů a dovoluje připravit pokrm prakticky podle libovolného, pro Vás zajímavého receptu nalezenému ve staré kuchařské knize, nebo převzatému z Internetu. Přednastavený čas přípravy 30 minut a teplota přípravy 100°C. Rozmezí ručního zadání teploty v programu je od 35 do 180°C, odstupňované po 5°C. Rozsah ručního zadání času je od 2 minut do 15 hodin s krokem po jedné minutě pro interval do 1 hodiny, a krokem 5 minut (pro interval více než 1 hodina). Po dosažení zadané teploty přístroj vydá zvukový signál.

i V programu „MULTICOOK“ při zadání teploty níže než 80°C bude funkce autoohřevu automaticky vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně.

Program „COOK“

Program je určen pro přípravu zeleniny a luštění. Přednastavený čas přípravy 40 minut. Rozmezí ručního zadání času přípravy v programu je od 5 minut do 8 hodin s krokem po 5 minutách.

Program „EXPRESS“

Program je určen pro přípravu rýže, sypkých kaší na vodě a také rychlého ohřevu jídla. Možnosti nastavení času přípravy, odložení startu a autoohřevu jsou v tomto programu nedostupné.

Program „STEAM“

Program je určen pro dušení masa, ragú, zeleniny, mořských produktů, drůbeže a pokrmů z několika složek. Přednastavený čas přípravy v programu je 1 hodina. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách.

Program „PIZZA“

Program je určen k přípravě různých druhů pizzy s masem, drůbeží, sýrem i jinými druhy posypů. Přednastavená doba přípravy v programu je 25 minut. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s krokem po 5 minutách.

Program „PORRIDGE“

Program je určen pro přípravu kaše s použitím pasterizovaného mléka nízké tucnosti. Přednastavený čas přípravy v programu je 20 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s krokem po 1 minutě (pro interval do 1 hodiny) a 5 minut (pro interval více než 1 hodina). Aby nedocházelo ke vzkypění mléka a bylo dosaženo požadovaného výsledku doporučuje se před přípravou provést následující úkony:

- pečlivě promýt všechny celozrnné cereálie (ryží, pohanku, proso a pod), pokud sléváná voda nebude čistá;
- před přípravou vymazat mísu multifunkčního hrnce máslem;
- přesně dodržovat proporce ingrediencí, odměřené v souladu s instrukcemi v knize receptů (snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí dle potřeb v proporcích);
- při použití pitnočného mléka je nutno jej ředit v poměru 1:1 pitnou vodou.

i Vlastnosti mléka i cereálií se mohou v závislosti od dodavatele měnit, což se může projevit na výsledcích přípravy.

i Jestli nebylo dosaženo optimálního výsledku v programu „PORRIDGE“, můžete také použít univerzální program „MULTICOOK“. Optimální teplota přípravy kaší na mléce je 95°C. Množství ingrediencí a dobu přípravy zadávejte podle receptu.

Program „SOUP“

Je určen pro přípravu masných, rybích, zeleninových a jiných druhů polévek. Přednastavený čas přípravy v programu je 1 hodina. Je možné ruční zadání doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 8 hodin, s krokem po 5 minutách.

Program „RICE“

Program je určen pro přípravu rýže a různých kaší na vodě. Přednastavený čas přípravy v programu je 30 minut. Je možné ruční zadání času přípravy od 5 minut do 4 hodin s krokem nastavení po 1 minutě.

Program „GRAIN“

Je určen pro přípravu luštěnin a různých kaší na vodě. Přednastavený čas přípravy v programu je 30 minut. Je možné ruční zadání doby přípravy v rozsahu od 5 minut do 4 hodin, s krokem po 1 minutě.

Program „SAUCE“

Program je určen pro přípravu různých druhů omáček a také zavařenin a džemů. Přednastavený čas přípravy v programu je 35 minut. Rozsah ručního zadání času přípravy od 5 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách. Je možná příprava s otevřeným víkem.

Program „SELF-CLEAN“

Program je určen k provedení automatického čištění mísy multifunkčního hrnce a vnitřní snímači pokličky. Přednastavený čas čištění v programu je 30 minut. Rozsah ručního zadání času přípravy od 5 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

Program „FRY“

Program je určen pro smažení zeleniny, masa, ryb a drůbeže. Doporučuje se příprava s otevřeným víkem. Přednastavený čas přípravy v programu je 15 minut. Je možnost ručního zadání času od 5 minut do 2 hodin s krokem po 1 minutě. Funkce odloženého startu není v tomto programu dostupná.

i Proti připálení ingrediencí doporučujeme dodržovat pokyny z knihy receptů a periodicky promíchávat obsah mísy. Před opakovaným použitím programu „FRY“ nechte přístroj vystydnout.

Program „SLOW COOK“

Program je určen pro přípravu dušeného masa, sulců, huspenin a vepřového kolena a také pečeného mléka. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 5 minut do 12 hodin s krokem nastavení po 10 minutách.

Program „BREAD“

Doporučuje se k pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program počítá s plným cyklem přípravy od kynutí těsta do upečení. Nyní můžete samostatně vypéct chutný chléb u sebe doma. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 10 minut do 6 hodin s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „DEEP FRY“

Program je určen ke smažení různých jídel ve fritéze při použití speciálního košíku, který je součástí kompletu. Přednastavený čas přípravy v programu je 30 minut, teplota přípravy 180°C. Rozsah ručního zadání teploty 120-180°C s krokem po 5°C. Rozsah ručního zadání času od 5 minut do 30 minut s krokem po 5 minutách. Při použití tohoto programu se doporučuje s otevřeným víkem. Po dosažení potřebné teploty v misce vydá přístroj zvukový signál.

STOP POZOR! Olej je velmi horký! Aby nedošlo k opaření, používejte kuchyňské rukavice a nenakládejte se nad přístrojem při otvírání víka.

1. Po ukončení programu nadzvedněte za držadlo košík na smažení s potravinami a zafixujte jej na okraj mísy s pomocí speciálního háčku na košíku, aby odkapal přebytečný olej.
2. Na odstranění zbytků oleje použijte papírové utěrky nebo ubrusy, otevřete produkt dříve, než je budete podávat ke stolu.

i Na fritování používejte jenom rafinovaný rostlinný olej. Slibný dlouhotrvající, nebo mnohodsobný ohřev oleje způsobuje jeho oxidaci. Nepoužívejte tenký olej na opakovanou přípravu ve fritéze.

Program „BAKE“

Je určen pro zapékání masa, drůbeže a také různých výrobků z kynutého, listkového i obyčejného těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 50 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s krokem po 5 minutách.

i Při použití programu pečení se doporučuje vypnout funkci automatického ohřevu pokrmů. Hotový výrobek vyjměte z přístroje hned po dokončení, aby nebyl navlhčí. Jestli není jiná možnost, můžete nechat výrobek na krátkou dobu v multifunkčním hrnci se zapnutým autoohřevem.

Program „PILAF“

Program je určen k přípravě různých druhů rizota. Přednastavená doba přípravy v programu je 50 minut. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s krokem po 5 minutách.

Program „YOGURT“

Jogurt – zakysaný mléčný výrobek s blahodárnými vlastnostmi, populární na celém světě. S pomocí programu „YOGURT“ můžete připravit chutné a zdravé jogurty u sebe doma. Přednastavený čas přípravy v programu je 8 hodin. Rozsah ručního nastavení času je od 10 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách. Funkce autoohřevu je v tomto programu nedostupná.

Program „CHILLI“

Program je určen k přípravě čili-omáček. Přednastavená doba přípravy v programu je 2 hodiny. Rozsah ručního nastavení času je od 10 minut do 10 hodin s krokem po 10 minutách.

Program „STEAM“

Program je určen pro přípravu masa, drůbeže, ryb, zeleniny a různorodých pokrmů na páře. Doba přípravy v programu je 20 minut. Rozsah ručního nastavení doby přípravy je od 5 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách. Pro přípravu v daném programu použijte speciální kontejner (je součástí kompletu):

i Nezapomeňte, že odečet času probíhajícího programu zane až po přivedení vody do varu a dosažení dostatečně hutné páry v misce.

i Jestli nepoužíváte automatická nastavení doby v daném programu, použijte tabulku „Doporučená doba přípravy některých pokrmů na páře“

CZE

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Příprava tvarohu, sýra
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny
- Pasterizace tekutých potravin

IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE**Všeobecná pravidla a doporučení**

- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z multifunkčního hrnce po skončení vaření, doporučujeme zpracovat polovinu citronu na 15 minut v programu „STEAM“.
- Nenechávejte v zavřeném hrnci misu s hotevým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Misu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby jídlo ohřát v multifunkčním hrnci s pomocí programu ohřevu.
- Jestli dlouhou dobu přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě. Pracovní komora včetně ohřívacího tělesa, misa, vnitřní poklička, parní a zpětný ventil i kontejner kondenzátu musí být čisté a suché.
- Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladl. Při čištění používejte měkký hadřík a jemné prostředky na mytí nádobí.

⚠ ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky nebo abrazivní pasty. Je nepřipustné také použití chemicky agresivních nebo jiných látek nedoporučených pro použití na předmětech, které přicházejí do styku s potravinnami.

STOP ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umísťovat pod proud vody!

- Buďte vímaví při čištění gumových detailů multifunkčního hrnce, jejich poškození nebo deformace může mít za následek nesprávnou funkci přístroje.
- Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Mísu, vnitřní hliníkovou pokličku a snímatelný parní ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v multifunkčním hrnci odstraňujte také po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistěte podle potřeby.

Čištění tělesa

Čistěte těleso výrobku měkkým vlhkým kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. Je možné použít jemné prostředky na mytí nádobí. Aby nebyly na tělese masy od vody, doporučujeme vytřít jeho povrch do sucha.

Čištění mísy

Mísu můžete mýt jak ručně, s pomocí měkké vlhké houbičky a s použitím prostředku na mytí nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními jejího výrobce). Při silném znečištění nalijte do mísy teplou vodu a nechte ji nějakou dobu odmočit. Potom proveďte vyčištění. Nutně protřete vnější povrch mísy do sucha dříve, než ji položíte do tělesa multifunkčního hrnce. Při častém používání mísy je možná plná nebo částečná změna barvy jejího vnitřního nepřítlnavého povrchu. To není příznakem defektu mísy.

Čištění vnitřní hliníkové pokličky

- Otevřete víko multifunkčního hrnce. Z vnitřní strany víka stiskněte plastický fixátor.
- Bez použití síly sejměte vnitřní hliníkovou pokličku, potáhnutím na sebe.
- Protřete povrch obou víček vlhkými kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. V případě potřeby vymyjte pokličku pod proudem vody s použitím prostředku na mytí nádobí. Vytřete obě víčka do sucha. Použití myčky nádobí se nedoporučuje.
- Pevně vložte hliníkovou pokličku do drážek v dolní části hlavního víka. Sestavte obě pokličky a lehce stlačte snímatelnou pokličku do zaklapnutí.

Čištění snímatelného parního ventilu

Parní ventil je umístěn v speciálním lůžku na vrchním víku přístroje a je složen z vnitřního a vnějšího pláště.

- Opatrně sejměte vnější plášť za výstupek v prohlubni víka nahoru a na sebe. Otočte vnitřní plášť parního ventilu proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- V případě potřeby opatrně sundejte gumíčky ventilu. Promyjte všechny části ventilu.
- Sestavení ventilu proveďte v obráceném pořadí: vložte gumíčky na místo, sestavte k sobě fixátory základní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřním plášti a spojte je do zaklapnutí. Pevně umístěte parní ventil do lůžka ve víku přístroje.

⚠ POZOR! Aby nedošlo k deformaci gumíčky ventilu, nekrúte a nevytahujte ji při manipulaci, mytí i osazení.

Odstranění kondenzátu

V tomto modelu se kondenzát shromažďuje ve speciální prohlubni v tělese přístroje kolem mísy. Otevřete víko, vyndejte mísu. Kondenzát, který se shromáždil v prohlubni kolem mísy vytřete s pomocí kuchyňského ubrousku.

Očištění pracovní komory

V případě přesného dodržování pokynů tohoto návodu je pravděpodobnost, že se nachází kapatinu, drobné části jídla a nebo odpadů uvnitř pracovní komory minimální. Jestli došlo k zásadnímu uspinění pracovní komory, je třeba vyčistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti nebo závadě přístroje.

⚠ Dříve, než přistoupíte k vyčištění komory multifunkčního hrnce, přesvědčte se, že je přístroj odpojen od sítě a vychladlý!

Boční stěny pracovní komory, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve středu ohřívacího disku), je možné vyčistit s pomocí vlhké (ne mokré) houbičky, nebo ubrousky. Jestli použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmů k nechtěnému projevení zápachu.

Jestliže dojde k pádu cizích tělísek do prohlubně kolem hlavního teplotního senzoru, opatrně je odstraňte s pomocí pinzety, netlačte při tom na plášť senzoru.

Při zašpinění povrchu ohřívacího disku se připouští použití středně tvrdé vlhké houbičky, nebo plastového kartáčku.

i Při častém používání přístroje je možné, že se časem částečně, nebo zcela změní barva ohřívacího disku. To samo o sobě není příznakem defektu přístroje a nemá vliv na jeho správnou činnost.

Použití funkce „SELF-CLEAN“

- Naplňte mísu multifunkčního hrnce do jedné třetiny vodou a vestavte v tělese přístroje. Zkontrolujte, zda mísa je vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího článku.
- Zavěte víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě. Zapněte vypínač do polohy „I“.
- Stlače tlačítko „Menu“ a vyberte funkci „SELF-CLEAN“ ze seznamu programů.
- Pro spuštění programu stlače tlačítko „Start“. Na displeji se zobrazí zpětný odečet času průběhu programu.

⚠ POZOR! V režimu samočištění bude z parního ventilu vycházet horká pára a drobné kapky vody. Aby nedošlo k opaření, nenaklánejte se nad přístrojem v době činnosti funkce a neotevírejte víko přístroje ihned po ukončení programu.

V. RADY PRO VAŘENÍ

Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění

V níže představené tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jsou představeny možné příčiny a cesty k řešení.

POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapomněli jste zavřít, nebo nedověděli jste víko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká.	V době přípravy zbytečně neotevírejte víko přístroje. Zavřete víko do zaklapnutí. Přesvědčte se, že nic nepřekáží pevnému zavření víka přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokličce se nedeformuje.
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčte se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedopustěte znečištění ohřívacího disku

Možné příčiny	Způsoby odstranění	
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu. Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součástí jsou nevhodné příliš velké, nebo není dodrženo poměr vložených potravin. Nepřesně jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnci	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Používejte recepty, kterým můžete důvěřovat. Výběr ingrediencí, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu	
Při přípravě na páře: v míse je příliš málo vody pro vznik dostatečně hutné páry	Nalévejte vodu do mísy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli pochybujete, proveďte úroveň vody v průběhu přípravy	
Při smažení	Zalili jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje Přebýtek vlhkosti v míse	Při obyčejném smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou. Při smažení ve fritěze dodržujte pokyny podle receptu Nezavírejte víko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmražené potraviny nejdříve rozmrazte a slázejte z nich vodu
Při vaření: vzkypení výparu při vaření produktů se zvýšenou kyselostí	Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasírování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve Vámi vybraném receptu	
Při pečení (těsto se nepropeklo)	V procesu kynutí se těsto přilepilo k pokličce a zakryva ventilu vypouštění páry Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu Vyndejte pečený výrobek z mísy, obraťte jej a znovu vložte do mísy, pokračujte v pečení. Přístře vkládejte do mísy těsto v menším objemu

POKRM SE PŘEVÁŘÍ

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozměry ingrediencí	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Výběr ingrediencí, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autoohřevu	Dlouhé použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít.

PRI VAŘENÍ PRODUKT KYPI

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultrapasterizované mléko s tučností do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zředít pitnou vodou
Ingredience před vařením nebyly připraveny (špatně promyty atd.). Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Výběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské produkty důkladně promyvejte do čistě vody

JÍDLO SE PŘIPALUJE

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antipřipalovací povrch mísy je poškozen	Před začátkem vaření proveďte, je-li mísa čistě vymyta a antipřipalovací povrch není poškozen
---	---

Celkový objem vložení je menší než doporučený v receptu	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení zapomněli jste dolít olej do misy, nepromíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrmy	Při normálním smažení natejte do misy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno misy tenkou vrstvou. Rovnoměrně prosmážete dosáhnete periodickým promícháváním nebo obracením v určitém čase
Při dušení v míse je nedostatek tekutin	Dolejte do mísy více tekutin. V době přípravy neotevírejte zbytečně víko hrnce
Při vaření v míse je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch misy máslem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny misy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do misy!)

PRODUKT ZTRATILSOVI FORMU

Přiliš často jste míchali produkt v míse	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkratzte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHĚJ

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš šťavnaté ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multifunkčním hrnci	Snažte se vyjmát výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanaedlouho se zapnutým autoohřevem

PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL

Vejce s cukrem nebyly plně ušlechány	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kyplicí přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce	

i V řadě modelů multifunkčních hrnců REDMOND v programech „STEW“ a „SOUP“ je při nedostatku tekutin v míse zapáná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a multifunkční hrnce přechází do režimu autoohřevu.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
Filet z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filet ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	40
Kuřecí filety (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	20
Masové knedlíčky/karbanátky	10 ks. / 5 ks.	800	25/40
Ryba (filet)	300	800	15

Mořský koktejl (rychle zmrazený)	300	800	5
Brambory (rozřezané na čtvrtiny)	500	800	20
Mříkev (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	35
Řepa (rozřezaná na čtvrtiny)	500	1500	90
Zelatina (erstvě zmražená)	500	800	5
Vejce kuřecí	5 ks.	800	10

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chutových návyků.

Souhrnná tabulka programů přípravy (nastavení z výroby)

Program	Doporučení pro použití	Přednastavená doba přípravy	Rozsah doby přípravy / Krok změny	Odtážení startu	Odklápení východu na pracovní režim	Autoohřev
MULTI-COOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby přípravy	0:30	2 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 15 hod / 5 min	+	-	+
COOK	Vaření zeleniny a luštěnin	0:40	5 min – 8 hod / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Rychlá příprava rýže, sypkých kaší na vodě a také rychlý ohřev jídla	-	-	-	-	-
STEW	Dušení masa, ryby, zeleniny, příloh a vícesložkových pokrmů	1:00	5 min – 12 hod / 5 min	+	-	+
PIZZA	Příprava pizzy s masem, drůbeží, sýrem i jinými náplněmi	0:25	10 min – 8 hod / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Příprava kaší na mléce	0:20	5 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 4 hod / 5 min	+	+	+
SOUP	Příprava vývarů, hustých, zeleninových a studených polévek	1:00	10 min – 8 hod / 5 min	+	-	+
RICE	Příprava rýže. Vaření sypkých kaší na vodě	0:30	5 min – 4 hod / 1 min	+	-	+
GRAIN	Příprava různých krup a příloh	0:30	5 min – 4 hod / 1 min	+	-	+
SAUCE	Příprava různých omáček a také zavařenin a džemů	0:35	5 min – 2 hod / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatické čištění vnitřní pokličky a misy	0:30	5 min – 2 hod / 5 min	+	+	+
FRY	Smažení zeleniny, masa, ryby, drůbeže a vícesložkových pokrmů	0:15	5 min – 2 hod / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Příprava dušeného masa, vepřového kolena, sauce a také pečeného mléka.	3:00	5 min – 12 hod / 10 min	+	-	+


BREAD	Pečení chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně doby kynutí těsta)	3:00	10 min – 6 hod / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Příprava různých pokrmů ve fritěze	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Zapékání masa, drůbeže a také různých výrobků z kynutého, těstového i obyčejného těsta	0:50	10 min – 8 hod / 5 min	+	-	+
PILAF	Příprava různých druhů rízota (pilot, pilav s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	0:50	10 min – 8 hod / 5 min	+	-	+
YOGURT	Příprava různých typů jogurtů	8:00	10 min – 12 hod / 5 min	+	-	-
CHILLI	Příprava čili-omáček	2:00	10 min – 10 hod / 5 min	+	-	+
STEAM	Příprava masa, ryby, drůbeže a zeleniny a jiných potravin na páře	0:20	5 min – 2 hod / 5 min	+	+	+

Doporučení pro nastavení teplotního režimu v programu „MULTICOOK“

Pracovní teplota, °C	Doporučení pro použití (podívejte se také do knihy receptů)
35	Kynutí těsta, příprava octa
40	Příprava jogurtů
45	Kvásek
50	Kvašení
55	Příprava polívy
60	Příprava zeleného čaje nebo dětské výživy
65	Vaření masa ve vakuovém obalu
70	Příprava punče
75	Pasterizace, nebo příprava bílého čaje
80	Příprava svařeného vína
85	Příprava tvarohu a nebo jídel s dlouhou dobou přípravy
90	Příprava červeného čaje
95	Příprava mléčných kaší
100	Příprava sněhového cukroví nebo zavařenin
105	Příprava sulců
110	Sterilizace
115	Příprava sladkých sirupů
120	Příprava kolena
125	Příprava dušeného masa
130	Příprava zapékaných pokrmů
135	Opékání hotových jídel pro přidání křupavé kůrky
140	Uzení
145	Zapékání zeleniny a ryby (v alobalu)

CZE

Pracovní teplota, °C	Doporučení pro použití (podívejte se také do knihy receptů)
150	Zapekání masa (v alobalu)
155	Pečení výrobků z kynutého těsta
160	Pečení drůbeže
165	Smažení steaků
170	Smažení v trojbalu
175	Smažení nugetů
180	Příprava hranolků

 Podívejte se také do příložené knihy receptů.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Doplňkové příslušenství není součástí dodávky multifunkčního hrnce REDMOND RMC-151E. Pořídit doplňkové příslušenství a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.multicooker.com nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení: E1 – E4	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Důkladně zavteze víko, pak znovu zapněte přístroj do sítě
Přístroj se nezapíná	Napájecí kabel není připojen k přístroji a (či) do zásuvky	Přesvědčte se, že odnímatelný napájecí kabel je připojen k odpovídajícímu konektoru v kostce přístroje a je zapojen do zásuvky
	Zásuvka je vadná	Zapněte zařízení do fungující zásuvky
Vaření trvá příliš dlouho	V elektrické síti chybi napájení, není elektrický proud	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Pokud chybi, obraťte se na svou domovskou organizaci
	Přerušení napájení v elektrické síti (Napájecí napětí je nestabilní resp. nízké)	Zkontrolujte, zda-li napětí v elektrické síti je stabilní. Pokud není, obraťte se na svou domovskou organizaci
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět či částice (smeti, kroupy, částice jídla)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Odstráňte cizí předmět či částice
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením).	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení.
	Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek)

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Během vaření uniká pára mimo víko	Byla poruše na těsnost spojení misek s vnitřním víkem multifunkčního hrnce:	- miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením) - víko je nezavřeno důkladně resp. se pod víkem nachází cizí předmět - těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněn, deformován či poškozen
		Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení
		Zkontrolujte, zda nejsou cizí předměty (smeti, kroupy, částice jídla) mezi víkem a kroužkem přístroje, odstraňte je. Vždy zavteze víko, až uslyšíte cvaknutí
		Zkontrolujte stav těsnícího kroužku na vnitřním víku přístroje. Vyměňte kroužek za nový, pokud bude třeba

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zaviněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupě potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Úplná záruka bude uznána pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozebírán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkomplovan. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřipalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit). Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikačním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku. Výrobem určená doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a použitými technickými standardy.




Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projete zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.


Použitě (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek. Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení. Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

Tento návod je také dostupný na stránce www.redmond.com.cn.
Výrobce: DSM Enterprise LTD. Bld. 2 № 6, Kejishi 10 Road, Xingtan, Shunde, Guangdong, Čína.

 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Mere bezbednosti

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim uslovima:
 - u domaćim prostorijama prodavnica, kancelarija i drugim sličnim uslovima neindustrijskog korišćenja;
 - u prigradskim domovima;
 - u sobama hotela i motela i drugim stambenim prostorijama;
 - u apartmanima i hotelima tipa polupansion.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj - neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
- Višenamenski uređaj može da se priključi samo na utičnice s uzemljenjem - ovo je obavezno za zaštitu od strujnog udara. Pri korišćenju produžnog kabla, Uverite se da on takođe ima uzemljenje.

 **PAŽNJA!** Tokom rada višenamenskog uređaja, se greju njegove kućište, činjia i metalne delove! Budite opre-

zni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbegli opekotine od vruće pare, ne treba se naklonjati preko multifunkcionalnog uređaja pri otvaranju poklopca.

- Isključite ovaj višenamenski uređaj iz utočnice nakon upotrebe, kao i pri njegovom čišćenju ili pokretanju. Uklanjajte vrpca za napajanje suvim rukama, držeći je za utikač, a ne za kabl.
 - Ne sprovodite vrpca za napajanje u vratima ili u blizini izvora toplote. Uverite se da vrpca za napajanje nije upletena i savijena, ne dolazi u dodir sa oštrim predmetima, uglovima i ivicama nameštaja.
-  **UPOZORENJE:** slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.
- Zabranjeno postavljati uređaj na meku površinu. Da biste izbegli izliv vrućih tečnosti postavljajte uređaj za spremanje jela na stabilnu površinu, za prenošenje koristite specijalne ručice (ako one postoje). Uređaj ne treba da bude pokriven tkaninom ili papirnom salvetom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja ili kvara uređaja.
 - Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom, jer prodor vlage ili stranih predmeta unutar kućišta uređaja može dovesti do oštećenja ili kvara uređaja.
 - Pre čišćenja višenamenskog uređaja, Uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Strogo sledite uputstva za čišćenje višenamenskog uređaja.

SRB

STOP ZABRANJENO uranjati kućište višenamenskog uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Ovaj uređaj može da se koristi od strane ljudi sa fizičkim, senzornim, intelektualnim invaliditetom ili nedostatkom iskustva i znanja, ako nad takvim licima se sprovodi nadzor ili su oni dobili uputstva vezana za bezbedno korišćenje ovoga uređaja i imaju razumevanje potencijalnih pretnji. Uređaj može se koristiti od strane dece mlađe od 8 godina pod nadzorom, ako su oni dobili uputstva vezana za bezbedno korišćenje ovoga uređaja i imaju razumevanje potencijalnih pretnji. Treba sprovoditi nadzor nad decom da ne bi se dozvolile igre s uređajem. Čuvajte uređaj i električni kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina. Nije dozvoljeno korišćenje uređaja od strane dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne treba da se sprovode od strane dece mlađe od 8 godina i bez nadgledanja odraslih.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.
- Površine mogu se jako grejati tokom rada uređaja.
- Uređaj može biti traumatičan.
- Treba redovno proveravati ventile regulisanja pritiska za izlaz pare u vezi sa mogućim zagađivanjem.
- Ne treba podgreivati jelo tokom dužeg vremena.

STOP Pažnja: moguće opekotine vrućom parom.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-151E
Snaga	950 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Obim činije	5 l
3D-grejanje	postoji
Premaz činije	nelepljiv, keramički Anato® (Koreja)
LED-displej	simbolni
Parni ventil	na skidanje
Unutrašnji poklopac	na skidanje
Gabaritne dimenzije	380 x 290 x 250 mm
Težina	4,1 kg ± 3%

Programi

1. MULTICOOK	8. RICE (PIRINAČ)	14. BREAD (HLEB)
2. COOK (KUVANJE)	9. GRAIN (PREKRUPE)	15. DEEP FRY (DUBOKO PRŽENJE)
3. EXPRESS (EKSPRES)	10. SAUCE (SOS)	16. BAKE (PECIVO)
4. STEW (DINSTANJE)	11. SELF-CLEAN (AUTOMATSKO ČIŠĆENJE)	17. PILAF (PILAV)
5. PIZZA (PICA)	12. FRY (PRŽENJE)	18. YOGURT (JOGURT)
6. PORRIDGE (MLEČNA KAŠA)	13. SLOW COOK (SPORO KUVANJE)	19. CHILLI (ČILI)
7. SOUP (SUPA)		20. STEAM (PARENJE)

Funkcije

«MASTERCHIEF» (podešavanje vremena i temperature tokom spremanja; zapis i ponovno pokretanje sopstvenih programa)	postoji
Održavanje temperature spremijenih jela (automatsko podgreivanje)	do 24 sata
Grejanje jela	do 24 sata
Odošteni početak	do 24 sata
Automatsko čišćenje	postoji
Funkcija glasovnog pomoćnika	sa mogućnošću isključivanja

Kompletiranje

Multikuvalo	1 kom.	Drška za kutlaču/kašiku	1 kom.
Činija	1 kom.	Klešta za činiju	1 kom.
Kontejner za parenje	1 kom.	Kuvar «100 recepata»	1 kom.
Košura za duboko prženje	1 kom.	Uputstvo za upotrebu	1 kom.
Čaša za merenje	1 kom.	Servisna knjžica	1 kom.
Kutlača	1 kom.	Kabl za napajanje	1 kom.
Pljosnata kašika	1 kom.	Set od staklenki za jogurt (4 kom.)	1 kom.

Proizvođač ima pravo da unese promene u dizajnu, kompletiranju kao i u tehničkim karakteristikama uređaja u toku poboljšanja svojih proizvoda bez dodatnog obaveštenja o tim promenama.

Uređenje multikuvala A1

1. Poklopac uređaja	9. Pljosnata kašika
2. Unutrašnji poklopac na skidanje	10. Kutlača
3. Činija	11. Čaša za merenje
4. Dugme za otvaranje poklopca	12. Klešta za činiju
5. Kontrolna ploča sa displejem	13. Kontejner za parenje
6. Kućište	14. Košara za duboko prženje
7. Drška za nošenje	15. Drška za kutlaču i kašiku
8. Parni ventil na skidanje	16. Dugme za uključivanje uređaja u struju «0/1»

Kontrolna ploča A2

- Dugme «Hour/Min» («Sati/Minuti») – preključivanje između režima podešavanja sati i minuta; uključivanje/isključivanje funkcije glasovnog pomoćnika.
- Dugme «Time Delay» («Odošteni početak») – uključivanje funkcija odoštenog početka i «MASTERCHIEF».

- Dugme «Cancel/Reheat» («Odbacivanje/Grejanje») – prekidanje rada programa spremanja, odbacivanje unetih podešavanja, uključivanje/isključivanje funkcije grejanja.
- Dugme «←» – navigacija u meniju (premeštanje kursora u levo), smanjenje vrednosti vremena, temperature.
- Dugme «→» – navigacija u meniju (premeštanje kursora udesno), povećanje vrednosti vremena, temperature.
- Dugme «Start / Keep Warm» («Početak / Automatsko podgrevanje») – uključivanje izabranog režima spremanja, uključivanje/isključivanje funkcije automatskog podgrevanja.
- Dugme «Timer/Temp.» («Vreme/Temperatur») – prelaz u režim podešavanja temperature ili vremena spremanja.
- Dugme «Menu» («Meni») – izbor programa spremanja.

Uređenje displeja A3

- Indikatori programa spremanja.
- Indikator rada funkcija automatskog podgrevanja i grejanja.
- Indikator temperature.
- Indikator napajanja.
- Indikator funkcije glasovnog pomoćnika.
- Indikator režima podešavanja vremena spremanja.
- Indikator režima podešavanja i rada odloženog početka.
- Indikator rada.
- Indikator vremena.
- Indikator faze rada programa spremanja.

1. PRE POČETKA KORIŠĆENJA

Pažljivo uklonite proizvod i njegove elemente iz kutije. Uklonite sve materijale za pakovanje i reklamne nalepnice.

⚠ Obavezno sačuvajte na mestu etikete sa upozorenjem, nalepnice-uputstva (nakućistu) i tablice sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućistu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava mogućnosti i prava na njegovu garanciju.

Nakon prevoza ili skladištenja na niskim temperaturama potrebno zadržati uređaj na kućnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Obrisite kućište aparata vlažnom krpom i operite posudu, pustite da se osuše. Da bi se izbegao strani mirisi prilikom prvog korišćenja aparata, temeljno ga oistite.

STOP PAŽNJA! Nije dozvoljena upotreba aparata prilikom bilo kakvih kvarova.

Stavite visenamlenski 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.

Pre kuvanja, uverite se da spoljne i vidljive unutrašnje delove multi-kuvalne nemaju oštećenja, rascepe i druge nedostatke. Između činije i grejača ne smeju biti strane objekte.

II. EKSPLOATACIJA MULTIKUVALA

Energonezavisna memorija

Multikuvalo REDMOND RMC-151E ima energonezavisnu memoriju što pruža mogućnost sačuvanja svih podešavanja koje je uneo korisnik, uključujući podešavanja odloženog početka i glasovnog pomoćnika, u toku 2 sata poste nepredviđenog nestanka struje. Ako se za ovo vreme struja vrati, multikuvalo će predužiti rad u izabranom režimu.

Funkcija glasovnog pomoćnika

Zahvaljujući funkciji glasovnog pomoćnika osvajanja tehnike spremanja jela u multikuvalu REDMOND RMC-151E postalo je jednostavno kao nikad ranije. Sav proces rukovanja je praćen kratkim glasovnim uputstvima o unetim pro-

menama i trenutnim podešavanjima. Funkcija se pokreće automatski posle uključivanja uređaja. Da biste je isključili pritisnite i držite dugme «Hour/Min» u režimu izbora programa spremanja. Povtornu pritisnjanje dugmeta «Hour/Min» će ponovo uključiti ovu funkciju.

Podešavanje vremena spremanja

U multikuvalu REDMOND RMC-151E možete samostalno podesiti vreme spremanja za većinu programa. Korak promene i mogući raspon vremena zavise od izabranog programa spremanja.

i *Mogućnost promene vremena nije dostupna pri korišćenju programa «EXPRESS».*

- Za podešavanje vremena spremanja posle izbora automatskog programa pritisnite dugme «Timer/Temp.». Na displeju će se pojaviti indikator Time. Indikator minuta će početi titrati.
- Putem pritisnjanja dugmeta «Hour/Min», izaberite vrednost sati ili minuta. Izabrana vrednost će titrati.
- Putem pritisnjanja dugmeta «+» vrednost vremena će se povećavati, putem pritisnjanja dugmeta «-» vrednost vremena će se smanjivati. Za brzu promenu pritisnite i držite odgovarajuće dugme.

Za izlaz u režim čekanja bez sačuvanja unetih podešavanja pritisnite dugme «Cancel/Reheat».

i *U programima «STEAM» i «SELF-CLEAN» odbrojavanje izabranog vremena spremanja počinje samo posle postizanja potrebne radne temperature u činiji. Naprimere, ako izaberite u programu «STEAM» vreme spremanja 5 minuta i pri tome sipate hladnu vodu, pokretanje programa i obratno odbrojavanje odredjenog vremena će početi tek posle postizanja odgovarajuće temperature vode i stvaranja dovoljno guste pare u činiji.*

Odloženi početak programa

Funkcija odloženog početka programa omogućava podešavanje intervala vremena, posle koga će početi raditi program spremanja. Moguće je podesiti vreme u rasponu od 5 minuta do 24 sata sa korakom promene od 5 minuta. Posle ovog intervala će se pokrenuti program spremanja.

- Da biste podesili vreme odloženog početka, posle izbora automatskog programa spremanja pritisnite dugme «Time Delay». Indikator minuta će početi titrati.
- Pritisnjajući dugme «Hour/Min» podesite vrednost sati i minuta. Izabrana vrednost će titrati.
- Putem pritisnjanja dugmeta «+» vrednost vremena će se povećati, putem pritisnjanja dugmeta «-» – smanjivati. Za brzu promenu vrednosti vremena pritisnite i držite odgovarajuće dugme.
- Za pokretanje funkcije odloženog početka pritisnite i držite tokom nekoliko sekundi dugme «Start / Keep Warm». Na displeju će se pojaviti obratno odbrojavanje vremena do pokretanja programa.
- Posle završetka obratnog odbrojavanja će početi rad izabranog programa spremanja.

Za izlaz u režim čekanja bez sačuvanja unetih promena pritisnite dugme «Cancel/Reheat».

i *Funkcija odloženog početka nije dostupna pri korišćenju programa «FRY» i «EXPRESS».*

Ne preporučuje se koristiti funkciju odloženog početka ako recept sadrži kvarlive proizvode.

Pri podešavanju vremena odloženog početka treba voditi računa da u nekim automatskim programima odbrojavanje odredjenog vremena počinje tek posle postizanja potrebne radne temperature u činiji.

Održavanje temperature spremenjenih jela (automatsko podgrevanje)

Ova se funkcija uključuje automatski odmah posle završetka rada programa spremanja i može da održava temperaturu spremenjenog jela u rasponu 70–75°C

tokom 24 sati. Kada radi automatsko podgrevanje, dugme «Cancel/Reheat» je upaljeno, na displeju svetli indikator rada funkcije automatskog grejanja i prikazuje se direktno odbrojavanje vremena rada u ovom režimu.

Za prekidanje rada funkcije i prelaz u režim čekanja pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme «Cancel/Reheat».

i *Funkcija automatskog podgrevanja nije dostupna pri korišćenju programa «YOGURT» i «EXPRESS».*

U programu «MULTICOOK» pri podešavanju temperature niže od 80°C funkcija automatskog podgrevanja će biti automatski isključena. Ako je potrebno možete je uključiti ručno.

Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja

Uključivanje automatskog podgrevanja posle završetka rada programa spremanja nije uvek poželjno. Imajući to u vidu u multikuvalama REDMOND RMC-151E je predviđena mogućnost prethodnog isključivanja ove funkcije tokom pokretanja ili rada osnovnog programa spremanja. Da biste to uradili pritisnite i držite (tokom rada osnovnog programa) u toku nekoliko sekundi dugme «Cancel / Keep Warm». Da biste ponovo uključili automatsko podgrevanje, pritisnite još jednom dugme «Start / Keep Warm».

Grejanje jela

Multikuvalo REDMOND RMC-151E može da se koristi za grejanje hladnih jela. Za to:

- Stavite jelo u činiju, a činiju u kućište multikuvala.
- Zatvorite poklopac, uključite uređaj na struju. Postavite dugme uključivanja napajanja «On/» u položaj «I».
- Uvedite uređaj u režim izbora programa spremanja. Pritisnite i držite u toku nekoliko sekundi «Cancel/Reheat». Čučete kratki zvučni signal. Na displeju i dugmetu će se upaliti odgovarajući indikator. Tajmer će početi direktno odbrojavanje vremena grejanja.

Uređaj će ugrejati jelo do 70–75°C i čuvati ga u toplom stanju tokom narednih 24 sati. Ako je potrebno možete prekinuti grejanje putem pritisnjanja i držanja tokom nekoliko sekundi dugmeta «Cancel/Reheat». Čučete kratki zvučni signal posle čega će se ugasi odgovarajući indikatori na displeju i svetlo ispod dugmeta.

i *Zahvaljujući funkcijama automatskog podgrejavanja i grejanja multikuvalo može da održava jelo u toplom stanju do 12 sati, ali mi ne preporučujemo ostavljanje jela u toplom stanju više od dva do tri sata, jer to ponekad može promeniti kvalitet i ukus jela.*

Funkcija «MASTERCHEIF»

Otkriće još više mogućnosti za kuvarsko stvaralaštvo sa novom funkcijom «MASTERCHEIF»! Program «MULTICOOK» pruža mogućnost da podesite parametre rada programa pre njegovog pokretanja, ali koristeći funkciju «MASTERCHEIF», moći ćete promeniti podešavanja direktno u procesu spremanja sa mogućnošću sačuvanja.

i *Funkcija «MASTERCHEIF» nije dostupna pri korišćenju programa «EXPRESS». Funkcija «MASTERCHEIF» pruža mogućnost da 10 puta menjate vreme i temperaturu spremanja tokom rada programa i sačuvati dobijeni redosled promena umesto polaznog programa. Promena temperature u funkciji «MASTERCHEIF» je moguća u rasponu od 35°C do 180°C sa korakom od 1°C. Raspon promene vremena spremanja je od 1 minuta do 15 sati sa korakom od 1 minuta.*

i *Kako bi se izbeglo pregrevanje maksimalno vreme rada programa pri podešavanju temperature veće od 140°C biće ograničeno na 2 sata. Uključivanje/isključivanje automatskog podgrevanja bez promene vremena ili temperature nije posebna promena.*

i *Funkcija «MASTERCHEIF» može da bude naročito korisna ako spremate jela sa komplikovanim receptom, koja zahtevaju kombinaciju različitih programa spremanja (naprimere, za spremanje sarme, bejstraganova, sapa i paste po različitim receptima, džem, i t. d.)*

Za promenu temperature spremanja:

1. Tokom rada programa spremanja pritisnite i držite tokom nekoliko sekundi dugme «Time Delay». Indikator temperature na displeju će početi titrati.
2. Podesite željenu temperaturu. Za povećanje pritisnite dugme «+», za smanjivanje – dugme «-». Za brzu promenu pritisnite i držite odgovarajuće dugme.
3. Nemojte pritisnivati dugmad na ploči tokom narednih 10 sekundi. Nova vrednost temperature će se automatski sačuvati.

Za promenu vremena spremanja:

1. Tokom rada programa spremanja pritisnite i držite tokom nekoliko sekundi dugme «Time Delay». Za prelaz u podešavanja vremena pritisnite dugme «Time/Temp.». Indikator vrednosti minuta na displeju počće titrati.
2. Putem pritisivanja dugmeta «Hour/Min», izaberite vrednost sati ili minuta. Izabrana vrednost će titrati.
3. Pri pritisivanju dugmeta «+» vrednost vremena će se povećati, pri pritisivanju dugmeta «-» – smanjivati. Za brzu promenu pritisnite i držite odgovarajuće dugme.
4. Nemojte pritisnivati dugmad na ploči tokom narednih 10 sekundi. Nova vrednost vremena će se automatski sačuvati.

i *Posle sačuvanja unetih promena na displeju će se naizmenično prikazivati vrednosti temperature i vremena koje je ostalo do kraja programa.*

Ako podesite vrednost vremena 00:00, rad programa će se zaustaviti.

Sačuvanje promenjenog programa spremanja

Ako je poželjno u toku 3 minuta posle završetka rada programa možete sačuvati novi program umesto fabričkog. U ovo vreme na displeju će se prikazivati obratno odbrojavanje u sekundama.

Za sačuvanje programa istovremeno pritisnite i držite dugmad «+» i «-».

Za izlaz u meni bez sačuvanja pritisnite dugme «Cancel/Reheat».

Povratno pokretanje promenjenog programa spremanja
Pri izboru u meniju promenjenog programa na displeju umesto vremena spremanja će se prikazati simbol "→".

Možete podesiti vreme odloženog početka ili odmah pokrenuti promenjeni program putem pritisivanja i držanja u toku nekoliko sekundi dugmeta «Start / Keep Warm». U toku rada promenjenog programa na displeju će se naizmenično prikazivati preostalo vreme spremanja i temperatura spremanja, izabrana za trenutnu fazu. Posle prelaza svake tačke promena čujete dupli zvučni signal.

i *Promena podešavanja sačuvanih programa nije moguća.*

Vraćanje fabričkih podešavanja

U svaki momenat možete vratiti fabrička podešavanja jednog ili svih promenjenih programa. Da biste to uradili izaberite u meniju promenjeni program i istovremeno pritisnite i držite tokom nekoliko sekundi dugmad «Hour/Min» i «Time Delay». Unete u program promene će se odbaciti.

i *Posle odbacivanja promenjenog programa u meniju će se prikazivati izvorni. Za odbacivanja svih promenjenih programa i vraćanja kod fabričkih podešavanja pritisnite i držite nekoliko sekundi dugmad «Hour/Min» i «Time Delay» u režimu čekanja.*

Opšti postupak rada pri korišćenju automatskih programa

1. Pripremite (odmerite) potrebne sastojke.
2. Smestite sastojke u činiju multikuvala u skladu sa programom, a činiju stavite u kućište uređaja. Proverite da sadržaj činije (svi sastojci, uključujući tečnosti) ne prelazi oznaku maksimalnog nivoa na unutrašnjoj površini činije. Proverite da činija stoji ravno i da čvrsto dodiruje grejnu element.
3. Zatvorite poklopac uređaja dok ne čujete klik. Priključite uređaj u struju. Premestite dugme električnog napajanja «0/I» u položaj «I».
4. Pritisnite dugme «Menu» za izlaz iz režima očekivanja. Izaberite neophodni program spremanja koristeći dugme «+», «-» ili «Menu» (odgovarajući indikator da displeju će početi titrati).

5. Ako vam ne odgovara podrazumevano vreme spremanja, pritisnite dugme «Time/Temp.» i promenite vrednost vremena.

i *U programima «MULTICOOK» i «DEEP FRY» isto tako možete promeniti i temperaturu spremanja. Posle podešavanja vremena spremanja povratno pritisnite dugme «hrony «Time/Temp.» i podesite željenu vrednost uz pomoć dugmadi «+» i «-». Posle završetka podešavanja temperature pritisnite dugme «Time/Temp.» ili «Time Delay» za vraćanja kod podešavanja vremena ili prelaza kod podešavanja odloženog početka.*

6. Ako je potrebno podesite vreme odloženog početka.
7. Za pokretanje programa spremanja pritisnite i držite tokom nekoliko sekundi dugme «Start / Keep Warm». U zavisnosti od izabranog programa obratno odbrojavanje će početi ili odmah posle pritisivanja dugmeta «Start / Keep Warm» ili posle postizanja potrebne radne temperature u činiji.

i *Ako je potrebno funkcija automatskog podgrevanja može se prethodno isključiti.*

8. Posle završetka programa spremanja čujete zvučni signal. Dalje, u zavisnosti od izabranog programa ili trenutnih podešavanja uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja ili u režim čekanja.
9. Da biste odbacili izabrani program i prekinuli proces spremanja ili automatskog podgrevanja, pritisnite i držite tokom nekoliko sekundi dugme «Cancel/Reheat».

Program «MULTICOOK»

Program je namenjen za spremanje jela po parametrima vremena i temperature koje je podesio korisnik. Zahvaljujući programu «MULTICOOK» multikuvala REDMOND RC-151E ž mogu da zamene ceo red kućnih uređaja, pružeći mogućnost spremanja jela praktično u skladu sa svakim interesantnim receptom, bilo iz starog kuvara, bilo po pronađenom receptu na internetu.

U programu «MULTICOOK» podrazumevano vreme spremanja je 30 minuta, podrazumevana temperatura spremanja je 100°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u programu je od 35 do 180°C sa korakom od 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena – od 2 minuta do 15 sati sa korakom 1 minut u intervalu do 1 sat) ili od 5 minuta (u intervalu većem od 1 sat).

Posle postizanja potrebne temperature čujete zvučni signal.

i *U programu «MULTICOOK» pri podešavanju temperature manje od 80°C funkcija automatskog podgrevanja će biti automatski isključena. Ako je potrebno možete je uključiti ručno.*

Program «COOK»

Program je namenjen za kuvanje povrća i mahunaraka. Podrazumevano vreme spremanja je 40 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja je od 5 minuta do 8 sati sa korakom promene od 5 minuta.

Program «EXPRESS»

Program je namenjen za brzo kuvanje pirinača i spremanje sipkavih kaša na vodi. U ovom programu nisu dostupni ručno podešavanje vremena spremanja, funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja.

Program «STEW»

Program je namenjen za dinstanje mesa, živine, ribe, povrća, spremanje ragua i jela sa više sastojaka, a isto tako i za spremanje ragua. Podrazumevano vreme spremanja je 50 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena je 5 minuta do 12 sati sa korakom promene od 5 minuta.

Program «PIZZA»

Program je namenjen za spremanje pice sa mesom, živinom, kašakavalom i drugim sastojcima. Podrazumevano vreme spremanja je 25 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 10 minuta do 8 sati sa korakom od 5 minuta.

Programma «PORRIDGE»

Program je namenjen za spremanje kaša sa posterizovanim mlekom manje masnoći.

Podrazumevano vreme spremanja je 20 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 5 minuta do 4 sata sa korakom promene u 1 minut (za interval do 1 sat) i od 5 minuta (za interval veći od 1 sat). Kako biste izbegli isparivanja mleka i dobili željeni rezultat, preporučujemo pre početka kuvanja uraditi sledeće:

- pažljivo isperite sve žitarice (pirinač, heljda, prekrufe i t. d.), dok voda koju koristite ne postane prozirna;
- premešajte činiju multikuvala maslacom pre nego što počnete spremanje;
- striktno pratite proporcije, odmeravajte sastojke prema uputstvima iz kuvara (proporcionalno povećavajte ili smanjite količinu sastojaka);
- ako koristite sveže mleko mešajte ga sa vodom u odnosu 1:1.

i *Osobine mleka i žitarica mogu se razlikovati u zavisnosti od proizvođača i mesta porekla, ovo može ponekad uticati na rezultate spremanja.*

i *Ako niste dobili željeni rezultat u programu «PORRIDGE» koristite univerzalni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura za spremanje mlečne kaše je 95°C. Količinu sastojaka i vreme spremanja određivajte u skladu sa receptom.*

Program «SOUP»

Program je namenjen za spremanje butjona, supa, čorba, supa od povrća i hladnih supa.

Podrazumevano vreme spremanja je 1 sat. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 10 minuta do 8 sati sa korakom od 5 minuta.

Program «RICE»

Program je namenjen za spremanje pirinača a isto tako i za kuvanje kaša na vodi. Podrazumevano vreme spremanja je 30 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja je od 5 minuta do 4 sata sa korakom od 1 minuta.

Program «GRAIN»

Program je namenjen za kuvanje prekrupa, garnira i kaša na vodi. Podrazumevano vreme spremanja je 30 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja je od 5 minuta do 4 sati sa korakom promene od 1 minuta.

Program «SAUCE»

Program je namenjen za spremanje različitih soseva a isto tako i za kuvanje slatkog i džema.

Podrazumevano vreme spremanja je 35 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 5 minuta do 2 sata sa korakom promene u 5 minuta. Moguće je spremanje sa otvorenim poklopcem.

Program «SELF-CLEAN»

Program je namenjen za automatsko čišćenje činije multikuvala i unutrašnjeg poklopca na skidanje. Podrazumevano vreme spremanja je 30 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 5 minuta do 2 sata sa korakom od 5 minuta.

Program «FRY»

Program je namenjen za prženje mesa, ribe, povrća. Preporučuje se prženje sa otvorenim poklopcem.

Podrazumevano vreme spremanja je 15 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 5 minuta do 2 sata sa korakom promene od 1 minuta. Raspon ručnog podešavanje temperature je od 100°C do 180°C sa korakom od 5°C. Funkcija odloženog početka pri korišćenju ovog programa nije dostupna.

i *Kako bi se izbeglo pregaravanje jela preporučuje se striktno praćenje recepta mešanje sadržaja činije s vremena na vreme. Ako želite ponovo da koristite uređaj u režimu «FRY», sačekajte dok se uređaj potpuno ne ohladi.*

Program «SLOW COOK»

Program je namenjen za spremanje dinstanog mesa a isto tako i topljenog mleka i pihtija.

Podrazumevano vreme spremanja je 3 sata. Raspon ručnog instaliranja vremena je od 5 minuta do 12 sati sa korakom promene u 10 minuta.

Program «BREAD»

Program se preporučuje za pečenje različitih vrsta hleba od belog brašna sa dodatkom razanog brašna. U programu je predviđen ceo ciklus spremanja od iskušavanja testa do pečenja. Sada vi možete samostalno ispeći hleb kod kuće. Podrazumevano vreme spremanja je 3 sata. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja je od 10 minuta do 6 sati sa korakom promene od 5 minuta.

Program «DEEP FRY»

Program je namenjen za spremanje različitih proizvoda putem dubokog prženja uz pomoć posebne košare (ulazi u kompletiranje). Podrazumevano vreme spremanja je 30 minuta, temperatura spremanja je 180°C. Raspon ručnog podešavanja temperature je 120-180°C sa korakom od 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja u programu je od 5 minuta do 30 minuta sa korakom od 5 minuta. Pri korišćenju ovog programa poklopac mora biti otvoren. Posle postizanja neophodne temperature probor će dati zvučni signal.

STOP **PAŽNIA!** Ulje je jako toplo! Kako biste izbegle opekotine koristite kuhinjske narukvice i nemojte se nagibati iznad uređaja pri otvaranju piklopa.

1. Posle završetka programa podignite košaru za duboko prženje držeći je za dršku i učvrstite je na kraju činiju uz pomoć specijalne kukice na košari da bi ih isketlo ulje.
2. Pre nego što postavite jelo na sto obrišite ga papirnom krpom ili maramicom kako bi se sklonio višak ulja.

! *Koristite za duboko prženje samo rafinirano suncokretovo ulje. Jako i dugo zagrevanje ulja može da dovede do njegove oksidacije. Nemojte koristiti jedno ulje za povratno spremanje jela pri dubokom prženju.*

Program «BAKE»

Program je namenjen za pečenje mesa, živine a isto tako i proizvoda od nedizanog testa a isto tako i lisnatog. Podrazumevano vreme spremanja je 50 minuta. Raspon ručnog podešavanja je od 10 minuta do 8 sati sa korakom od 5 minuta.

! *Pri spremanju peciva preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgreivanja jela. Spremanje proizvod izdvadite iz multikuvala odmah posle spremanja da ne bi postao vlažan. Ako to nije moguće, možete da ostavite proizvod u multikuvalu na kratak rok pri uključenom automatskom podgreivanju.*

Program «PILAF»

Program je namenjen za spremanje različitih vrsta pilava. Podrazumevano vreme spremanja je 50 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja je od 10 minuta do 8 sati sa korakom promene od 5 minuta.

Program «YOGURT»

Jogurt je mlečni proizvod poznat u celom svetu. Uz pomoć programa «YOGURT» možete da spremite različite ukusne i zdrave jogurte kod kuće. Podrazumevano vreme spremanja je 8 sati. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 10 minuta do 12 sati sa korakom od 5 minuta. Funkcija automatskog podgreivanja pri korišćenju ovog programa nije dostupna.

Program «CHILLI»

Program je namenjen za spremanje čili-sosa. Podrazumevano vreme spremanja je 2 sata. Raspon ručnog podešavanja vremena spremanja je od 10 minuta do 10 sati sa korakom promene od 10 minuta.

Program «STEAM»

Program je namenjen za parenje mesa, ribe, živine, povrća i jela sa više sastojaka a isto tako i kuvanje. Podrazumevano vreme spremanja je 20 minuta. Raspon ručnog podešavanja vremena od 5 minuta do 2 sata sa korakom 5 minuta. Za spremanje u ovom programu koristite poseban kontejner (ulazi u kompletiranje).

i *Vodite računa da obratno odbrojavanje vremena rada programa spremanja počinje tek kad voda provri i kad se u činiji stvori dovoljno gusta para.*



Ako ne koristite automatska podešavanja u ovom programu, obratite se tabeli odgurnumec k mašinu »Preporučeno vreme za parenje različitih proizvoda«.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Iskušavanje testa
- Spremanje fondija
- Spremanje sira i mladog sira
- Pasterizacija težnosti
- Sterilizacija posuda i ličnih predmeta

IV. NEGA UREĐAJA**Opšta pravila i uputstva**

- Pre prvog korišćenja uređaja a isto tako za uklanjanje mirisa hrane u multikuvalu, preporučuje se posle spremanja ostaviti u njemu jednu polovinu limuna i uključiti program «STEAM».
- Ne treba ostavljati u zatvorenom multikuvalu činiju sa spremljenom hranom ili napunjenom vodom više od 24 sati. Možete da čuvate činiju sa spremljenom hranom u frižideru i ako je potrebno ugrejati jelo u multikuvalu, koristeći funkciju grejanja.
- Ako ne koristite uređaj tokom dugog perioda, isključite ga iz struje. Radni prostor, uključujući grejni disk, činiju, unutrašnji poklopac i parni ventil, kontejner za končanje moraju biti čisti i suvi.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite meku tkaninu i delikatan deterdente.



ZABRANIENO je pri čišćenju uređaja koristiti grube krpe ili sundere i ambrazivna sredstva. Isto tako je neprihvatljivo korišćenje bilo kakvih hemijski agresivnih ili drugih sredstava za čišćenje koja se ne preporučuju za upotrebu sa predmetima, koji dolaze u kontakt sa hranom.



ZABRANIENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili stavljati ga pod tekuću vodu.

- Budite pažljivi prilikom čišćenja gumenih delova multikuvala, oštećenja ili deformacije na njima mogu dovesti do nepravilnog rada uređaja.
- Čišćenje kućišta uređaja se čini ako je potrebno. Činiju, unutrašnji poklopac od aluminijuma i parni ventil na skidanje neophodno je čistiti poste svake upotrebe uređaja. Kondenzat koji se stvara u procesu spremanja hrane u multikuvalu treba obrisati poste svake upotrebe uređaja. Čistite unutrašnju površinu radnog prostora kada je to potrebno.

Čišćenje kućišta

Čistite kućište uređaja mekom i vlažnom kuhinjskom krpom ili sunderom. Možete da koristite delikatan deterdente. Da biste izbegli moguću mrlje od vode i fleke na kućištu uređaja preporučuje se brisati površinu sasvim suvo.

Čišćenje činije

Možete da čistite činiju ručno, koristeći meki sunder i deterdente, ili u mašini za pranje sudova (u skladu sa uputstvima njenog proizvođača). Ako je činija jako zaprljana, sipajte u nju toplu vodu i ostavite je da odstoji neko vreme i zatim je operite.

Spoljnu površinu činije obavezno obrišete svupkom pre nego što je stavite u kućište multikuvala.

Pri regularnoj upotrebi činije moguća je potpuna ili delimična promena boje njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza. Ovo nije defekat činije.

Čišćenje unutrašnjeg poklopca od aluminijuma

1. Otvorite poklopac multikuvala. Pritisnite plastični fiksator.
2. Bez napora povucite unutrašnji poklopac od aluminijuma prema sebi.
3. Obrišite površinu oba poklopca vlažnom kuhinjskom krpom ili sunderom. Ako je potrebno isperite izvađeni poklopac pod tekućom vodom koristeći deterdente. Pri čišćenju unutrašnjeg poklopca ne preporučuje se korišćenje mašine za pranje sudova. Obrišite suvo oba poklopca.

4. Sastavite poklopac od aluminijuma sa osnovnim poklapcem i pritisnite lagano dok ne čujete klik.

Čišćenje parnog ventila na skidanje

Parni ventil je učvršćen u specijalnoj utičnici na gornjem poklopcu uređaja i sastoji se od gornje i donje obloge.

1. Pažljivo povucite spoljnu oblogu gore i prema sebi. Unutrašnju oblogu okrenjete suprotno od smer kazaljke na satu i skinete je.
2. Ako je potrebno izvadite gumu ventila i isperite sve delove ventila.
3. Uradite sklapanje obrnutim redosledom: stavite gumu na mesto, uskladi- težbeve osnovnog dela ventila sa odgovarajućim izbočinama na unutraš- njoj oblozi i okrenite ga u smeru kazaljke na satu. Učvrstite parni ventil u utičnicu na poklopcu uređaja.



Pažnja! Kako biste izbegli deformiranje gume ventila nemojte je razvlačiti pri skidanju, čišćenju i stavljanju.

Brisanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se sakuplja u specijalnoj šupljini na kućištu uređaja oko činije i teče u poseban kontejner, koji se nalazi u zadnjem delu uređaja. Otvorite poklopac, izvadite činiju. Preostao kondenzat u šupljini oko činije izbršite kuhinjskom krpom.

Čišćenje radnog prostora

Ako se pravila ovog uputstva striktno prate, verovatnoća da tečnost, mali delovi hrane ili smeća upadnu unutar radnog prostora uređaja je minimalna. Ako se ipak desilo ozbiljno prljanje, površine radnog prostora treba da se očiste da bi se izbegao nepravilan rad ili kvar uređaja.



Pre nego što počnete čistiti radni prostor multikuvala, proverite da je uređaj isključen iz struje i potpuno ohlađen!

Bočni zidovi radnog prostora, površina grejnog diska i obloga centralne termoploče (nalazi se u centru grejnog diska) mogu se čistiti vlažnom (ne skroz mokrom!) krpom, sunderom ili salvetom. Ako koristite deterdente treba pažljivo izbrisati njegove tragove da se ne bi pojavio neželjan miris pri sledećem spremanju hrane.

Ako je u žleb oko centralne termoploče upalo strano teta, pažljivo ga sklonite pincetom bez pritiska na oblogu ploče.

Kod čišćenja zaprljane površine grejnog diska može se koristiti vlažni sunder srednje tvrdoće ili sintetička četka.



Pri regularnoj upotrebi uređaja sa vremenom je moguća potpuna ili delimična promena boje grejnog diska. Ovo nije defekat uređaja i ne utiče na pravilnost njegovog rada.

Korišćenje funkcije «SELF-CLEAN»

1. Sipajte vodu u činiju (jedno trećinu prostora), a činiju stavite u kućište uređaja. Proverite da je činija dobro učvršćena i da čvrsto dodiruje grejni elemenat.
2. Zatvorite poklopac multikuvala dok ne čujete klik. Uključite uređaj u struju. Premestite dugme električnog napajanja u položaj I.
3. Pritisnite dugme «Menu» i izaberite funkciju «SELF-CLEAN» na listi programa.
4. Da biste pokrenuli rad funkcije pritisnite dugme «Start». Na displeju će se prikazati obratno odbrojavanje vremena rada programa.



PAŽNIA! U režimu automatskog čišćenja iz parnog ventila na skidanje će izlaziti vrela para i male kapi vode. Da biste izbegli opekotine nemojte se nagibati iznad multikuvala tokom rada ove funkcije i nemojte otvarati poklopac odmah posle završetka rada ovog programa.

V. SAVETI ZA KUVANJE

Greške u spremanju hrane i njihova rešenja

Sledeća tabela rezimira tipične greške koje se mogu dopustiti prilikom kuvanja hrane u multi-kuvalima. Razmotreni su mogući načini njihovog rešenja.

JELO NIJE SPREMLJENO DO KRAJA

Mogući uzroci	Načini rešenja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste zatvorili čvrsto, zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Tokom kuvanja nemojte otvarati poklopac bez potrebe. Zatvarajte poklopac dok ne klikne. Proverite da ništa ne smeta potpunom zatvaranju poklopca uređaja i da guma na unutrašnjoj strani uređaja nije deformisana.
Činija i grejni elemenat loše imaju loš kontakt i zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Činija treba da bude dobro postavljena na telu pribora i uočena za dno diska za grejanje. Proverite da u multi-kuvalu nema stranih predmeta. Izbegavajte prljanje diska za grejanje.
Nesrećan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane na način koji ste izabrali ili ste izabrali pogrešan program. Sastojci su isekani vremenom krupno, prelešene su opšte proporcije stavljanja sastojaka. Nepravilno ste postavili (ili niste izračunali) vreme spremanja. Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovo multi-kuvalo.	Preporučljivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Tokom parenja u činiji je pre malo vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare.	Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja.
Kada pržite	Sipali ste u činiju previše ulja.
	Višak vlage u činiji.
Kada kuvate: isparivanje bujuna kada kuvate jela sa visokom kiselinom	Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta.
Kada pečete (testo nije potpuno ispečeno)	U procesu spremanja, testo se zaljeplilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru.
	Postavili ste u posudu premnogog testa.

JELO SE PREKUIVAO

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kuvanja. Dimenzije sastojaka su premale.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Posle spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom režimu.	Dugo korišćenje funkcije autogrejanja nije preporučljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost prethodnog isključivanja ove funkcije, možete je koristiti.

JELO SE PREKUIVAO

Tokom kuvanja mlečne kaše isparava mleko.	Kvalitet i svojstva mleka mogu zavistati od mesta i uslova njegove proizvodnje. Preporučujemo upotrebu isključivo ultra-pasterizovanog mleka sa masnoćom do 2,5%. Ako je potrebno mleko može biti razblaženo malom količinom pitke vode.
Pre kuvanja sastojci nisu bili obrađeni ili su bili obrađeni nepravilno (loše isprani i t. d.). Nisu bile ispoštovane proporcije sastojaka ili vrste sastojaka su bile izabrane nepravilno.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, poroporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom.

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše isprana nakon prethodnog spremanja hrane. Nelepljivi keramički premaz je oštećen.	Pre nego što počnete da spremate, proverite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja.
Celokupna količina stavljenih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept.
Odredili ste predugo vreme za spremanje.	Skratite vreme za spremanje i pratite preporuke recepta, odgovarajućeg za ovaj model uređaja.
Kada pržite: zaboravili ste da sipate ulje u posudu, niste mešali ili kasno okretali hranu koju kuvate.	Tokom običnog prženja sipajte u posudu malu količinu ulja kako bi ono pokrilo dno posude tankim slojem. Da bi se hrana ravnomerno ispržila, treba je u vreme mešati ili okretati u posudi.
Kada dinstate: u posudi nema dovoljno vode	Sipajte posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvala bez potrebe.
Kada kuvate: u posudi ima pre malo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka.
Kada pečete: niste namazali unutrašnju površinu posude maslacem pre spremanja.	Pre stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili sunekretovim uljem (ne treba sipati ulje u posudu)

JELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuto šumsko voće, pavlaka i t. d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama.
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo.	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrejanje.

PECIVO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su bili loše mućeni	Uzmite odgovarajući (adaptirano za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, proporcije stavljanja i način njihove prethodne obrade, moraju odgovarati preporuci recepta.
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Brašno nije dobro prosejano ili testo loše umešeno	
Pogrešili ste redosled stavljanja sastojaka	Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu-multi-kuvala.

i Kod nekih modela multi-kuvata firme REDMOND u programima «STEW» i «SOUP» pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvalo prelazi u režim autogrejanja.

Preporučeno vreme spremanja različitih jela na pari

Proizvod	Težina, g/ količina, kom.	količina vode, ml	vreme spremanja, min
File od svinskog/govede mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	30/40
File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	800	40
Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
Mesne okruglice/kotleti	10 kom. / 5 kom.	800	25/40
Riba (file)	300	800	15
Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	300	800	5
Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
Sargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	35
Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	1500	90
Smrznuto povrće	500	800	5
Pileće jaje	5 kom.	800	10

i Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovde preporučeni zaviso od osobina proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

Sažeta tabela programa spremanja (fabrička podešavanja)


Program	Upravljanje vremenom spremanja	Podrazumevano vreme spremanja	Rešavanje vremena spremanja / Konak podešavanja	Odobreni početak	Čišćenje i izlaz u režim čišćenja	Automatsko podgrevanje
MULTICO-OK	Spremanje različitih jela sa mogućnošću ručnog podešavanja temperature i vremena spremanja	0:30	2 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 15 sati / 5 min	+	-	+
COOK	Kuvanje povrća i mahunaraka	0:40	5 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
EXPRESS	Brzo spremanje pirinča i kaša na vodi, a isto tako i grejanje spremjenih jela	-	-	-	-	-
STEW	Dinstanje mesa, ribe, povrća, garnira i jela sa više sastojaka	1:00	5 min – 12 sati / 5 min	+	-	+
PIZZA	Spremanje pice sa mesom, žninom, sirom i drugim sastojcima	0:25	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Spremanje mlečnih kaša	0:20	5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 4 sata / 5 min	+	+	+
SOUP	Spremanje bujuna, supa, čorbi, supa od povrća i hladnih supa	1:00	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+

RICE	Spremanje pirinača. Kuvanje kaša na vodi	0:30	5 min – 4 sata / 1 min	+	-	+
GRAIN	Spremanje različitih prekrupa i gamlira	0:30	5 min – 4 sata / 1 min	+	-	+
SAUCE	Spremanje različitih seoseva a isto tako slatkog i džema	0:35	5 min – 2 sata / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatski sistem čišćenja unutrašnjeg poklopca i činije	0:30	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i jela sa više sastojaka	0:15	5 min – 2 sata / 1 min	-	-	+
SLOW COOK	Spremanje toplenog mleka, distanog mesa a isto tako i pihitja	3:00	5 min – 12 sati / 10 min	+	-	+
BREAD	Spremanje različitih vrsta hleba od belog brašna sa dodatkom raznog brašna	3:00	10 min – 6 sati / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Spremanje različitih proizvoda putem dubokog prženja	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Pečenje mesa, živine a isto tako i proizvoda od medijanog testo a isto tako i lisnatog	0:50	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
PILAF	Spremanje različitih vrsta pilava (sa mesom, ribom, živinom, povrćem)	0:50	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
YOGURT	Spremanje različitih vrsta jogurta	8:00	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	-
CHILLI	Spremanje čili-sosa	2:00	10 min – 10 sati / 10 min	+	-	+
STEAM	Parjenje mesa, ribe, povrća i drugih proizvoda	0:20	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+

Uputstvo za upotrebu temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»

Radna temperatura, °C	Uputstva za upotrebu (vidi isto tako i kuvar)
35	Iskušavanje testa i spremanje sirćeta
40	Spremanje jogurta
45	Ukiseljavanje
50	Vrenje
55	Spremanje meke karamele
60	Spremanje zelenog čaja i hrane za bebe
65	Kuvanje mesa u vakum pakovanju
70	Spremanje punša
75	Pasterizacija ili spremanje belog čaja
80	Spremanje kuvanog vina
85	Spremanje mladog sira ili jela, koja zahtevaju dugo vreme spremanja
90	Spremanje crvenog čaja
95	Spremanje mlečnih kaša
100	Spremanje puslice ili džema
105	Spremanje pihitja

Radna temperatura, °C	Uputstva za upotrebu (vidi isto tako i kuvar)
110	Sterilizacija
115	Spremanje šećernog sirupa
120	Spremanje pečenja
125	Dinstanje mesca
130	Spremanje musake
135	Prženje spremljenih jela radi dobijanja hrskave korice
140	Dimljenje
145	Pečenje povrća i ribe (u foliji)
150	Pečenje mesa (u foliji)
155	Pečenje proizvoda od ldizanog testa
160	Prženje živine
165	Prženje stejkova
170	Prženje na testu
175	Spremanje nagetsa
180	Spremanje pomfrita

 *Isto tako vidi kuvar koji ulazi u kompletiranje.*

VI. DODATNI AKSESOARI

Dodatni aksesoari za multikuvalo REDMOND RMC-151E ne ulaze u kompletiranje i kupuju se posebno. Možete da ih naručite a isto tako i da saznate o novim proizvodima kompanije REDMOND na sajtu www.multicooker.com ili u prodavnicama oficijalnih dilera.

VII. PRE ODLASKA U SERVIS - CENTAR

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o grešci: E1-E4	Sistemska greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili grejnog elementa	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, uključite aparat ponovo u struju
Aparat se ne uključuje	Kabl za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Uverite se da je prenosivi kabl priključen u odgovarajuću konektor na uređaju i u utičnicu
	Neispravna električna utičnica	Uključite aparat u ispravnu utičnicu
Jelo se priprema suviše dugo	U utičnici nema struje	Proverite mrežni napon. Ako ga nema obratite se organizaciji koja održava vaš dom
	Prekid sa napajanjem struje (nivo napona nije stabilan ili je ispod normale)	Proverite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom
	Između posude i grejnog elementa pao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane)	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice
Grejni disk je jako zaprljan	Posuda u kućištu višenamenskog aparata postavljena je neravno	Stavite posudu ravno, bez krivljenja
		Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Za vreme pripreme ispod poklopca izlazi para	Posuda nije ravno postavljena u kućište aparata	Stavite posudu ravno
	Narušena je hermetičnost spoja posude i unutrašnjeg poklopca višenamenskog aparata	Poklopac nije čvrsto zatvoren ili je ispod poklopca upao strani predmet Gumeni zaptivač na unutrašnjem poklopcu je veoma prljav, deformisan ili oštećen

VIII. GARANTNA IZJAVA

Za ovaj proizvod je predviđena garancija od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje popravkom, zamenom rezervnih delova ili zamenom celokupnog proizvoda ukloniti sve fabričke nedostatke izazvane nedovoljnim kvalitetom materijala ili izrade. Garancija važi samo ukoliko se datum kupovine može potvrditi pečatom prodavnice i potpisom prodavca na originalnom garantnom listu. Ova garancija važi samo u slučaju da je proizvod bio korišćen u skladu sa uputstvom za upotrebu, ako nije bio popravljan ili rastavljan od strane kupca, ako nije bio oštećen kao rezultat nepravilnog rukovanja sa njim i ako su sačuvani svi delovi za kompletiranje. Ova garancija ne pokriva prirodnu amortizaciju proizvoda kao i potrošne materijale (filtere, sijalice, tefton, sažimče, itd).

Rok rada proizvoda i rok trajanja garancije računa se od datuma prodaje ili od datuma proizvodnje (ukoliko se datum prodaje ne može utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se naći u serijskom broju, koji se nalazi na identifikacionoj oznaci pričvršćenoj na korpusu proizvoda. Serijski broj se sastoji od 13 cifara. Šesta i sedma cifra označava mesec, a osma godinu proizvodnje uređaja.

Rok rada proizvoda predviđen od strane proizvođača je 5 godine od datuma kupovine, pod uslovom da se korišćenje proizvoda vrši u skladu sa ovim uputstvom i važećim tehničkim standardima.




Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti predate u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše prerađivanje električnih i elektronskih aparata. Ova direktiva određuje osnovne zahteve za prerađivanje i recikliranje električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

Ovo uputstvo za upotrebu može se takođe preuzeti na sajtu www.redmond.com.my.
Proizvođač: DSM Enterpraj LTD. Zgrada 2, br. 6, Kađži 10 Roud, Šingtan, Šudne, Guangdung, Kina.

 Pred používaním tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na používanie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne používanie výrobku značne predlži jeho životnosť.

Bezpečnostné opatrenia

- Výrobca nezodpovedá za poškodenia, ktoré boli spôsobené v dôsledku nedodržania bezpečnostných pravidiel a pravidiel prevádzky prístroja.
- Tento elektrický prístroj je určený na použitie v domácnostiach alebo v iných podobných podmienkach:
 - v pomocných priestoroch obchodov, v kanceláriách a iných podobných podmienkach nepriemyselovej prevádzky;
 - na chatách;
 - v hotelových a motelových izbách alebo v iných obývaných priestoroch;
 - v apartmánoch a hoteloch, v penziónoch.
- Priemyslové alebo akékoľvek neúčelové používanie prístroja sa bude pokladať za porušenie príslušných podmienok, ktoré boli určené na prevádzku prístroja. V takomto prípade výrobca nezodpovedá za možné následky.
- Predtým, ako zapojíte prístroj do elektrickej siete, je potrebné sa presvedčiť, či napätie tejto siete je totožné s nominálnym napätím prívodu prístroja (pozri: technická charakteristika prístroja alebo tabuľka výrobcu).
- Používajte predlžovací kábel, ktorý je dimenzovaný na spotrebovanú energiu prístroja: nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat elektrickej energie alebo vznietenie kábla.

- Zapájajte prístroj iba do zásuviek, ktoré majú uzemnenie – je to bezpodmienečná požiadavka ochrany od úrazu spôsobeného elektrickým prúdom. Pri použití predlžovacieho kábla sa presvedčte, či má kábel uzemnenie.

STOP *UPOZORNENIE! Počas prevádzky sa prístroj zohrieva! Budte opatrní! Počas prevádzky prístroja sa nedotýkajte telesa, misy a iných kovových častí spotrebiča. Pred použitím prístroja bezpodmienečne použite kuchynské rukavice. Pre zamedzenie popálenia horúcou parou pri otvorení veka prístroja sa nad ním neskláňajte.*

- Vypínajte prístroj zo zásuvky ihneď po jeho použití, počas čistenia prístroja alebo pri premiestňovaní prístroja. Vyťahujte elektrickú šnúru zo zásuvky suchými rukami a tiež pri pridržávaní šnúry ťahajte za vidlicu a nie za drôt.
- Neťahajte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo blízko zdrojov tepla. Dozerajte na to, aby sa elektrická šnúra nekrútila a neohýbala a aby sa nedotýkala ostrých predmetov, rohov a hrán nábytku.

STOP *UPOZORNENIE: náhodné poškodenie elektrickej šnúry môže spôsobiť poruchy, ktoré nezodpovedajú garančným podmienkam. Pre vylúčenie možného rizika poškodená elektrická šnúra musí byť ihneď vymenená na servisnom stredisku.*

- Nedávajte prístroj na mäkkú plochu. Pre zamedzenie rozliatia horúcich tekutín umiestňujte zariadenie na prípravu jedál iba na stabilnú plochu, pri prenose zariadenia používajte špeciálne rúčky (ak sú k dispozícii). Počas prevádzky prístroja ho nezakrývajte tkaninou alebo papierovými servítkami – môže to spôsobiť prehriatie prístroja alebo jeho poškodenie.
- Je prísne zakázané používať prístroj na otvorenom priestranstve (vonku) – hrozí nebezpečenstvo zlyhania zariadenia v dôsledku jeho zvlhnutia alebo vniknutia cudzích predmetov do vnútra telesa spotrebiča.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený od elektrickej siete. Prísne dodržiavajte pokyny na čistenie prístroja.

STOP *JE PRÍSNE ZAKÁZANÉ ponárať teleso prístroja do vody alebo ho nechať pod tečúcou vodou!*

- Tento prístroj nie je určený na použitie osobami, ktoré majú fyzické, nervové alebo psychické problémy, nedostatok skúseností alebo vedomostí, okrem prípadov, keď sa tieto osoby nachádzajú pod dohľadom osôb, ktoré zodpovedajú za ich bezpečnosť alebo tieto osoby uskutočňujú inštruktáž ohľadom prevádzky tohto prístroja a taktiež, ak vedia o možnom ohrození. Deti vo veku od 8 rokov taktiež môžu používať tento spotrebič, ale iba ak sú pod dohľadom osôb, ktoré zodpovedajú za ich bezpečnosť alebo tieto osoby uskutočňujú

inštruktáž ohľadom prevádzky tohto prístroja aj v prípade, ak vedia o možnom ohrození. Je potrebné uskutočňovať dohľad za deťmi s cieľom zabránenia manipulácie s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v mieste ťažko prístupnom pre deti mladšie ako 8 rokov. Nie je prípustné použitie prístroja deťmi mladšími ako 8 rokov. Čistenie a obsluha prístroja nemôže byť vykonávaná deťmi mladšími ako 8 rokov a bez dozoru rodičov.

- Je zakázaná samostatná oprava prístroja alebo vniesenie zmien do jeho konštrukcie. Tento prístroj nie je určený na použitie pri pomoci časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania. Opravu prístroja musí vykonávať iba špecialista autorizovaného servisu. V dôsledku neprofesionálnej opravy môže dôjsť k poškodeniu prístroja, k úrazu a poškodeniu majetku.
- Počas prevádzky zariadenia sa jeho plochy môžu veľmi zohriať.
- Pri použití zariadenia hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Ventily regulovania tlaku, cez ktoré sa vypúšťa horúca para, sa musia pravidelne kontrolovať, aby nedošlo k ich upchávaniu.
- Nezohrievajte jedlo počas dlhého obdobia.

STOP *Pozor: hrozí nebezpečenstvo popálenia horúcou parou.*

Špecifikácia

Model.....	RMC-151E
Výkon.....	950 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem nádoby.....	5 l
3D-ohrev.....	áno
Povlak nádoby.....	antikorózný, keramický, Anato® (Korea)
LED displej.....	symboly
Parný ventil.....	odnímateľný
Vnútorné veko.....	odnímateľné
Rozmery.....	380 x 290 x 250 mm
Váha.....	4,1 kg ± 3%

Programy

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. RICE (RYŽA) | 15. DEEP FRY (FRITOVANIE) |
| 2. COOK (VARENIE) | 9. GRAIN (KRÚPY) | 16. BAKE (PEČENIE) |
| 3. EXPRESS (EXPRES) | 10. SAUCE (OMÁČKA) | 17. PILAF (PLOV) |
| 4. STEW (DUSENIE) | 11. SELF-CLEAN (SAMOČISTENIE) | 18. YOGURT (JOGURT) |
| 5. PIZZA (PIZZA) | 12. FRY (VYPRAŽANIE) | 19. CHILLI (ČILÍ) |
| 6. PORRIDGE (MLIEČNA KAŠA) | 13. SLOW COOK (POMALÉ VARENIE) | 20. STEAM (NA PARE) |
| 7. SOUP (POLIEVKA) | 14. BREAD (CHLIEB) | |

Funkcie

MASTERCHIEF (nastavenie času a teploty počas prípravy jedla; nahrávanie a púšťanie vlastných programov).....	áno
Udržiavanie teploty hotových jedál (automatické ohrievanie).....	do 24 hodín
Opätovné ohrievanie jedla.....	do 24 hodín
Odloženie štartu.....	do 24 hodín
Samočistenie.....	áno
Funkcia hlasového pomocníka.....	s možnosťou vypnutia

Obsah balenia

Multifunkčný hrniec.....	1 ks	Držiak na naberačku/lyžice.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Kniha 100 receptov.....	1 ks
Nádoba na prípravu jedál na pare.....	1 ks	Používateľská príručka.....	1 ks
Koš na fritovanie.....	1 ks	Servisná knižka.....	1 ks
Odmerka.....	1 ks	Elektrická šnúra.....	1 ks
Naberačka.....	1 ks	Kliešte na vybratie misy.....	1 ks
Písková lyžica.....	1 ks	Sada pohárov na jogurty (4 ks).....	1 ks

▮ Výrobca má právo zmeniť dizajn, obsah balenia, rovnako ako aj špecifikáciu produktu v čase vylepšovania produktu bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien.

Zariadenie multifunkčného hrnca A1

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Veko prístroja | 10. Naberačka |
| 2. Odnímateľné vnútorné veko | 11. Odmerka |
| 3. Nádoba | 12. Kliešte na vybratie misy |
| 4. Tlačidlo na otvorenie veka | 13. Nádoba na prípravu jedál na pare |
| 5. Ovládací panel s displejom | 14. Koš na fritovanie |
| 6. Prístroj | 15. Držiak na naberačku/lyžice |
| 7. Rukoväť na prenášanie | 16. Vypínač prúdu 0/1 |
| 8. Odnímateľný parný ventil | 17. Elektrická šnúra |
| 9. Písková lyžica | 18. Sada pohárov na jogurty |

Ovládacia panel A2

- Tlačidlo Hour/Min (Hodina/Minúta) – prepínanie medzi hodinami a minútami; vypnutie / zapnutie funkcie hlasového asistenta.
- Tlačidlo Time Delay (Odložený štart) – zapnutie funkcie odloženého štartu a MASTERCHIEF.
- Tlačidlo Cancel/Reheat (Zrušiť / Ohriať znova) – preruší program prípravy, resetuje nastavenia, zapnutie / vypnutie funkcie opätovného ohrievania.
- Tlačidlo – (minus) – navigácia v menu (posúvaním kurzoru doľava), zmenšenie času a zníženie teploty.
- Tlačidlo + (plus) – navigácia v menu (posúvaním kurzoru doprava), zväčšenie času a zvýšenie teploty.
- Tlačidlo Start / Keep Warm (Štart / Automatický ohrev) – zapnutie daného režimu prípravy jedla, zapnutie / vypnutie funkcie automatického ohrevu.

- Tlačidlo Timer / Temp. (Časovač/Teplota) – prechod k nastaveniam teploty alebo času prípravy jedla.
- Tlačidlo Menu (Menu) – výber programu prípravy jedál.

Zariadenie displeja A3

- Indikátory programu na prípravu jedál.
- Indikátory funkčnosti automatického ohrevu a opätovného ohrevu jedál.
- Indikátor teploty.
- Indikátor napájania.
- Indikátor funkcie hlasového pomocníka.
- Indikátor režimu nastavenia času prípravy jedál.
- Indikátor režimu nastavenia času odloženého štartu.
- Indikátor funkčnosti.
- Indikátor času.
- Indikátor etapy programu prípravy jedál.

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly a reklamné nálepky.

! *Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítkos so sériovým číslom výrobku na jeho telesi! Strata sériového čísla na výrobku automaticky zbavuje Vás práva na záručný servis.*

Po prepravení alebo uschovaní prístroja pri nízkych teplotách nechajte ho stáť pri izbovej teplote v priebehu minimálne 2 hodiny pred prvým zapnutím.

Utrite teleso spotrebiča vlhkou handrou a umyte nádobu, nechajte ich vyschnúť. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.

STOP *POZOR! Zakazuje sa používať prístroj v prípade akýchkoľvek porúch.*

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohla poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred varením sa presvedčte, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pamäť nezavislá od energie

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-151E s pamätou nezávislou od energie, zaručuje zachovanie všetkých užívateľských nastavení, vrátane nastavenia odloženého štartu a hlasového asistenta v prípade výpadku prúdu po dobu 2 hodín. Ak sa počas tejto doby dodáva elektriny obnoví, multifunkčný hrniec bude v danom režime pokračovať ďalej.

Funkcia hlasového asistenta

Vďaka funkcii hlasového asistenta zvládnúť techniku prípravy jedál v multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-151E je teraz jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Celé ovládanie je spravidla krátkymi hlasovými radami o zmenách a aktuálnom nastavení. Táto funkcia sa spustí automaticky po zapnutí prístroja. Ak ho chcete vypnúť, stlačte a podržte tlačidlo Hour/Min v režime výberu programu prípravy jedla. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla Hour/Min, znova aktivujete túto funkciu.

Nastavenie času prípravy jedla

Čas prípravy jedla pre väčšinu programov môžete v multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-151E nastaviť samostatne. Počet krokov a dĺžka času závisia od programu prípravy jedla.

i *Možnosť zmeniť čas nie je k dispozícii pri programe EXPRESS.*

- Ak chcete nastaviť čas prípravy po zvolení automatického programu, stlačte tlačidlo Timer/Temp. Na displeji sa zobrazí indikátor Time. Indikátor minút bude blikať.
- Stlačením tlačidla Hour/Min nastavíte hodinu alebo minútu. Zvolená hodnota bude blikať.
- Ak stlačíte tlačidlo + (plus), čas sa zvýši, a ak stlačíte – (minus), poklesne. Ak chcete čas rýchlo zmeniť, stlačte a podržte požadované tlačidlo.

Ak chcete ukončiť pohotovostný režim bez uloženia zmien, stlačte tlačidlo Cancel/Reheat.

i *V programe STEAM a SELF-CLEAN sa odpočítavanie času začína až po tom, ako prístroj dosiahne predpísanú prevádzkovú teplotu. Napríklad ak nalejeme studenú vodu do hrnca a nastavíme program STEAM, čas prípravy bude 10 minút. Začiatok programu a odpočítavanie daného času prípravy sa začne až po zovretí vody a po tom, ako sa v hrnci vytvorí hustá para.*

Funkcia odloženého štartu programu

Funkcia odloženého štartu vám umožní nastaviť časový interval, po ktorom program začne prípravu jedla. Nastavenie času je možné od 5 minút do 24 hodín. Čas sa posúva vždy po 5 minútach.

1. Ak chcete nastaviť odložený štart po zvoľení automatického programu varenia, stlačte tlačidlo Time Delay. Indikátor minút bude blikať.
 2. Stlačením tlačidla Hour/Min nastavíte hodinu alebo minútu. Zvoľená hodnota bude blikať.
 3. Ak stlačíte tlačidlo + (plus), čas sa zvýši, a ak stlačíte – (minus), poklesne. Ak chcete čas rýchlo zmeniť, stlačte a podržte požadované tlačidlo.
 4. Ak chcete spustiť funkciu odložený štart, stlačte a niekoľko sekúnd podržte tlačidlo Start / Keep Warm. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie času do začiatku programu.
 5. Na konci odpočítavania sa navolený program začne.
- Ak chcete ukončiť pohotovostný režim bez uloženia zmien, stlačte tlačidlo Cancel/Reheat.

i Funkcia odloženého štartu nie je k dispozícii pri programoch FRY a EXPRESS. Funkciu odloženého štartu neodporúčame používať, pokiaľ recept obsahuje ingrediencie, ktoré sa skoro pokazia.

Pri nastavení odloženého štartu je potrebné brať na vedomie, že v niektorých automatických programoch, nastavené odpočítavanie času prípravy jedla sa začína až po dosiahnutí danej prevádzkovej teploty prístroja.

Udržiavanie teploty hotových jedál (automatický ohrev)

Táto funkcia je automaticky aktivovaná ihneď po ukončení programu prípravy jedla a je schopná udržiavať teplotu hotového jedla medzi 70-75°C po dobu 24 hodín. Ak je automatický ohrev prevádzke, rozsvieti sa indikátor tlačidla Cancel/Reheat a na displeji sa zobrazí indikátor, ktorý signalizuje funkčnosť funkcie spolu s priamym odpočítavaním času v danom režime.

Ak chcete ukončiť funkciu a vrátiť sa do pohotovostného režimu, stlačte a podržte tlačidlo po dobu niekoľkých sekúnd tlačidlo Cancel/Reheat.

i Funkcia automatického ohrevu nie je k dispozícii pri programoch YOGURT a EXPRESS.

V programe MULTICOOK pri teplote nižšej ako 80°C bude funkcia automatického ohrevu vypnutá. Ak je to nutné, môžete ju zapnúť ručne.

Prerušenie vypnutie automatického ohrevu

Zapnutie automatického ohrevu po skončení programu nie je vždy žiaduce. S ohľadom na túto skutočnosť multifunkčný hrniec REDMOND RMC-151E poskytuje možnosť vypnutia tejto funkcie v čase keď začínate prípravu jedla alebo sme už v jeho procese prípravy. Ak to chcete vykonať, tak počas programu varenia alebo v režime odloženého štartu stlačte a niekoľko sekúnd podržte tlačidlo Start/Keep Warm. Ak chcete automatický ohrev znova zapnúť, stlačte a podržte tlačidlo Start / Keep Warm niekoľko sekúnd.

Opätovné ohriatie jedál

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-151E možno použiť na opätovné ohriatie studených jedál. Za týmto účelom:

1. Vložte jedlo do misy, a pripnite ju ku hrncu.
2. Zatvorte veko, zapojte zariadenie do elektriny. Prepnete hlavný vypínač z 0/I do polohy I.
3. Nastavte režim zariadenia na vyberte programu prípravy jedla. Stlačte tlačidlo Cancel/Reheat a niekoľko sekúnd ho podržte. Budete počuť krátke pípnutie. Indikátor na displeji a podsvietenie tlačidla sa rozsvieti. Casovák začne odpočítavať čas opätovného ohrevu jedla.

Zariadenie zohreje jedlo na 70 – 75°C a bude ho udržiavať v horúcom stave po dobu 24 hodín. Ak je to nutné, opätovný ohrev možno zastaviť stlačením a podržaním tlačidla Cancel/Reheat niekoľko sekúnd. Ozve sa dlhé pípnutie a indikátor na displeji a podsvietenie tlačidla zhasnú.

i Vďaka funkcii automatického ohrevu a opätovného ohrevu je multifunkčný hrniec schopný uchovať potravinu teplú až 24 hodín, avšak neodporúčame, aby bolo jedlo teplé viac ako 2 – 3 hodiny, pretože niekedy to môže viesť k zmene jeho chuti.

Funkcia MASTERHIEF

Objavte ešte viac príležitostí kulinárskej tvorivosti s novou funkciou MASTERHIEF! Ak program MULTICOOK umožňuje nastaviť parametre programu pred jeho spustením, tak potom funkcia MASTERHIEF, vám umožní zmeniť nastavenia priamo v procese prípravy jedla s možnosťou ich ďalšieho zapamätania.

i Funkcia MASTERHIEF nie je k dispozícii pri použití programu EXPRESS.

Funkcia MASTERHIEF umožňuje až desaťkrát zmenu času a teploty varenia počas programu a zaznamená výslednú postupnosť zmien namiesto pôvodného programu. Pri použití funkcie MASTERHIEF môžete meniť teploty v rozmedzí od 35°C do 180°C a posúvať ju po 1°C. Meniť čas prípravy môžete od 1 minúty do 30 minút a je možné ho posúvať po 1 minúte.

i Pre ochranu spotrebiča pred prehriatím maximálna doba trvania programu s teplotou nad 140°C je obmedzená na 2 hodiny.

Vypnutie/zapnutie automatického ohrevu bez zmeny času alebo teploty neznamená samostatnú zmenu.

i Funkcia MASTERHIEF môže byť obvládaná užitočnou, ak sa chystáte jedlá zo zložitých receptov, ktoré si vyžadujú kombináciu rôznych programov varenia (napríklad pri varení jedla hlohúky, stroganova, polievok a cestovín z rôznych receptov, džemov atď.).

Zmena teploty prípravy:

1. Počas programu stlačte a podržte niekoľko sekúnd tlačidlo Time Delay. Indikátor teploty na displeji začne blikať.
2. Nastavte požadovanú teplotu. Ak ju chcete zvýšiť, stlačte tlačidlo + (plus), a ak znížiť, tak tlačidlo – (minus). Pre rýchle zmeny stlačte a podržte požadované tlačidlo.
3. Nestláčajte tlačidlá na paneli po 10 sekúndach, pretože nová hodnota sa vtedy automaticky uloží.

Zmena času prípravy:

1. Počas programu stlačte a podržte niekoľko sekúnd tlačidlo Time Delay. Pre prístup k nastaveniu času stlačte tlačidlo Time/Temp. Indikátor času na displeji začne blikať.
2. Stlačením tlačidla Hour/Min nastavíte hodinu alebo minútu. Zvoľená hodnota bude blikať.
3. Nastavte požadovaný čas. Ak ho chcete zvýšiť, stlačte tlačidlo + (plus), a ak znížiť, tak tlačidlo – (minus). Pre rýchle zmeny stlačte a podržte požadované tlačidlo.
4. Nestláčajte tlačidlá na paneli po 10 sekúndach, pretože nová hodnota sa vtedy automaticky uloží.

i Po uložení zmien sa na displeji striedavo zobrazí teplota a zostávajúci čas do konca programu.

Ak nastavíte dobu varenia 00:00, program sa zastaví.

Uloženie zmeneného programu prípravy jedla

Ak je to potrebné, tak 3 minúty po ukončení programu môžete uložiť nový program namiesto predvoleného výrobcom. Vtedy sa na displeji bude zobrazovať spätné odpočítavanie času po sekúndach.

Ak chcete uložiť upravený program na prípravu jedla, stlačte a podržte súčasne tlačidlá + (plus) a – (minus).

Pre opustenie menu bez uloženia stlačte tlačidlo Cancel/Reheat.

Prehrievanie upraveného programu prípravy jedla

Ak v menu zvolíte upravený program, na displeji sa namiesto symbolu času prípravy jedla sa zobrazí ----.

Môžete nastaviť dobu odloženého štartu alebo okamžite spustiť upravený program stlačením a podržaním tlačidla Start/Keep warm na niekoľko sekúnd. Počas trvania upraveného programu sa na displeji sa striedavo zobrazujú zostávajúci čas prípravy jedla a teplota aktuálnej fázy. Po absolvovaní každej bodu zmeny sa ozve dvojitý pípnutie.

i Zmeniť nastavenia uložených programov nie je možné.

Obnovenie nastavení výrobcu

Kedykoľvek môžete obnoviť nastavenia výrobcu jedného programu alebo všetkých modifikovaných programov. Ak to chcete urobiť, vyberte v menu upravený program a stlačte a podržte na niekoľko sekúnd podržte tlačidlo Hour/Min a Time Delay. Vykonané zmeny v programe budú zrušené.

i Po vybratí upraveného programu sa v menu bude zobrazovať pôvodný program nastavený výrobcom.

Ak chcete obnoviť všetky zmenené programy a vrátiť spať nastavenie výrobcu, stlačte a niekoľko sekúnd podržte tlačidlo Hour/Min a Time Delay v pohotovostnom režime.

Spoločné postupy pri využívaní automatických programov

1. Pripravte si (odvážte) potrebné suroviny.
2. Vložte ich do multifunkčného hrnca a zvolte správny program. Uistite sa, že všetky suroviny, vrátane tekutín sú nižšie ako ryska na vnútornom okraji nádoby a že nádoba multifunkčného hrnca sedí na ohrevnej časti a nie sú medzi nimi žiadne medzery.
3. Zaklopte veko multifunkčného hrnca. Zapojte zariadenie do elektrickej zásuvky. Prepnete hlavný vypínač z polohy 0/I do polohy I.
4. Stlačte tlačidlo Menu čím ukončíte pohotovostný režim. Pomocou tlačidiel + (plus), – (minus) alebo Menu zvolíte požadovaný program na prípravu jedla (príslušná kontrolka na displeji začne blikať).
5. Ak nie ste spokojný s predvolenou dĺžkou času prípravy jedla, stlačte tlačidlo Time / Temp a zmeňte čas.

i Teplotu varu programov MULTICOOK a DEEP FRY môžete tiež meniť. Po tom ako nastavíte čas, stlačte znovu tlačidlo Time / Temp a pomocou tlačidiel + (plus) a – (minus) nastavte požadovaný čas. Po tom ako nastavíte teplotu, stlačte tlačidlo Time / Temp alebo Time Delay a vráťte sa k nastaveniu času prípravy jedla alebo prejdete na možnosť odloženého štartu.

6. Ak je to nutné, nastavte čas odloženého štartu.
7. Ak chcete spustiť program varenia, stlačte tlačidlo Start / Keep warm a niekoľko sekúnd ho držte. V závislosti od zvoleného programu sa odpočítavanie začne hneď po stlačení tlačidla Start / Keep Warm alebo až po dosiahnutí požadovanej teploty v miske.

i Ak je to nutné, môžete funkciu automatického ohrevu skôr vypnúť.

8. Ukončenie programu prípravy jedla vám oznámí zvukový signál. V závislosti od zvoleného programu alebo aktuálnych nastavení, sa prístroj prepne na režim automatického ohrevu alebo pohotovostný režim.
9. Ak chcete zrušiť zadany program a preušíť varenie alebo automatický ohrev, stlačte a niekoľko sekúnd držte tlačidlo Cancel / Reheat.

Program «MULTICOOK»

Program je určený na varenie jedál na základe definovaných parametrov doby varenia a teploty od používateľov. Vďaka programu MULTICOOK môže multifunkčný hrniec REDMOND RMC-151E nahradiť rad kuchynských spotrebičov a môže pripraviť prakticky každé jedlo, recept ktorého vás zaujíma, dokonca aj z receptu na Internete alebo z kuchárskej knihky.

Predvolený čas prípravy je 30 minút, teplota prípravy je 100°C. Rozsah ručného nastavenia teploty prípravy je v rozmedzí 35 – 180°C a je možné ju po 5°C posúvať.

Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 2 minút do 15 hodín a je možné ho posúvať po 1 minúte (pre interval do 1 hodiny) alebo 5 minútach (pre interval viac ako 1 hodina).

Po dosiahnutí požadovanej teploty varenia zaznie zvukový signál.

i V programe MULTICOOK pri teplote nižšej ako 80°C bude funkcia automatického ohrevu vypnutá. Ak je to nutné, môžete ju zapnúť ručne.

Program «COOK»

Program je určený na prípravu zeleniny a strukovín. Predvolený čas prípravy je 40 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 8 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «EXPRESS»

Program je určený na rýchle varenie ryže, drobnú kašu z obilnín, rovnako ako rýchly ohrev pripravovaných jedál. Možnosť nastavenia dĺžky prípravy jedla a funkcia odloženého štartu a automatického ohrevu v tomto programe nie sú k dispozícii.

Program «STEW»

Program je určený na prípravu pečienky, ragú, duseného mäsa, hydiny, zeleniny a viaczložkových potravín. Predvolený čas prípravy je 1 hodina. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «PIZZA»

Program je určený na prípravu pizzy s mäsom, hydinou, syrom a inými plnkami. Predvolený čas prípravy je 25 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «PORRIDGE»

Program je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného mlieka. Predvolený čas prípravy je 20 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 8 hodín a je možné ho posúvať po 1 minúte (pre interval do 1 hodiny) alebo 5 minútach (pre interval viac ako 1 hodina).

Aby nedošlo k vykypeniu mlieka a aby bol dosiahnutý želaný výsledok, je vhodné pred prípravou vykonať nasledujúce kroky:

- Dokladne umyť všetky cetozrné obilniny (ryžu, pohánku, proso, atď.) až kým voda nebude čistá;
- Pred prípravou vymastite misu multifunkčného hrnca maslom;
- striktné dodržiavať proporcie; odvážiť ingrediencie podľa pokynov priloženej knihy s receptami (zmenšiť alebo zväčšiť množstvo ingrediencií v pomere 1 : 1);
- Ak použijete plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1 : 1.

Vlastnosti mlieka a obilnín, v závislosti od výrobcu a miesta pôvodu môžu byť rôzne čo môže mať niekedy vplyv na výsledok prípravy.

Ak požadovaný výsledok v programe PORRIDGE nebol dosiahnutý, použite univerzálny program MULTICOOK. Optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše je 95°C. Množstvo zložiek a doba varenia je nastavená podľa receptu.

Program «SOUP»

Program určený na prípravu bujónov, záprašiek zeleninových a studených polievok. Predvolený čas prípravy je 1 hodina. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «RICE»

Program je určený pre varenie ryže, osvenséj kaše. Predvolený čas prípravy je 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 4 hodín a je možné ho posúvať po 1 minúte.

Program «GRAIN»

Program je navrhnutý tak, aby pripravil rôzne krúpy a prílohy, a tiež varené drobné drobné kaše na vode. Predvolený čas prípravy je 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 4 hodín a je možné ho posúvať po 1 minúte.

Program «SAUCE»

Program je určený na prípravu omáčok, džemov a marmelád. Predvolený čas prípravy je 35 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 2 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach. Je možné pripraviť pokrmu pri otvorenom veku.

Program «SELF-CLEAN»

Program je určený na automatické čistenie misy multifunkčného hrnca a vnútorného odnímateľného krytu. Predvolený čas prípravy je 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 2 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «FRY»

Program je určený na vyprážanie zeleniny, mäsa, rýb a hydiny. Odporúčame vyprážať pri otvorenom veku. Predvolený čas prípravy je 15 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 2 hodín a je možné ho posúvať po 1 minúte. Funkcia odloženého štartu nie je dostupná.



Aby sa zabránilo spáleniu zložiek odporúčame postupovať podľa pokynov uvedených v knihe receptov a pravidelne miešať obsah misky. Pred opätovným použitím programu FRY nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

Program «SLOW COOK»

Program je určený na prípravu kondenzovaného mlieka, konzervovaného hovädzieho mäsa, kolena, tlačenky a rôsolu. Predvolený čas prípravy sú 3 hodiny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín a je možné ho posúvať po 10 minútach.

Program «BREAD»

Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba vyrobených z pšeničnej múky s prídavním ražnej múky. Program poskytuje plný cyklus prípravy od kysnutia až po pečenie. Teraz si môžete upečiť svoj vlastný chutný chlieb doma. Predvolený čas prípravy sú 3 hodiny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 6 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «DEEP FRY»

Program je navrhnutý tak, aby pripravil rôzne vyprážané potraviny s pomocou špeciálneho koša (je súčasťou balenia). Predvolený čas prípravy je 30 minút, teplota je 180°C. Rozsah ručného nastavenia teploty prípravy je v rozmedzí 120 – 180°C a je možné ju po 5°C posúvať. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 30 minút a je možné ho posúvať po 5 minútach. Pri použití tohto programu veko zariadenia musí zostať odokryté. Po dosiahnutí požadovanej teploty v miske zaznie zvukový signál.



VAROVANIE! Olej je veľmi horúci! Aby nedošlo k popáleniu, používajte kuchynské rukavice a neopierajte sa o zariadenie.

Po ukončení programu, zdvihnite filterovacia kôš s jedlom za rukoväť a pripevnite ho na okraj misy so špeciálnym háčkom na kôš, aby prebytočný olej stiekol. Ak chcete pred podávaním jedla na stôl odstrániť prebytočný olej, urobte to servítkou alebo papierovou utierkou.



Na vyprážanie použite iba rafinovaný rastlinný olej. Silný, opakovaný alebo veľakrát ohrievaný olej prispieva k jeho oxidácii. Pre opätovnú prípravu nepoužívajte rovnaký olej na vyprážanie.

Program «BAKE»

Tento program je navrhnutý tak, aby pripravil zapekané mäso, hydinu a tiež výrobky z kysnutého a nekysnutého cesta. Predvolený čas prípravy je 50 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.



Pri príprave koláčov sa odporúča zakázať automatickú funkciu ohrevu jedla. Hotové koláče vyberte z multifunkčného hrnca ihneď po skončení, aby nezvlhli. Ak to nie je možné, môžete ich na krátku chvíľu nechať v multifunkčnom hrnci pri zapnutom automatickom ohreve.

Program «PLOV»

Tento program je navrhnutý tak, aby pripravil rôzne druhy plovu. Predvolený čas prípravy je 50 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach.

Program «YOGURT»

Jogurt je fermentovaný mliečny výrobok s užitočnými vlastnosťami, populárny po celom svete. S pomocou programu YOGURT môžete pripraviť rôzne lahodné a zdravé jogurty doma. Predvolený čas prípravy je 8 hodín. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach. Funkcia opätovného ohrevu nie je pri používaní tohto programu k dispozícii.

Program «CHILL»

Program je navrhnutý tak, aby pripravil chilli omáčku. Predvolený čas prípravy je 20 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 10 hodín a je možné ho posúvať po 10 minútach.

Program «STEAM»

Program je určený na prípravu mäsa na pare, hydiny, rýb a zeleniny. Predvolený čas prípravy je 20 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 2 hodín a je možné ho posúvať po 5 minútach. Pri príprave tohto programu, použite špeciálny dvojitýphový kontajner (je súčasťou balenia).



Uvedomte si, že odpočítavanie programu varenia začína po tom ako voda vrie dosiahne dostatočnú hustotu pary v nádobe.



Ak nechcete použiť automatické nastavenie času v rámci tohto programu, pozrite sa do tabuľky Odporúčaná doba prípravy jedla z rôznych potravín, pripravovaných na pare.

III. INÉ MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava tvarochu, syra
- Pasterizácia tekutých potravín
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej potreby

IV. STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím prístroja, rovnako aj kvôli odstráneniu zápachu potravín v multifunkčnom hrnci po varení, odporúčame po 15 minútach rozdrviť polovicu citróna v programe STEAM.
- Nenechávajte v uzavretej miske multifunkčného hrnca varené potraviny alebo vodu po dobu dlhšiu ako 24 hodín. Misku s hotovým jedlom už možno uložiť do chladničky, a pokiaľ je to nutné, ohriať jedlo v multifunkčnom hrnci pomocou funkcie opätovného ohrevu.
- Ak nebudete prístroj dlhšiu dobu používať, odpojte ho od elektriny. Nádobu vrátane nahrievacieho disku, vnútorné veko a parné udušievacie ventily, kontajner pre kondenzát musia byť čisté a suché.
- Pred čistením výrobku sa uistite, že je odpojený od elektriny a je celkom vychladnuté. Na čistenie používajte mäkkú handričku a jemné umývacie prostriedky.



Pri čistení JE ZAKÁZANÉ používať drsné handričky alebo hubičky či brúsne pasty. Nie je povolené používať ani rôzne agresívne chemické látky, ktoré nie sú odporúčané na použitie s predmetmi, ktoré sú v styku s potravinami.



JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody a neumiestňovať pod tečúcu vodu!

- Pri čistení gumových častí multifunkčného hrnca dávajte pozor: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť nežiaducu prevádzku zariadenia.
- Telo multifunkčného hrnca možno čistiť, keď je špinavé. Misku, vnútorné oceťové veko a odnímateľný parný ventil je treba čistiť po každom použití. Kondenzát, ktorý vznikol pri varení v multifunkčnom hrnci treba po každom použití odstrániť. Vnútri čistite podľa potreby.

Čistenie hlavnej časti multifunkčného hrnca

Hlavnú časť multifunkčného hrnca čistite mäkkou vlhku kuchynskou handričkou alebo hubičkou. Je možné použiť aj jemný čistiaci prostriedok. Aby sa predišlo

možnému zašpineniu od špinavej vody na telo hlavnej časti, odporúčame utrieť povrch dosucha.

Čistenie misky

Misku môžete vyčistiť ručne pomocou mäkkej hubky a saponátom na riad ako aj v umývačke riadu (v súlade s odporúčaniami výrobcu zariadenia.) Ak je znečistené silné, nalejte do misky teplú vodu a nechajte ju na chvíľu omočiť a potom misku očistite.

Bezpodmienčne suchou handričkou utrite vonkajší povrch misy predtým, než ju budete nasadzovať do multifunkčného hrnca.

Ak pravidelne používate misu je možné, že sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba vnútorného antikorózneho povlaku. Nie je to porucha.

Čistenie vnútorného hliníkového veľa

1. Otvorte veko multifunkčného hrnca. Z vnútornej strany veľa, stlačte plastový držiak.
2. Nenásilne odstráňte vnútorné hliníkové veko ľahko ľahko smerom k sebe.
3. Utrite povrch oboch strán veko vlnkou utierkou alebo hubičkou. Ak je to nutné, umyte odstránené veko pod tečúcou vodou s použitím umývacieho prostriedku. Na čistenie vnútornej časti hliníkového veľa nepoužívajte umývačku. Vytrite do sucha s obe veľa.
4. Pevne zasunúť odnímateľný kryt do otvorov v spodnej časti hlavného krytu, vyrovnajte obe veľa a tlačte na odnímateľné veko kým nezapadne.

Čistenie odnímateľného parného ventilu

Parný ventil sa inštaluje do špeciálneho konektora na hornom kryte prístroja a skladá sa z vonkajšieho a vnútorného krytu.

1. Opatrne vyťahnite vnútorný kryt smerom nahor k sebe. Otočte vnútorný kryt parného ventilu proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Ak je to nutné, opatrne vyťahnite pružný ventil. Umyte všetky časti ventilu.
3. Zmontujte v opačnom poradí: dajte na miesto gumyčka a zarovnajete zárezy z hlavnej časti ventilu s výstupkami na vnútornom kryte a otočte vnútorný kryt v smere hodinových ručičiek. Nasadte parný ventil do zásuvky na tomto prístroji.

VAROVANIE! Aby sa zabránilo deformácii ventilu gúmy, nekrčte a vyťahnite ho pri snímaní, čistení a inštalácii.

Odstránenie kondenzátu

V tomto modeli sa kondenzát zhromažďuje v osobitnej dutine na zariadení okolo misky.

Otvorte veko, vyberte misku. Naberaný kondenzát z dutiny okolo misy odstráňte pomocou kuchynskej utierky.

Čistenie hrnca

Ak dodržiavate pokyny uvedené v tejto príručke, pravdepodobnosť, že sa tekuté potraviny, kúsočky jedla alebo nečistoty budú vysychovať v hrnci minimálne. Ak k podstatnému znečisteniu predsa len dôjde, je nutné povrch vyčistiť, aby sa zabránilo chýbnej obsluhy alebo poškodeniu prístroja.

VAROVANIE! Pred čistením multifunkčného hrnca sa uistite, že je prístroj odpojený a úplne vychladnutý!

Bočné steny, povrch vykurovacieho disku a puzdro centrálneho termistora (umiestneného v strede vykurovacieho disku) sa môžu čistiť vlnkou (nie mokrou!) hubičkou alebo handrou. Ak používate umývací prostriedok, je potrebné starostlivo odstrániť jeho zvyšky, aby nedošlo k výskytu neželaného pachu počas následnej prípravy jedla.

Po kontakte s cudzími telesami v drážke okolo snímača centrálnej teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou, bez tlaku na teleso snímača. Ak zašpinení povrchu nahrievacieho disku môžete na jeho vyčistenie použiť vlnku hubičku strednej tvrdosti alebo syntetický štetec.

i Ak pravidelne používate prístroj je možné, že sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba nahrievacieho disku. Nie je to porucha a nemá žiadny vplyv na správne fungovanie prístroja.

Používanie funkcie SELF-CLEAN

1. Naplňte misku multifunkčného hrnca vodou do jednej tretiny a dajte ju do prístroja. Uistite sa, že je miska pevne pripnutá k prístroju.
2. Zaklapnite veko multifunkčného hrnca. Pripojte zariadenie k elektrickej sieti. Prepnete vypínač do polohy I.
3. Stlačte tlačidlo Menu a vyberte funkciu SELF-CLEAN v zozname programov.
4. Ak chcete spustiť funkciu, stlačte tlačidlo Start. Na displeji sa zobrazí odpočítavacia program.

VAROVANIE! V režime samočistenia odnímateľného parného ventilu vychádzajú z pary malé kvapôčky vody. Aby nedošlo k poplaveniu, nenakláňajte sa nad multifunkčný hrniec počas výkonu danej funkcie a neotvárajte veko zariadenie bezprostredne po skončení programu.

V. TIPY NA VARENIE

Chyby počas prípravy jedál a spôsob ich riešenia

Následujúca tabuľka zhrňa typické chyby pri varení v multifunkčnom hrnci a opisuje možné príčiny a riešenia.

JEDLO SA NEDOVARILLO DO KONCA

Možná příčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvorilo ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multifunkčný hrniec. Zavrte kryt tak, aby zaklapol. Uistite sa, že nič nebráni tomu, aby bolo veko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veľa nie je deformované.
Medzi nádobou a vykurovacím elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Nádobu musí byť pripnutá k prístroju rovno a pevne pripnutá na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú žiadne cudzie predmety. Zbrazíte kontamináciu vykurovacieho disku.
Zlý výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vášho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kusy. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tomto multifunkčnom hrnci	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorým dôverujete. Všetky suroviny, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenému receptúre.
Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zistená dostatočná hustota pár	Nalejte do nádoby toľko vody, koľko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia.
Počas vyprážania	Počas obvyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept.
Do nádoby ste naliali veľa oleja	Nezabývajte veko multifunkčného hrnca počas vyprážania ak to nie je nie napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážaním určite rozmrazte a zlejzte z nich vodu.
Prebytok vlahy v šálke	Niektoré produkty vyžadujú zvláštnu spracovanie pred varením: umyvanie, pasovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu.
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí	Počas kysnutia cesta sa pripilo k kváničnej strane veľa a prekrylo vypúšťací parný ventil
Počas pečenia: (cesto nie je upечené)	Vložte do nádoby menej cesta.

Možná příčina	Spôsoby riešenia
Počas pečenia: (cesto nie je upечené)	Do nádoby ste dali veľa cesta Vyberte cesto z nádoby, otočte ho a znova ho dajte do nádoby, potom pokračujte v pečení. V budúcnosti vkládajte do nádoby menej cesta.

JEDLO JE PREVARENÉ

Pochybilí ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (vypočte) doby pečenia. Príliš málo množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami.
Po uzavrení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohreva je nežiaduce. Ak váš model multifunkčného hrnca má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť.

POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použiť ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedite mlieko trochu pitnej vody.
Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne spracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo boli nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezať, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrnné obilniny, mäso, ryba a morské plody vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

JEDLO PRIHÁRA

Nádobu bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihorľavé pokrytie nádoby je poškodené.	Nez začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený.
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty.
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia.	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbеноm na použitie daného prístroja.
Počas vyprážania: zabudli ste naliať olej do nádoby, nemešali ste alebo neskorste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multifunkčného hrnca bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať.
Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlahy	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multifunkčného hrnca ak to nie je nutné.
Počas varenia: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek.
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením	Pred položením cesta namažte dno a steny nádobou maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlejte olej do misy!)

PRODUKT STRATIL TVAR REZU

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút.
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia.	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbеноm na použitie daného prístroja.

KOLÁČ JE VODNATÝ

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (šľavnatá kyslinka alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotana atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody, alebo ich použite v menších množstvách.
--	---

SVK

Nechali ste upeňiť koláč v zatvorenom multifunkčnom hrnci	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrnca. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu.
---	---

KOLÁČ SA NEDVIHOV

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami.
V ceste bolo málo prášok do pečiva	
Nepreosiali ste kvalitu múky alebo ste zle vymiesli cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Vaš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multifunkčného hrnca	

i Pri niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multifunkčný hrniec prechádza do fázy automatického ohrevu.

Odporúčaná doba varenia rôznych potravín pripravovaných na pare

Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	30/40
Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	40
Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	20
Karbonátky/kotlety	10 ks / 5 ks	800	25/40
Ryba (filé)	300	800	15
Morský koktejl (čerstvo zamrazený)	300	800	5
Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	800	20
Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	800	35
Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	1500	90
Zelenina (čerstvo zamrazená)	500	800	5
Slepačie vajce	5 ks	800	10

i Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti od odporúčanych hodnôt vlastností konkrétneho výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.

Súhrnná tabuľka programov na prípravu jedál (nastavenie z výroby)

Program	Opis	Opodporúčania pre použitie	Voprednastavený čas prípravy	Rozsah doby varenia / Nastavenie času po minútach	Ovládaný štart	Doba čistenia na začiatok / Spravenie fungovania	Automatický ohrev
MULTI-COOK	Príprava rôznych pokrmov s možnosťou nastavenia času a teploty varenia		0:30	2 min. – 1 hod. / 1 min. – 15 hod. / 5 min.	+	-	+
COOK	Varenie zeleniny a strukovín		0:40	5 min. – 8 hod. / 5 min.	+	-	+
EX-PRESS	Rýchle príprava jedál, drobných kaší na vode, a tiež ohrievanie horúcich jedál		-	-	-	-	-

STEW	Dusenie mäsa, rýb, zeleniny, príloh a multikontinentálnych jedál	1:00	5 min. – 12 hod. / 5 min.	+	-	+
PIZZA	Príprava pizze s mäsom, hydinou, syrom a inými plnkami	0:25	10 min. – 8 hod. / 5 min.	+	-	+
POR-RIDGE	Príprava mliečnej kaše	0:20	5 min. – 1 hod. / 1 min. 1 hod. – 4 hod. / 5 min.	+	+	+
SOUP	Príprava bujónov, zápražiek, zeleninových a studených polievok	1:00	10 min. – 8 hod. / 5 min.	+	-	+
RICE	Príprava ryže. Varenie drobných kaší na vode	0:30	5 min. – 4 hod. / 1 min.	+	-	+
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh	0:30	5 min. – 4 hod. / 1 min.	+	-	+
SAUCE	Príprava rôznych omáčok a tiež varenie džemu	0:35	5 min. – 2 hod. / 5 min.	+	-	+
SELF-CLEAN	Automatický systém čistenia vnútorného veka a nádoby	0:30	5 min. – 2 hod. / 5 min.	+	+	+
FRY	Vypražanie mäsa, rýb, zeleniny a jedál z mnohých produktov	0:15	5 min. – 2 hod. / 1 min.	-	-	+
SLOW COOK	Príprava kondenzovaného mlieka, duseného mäsa, kolená, tlačenky, rôsolu	3:00	5 min. – 12 hod. / 10 min.	+	-	+
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane kysnutia)	3:00	10 min. – 6 hod. / 5 min.	+	-	+
DEEP FRY	Príprava rôznych potravín vo fritéze	0:30	5 min. – 30 min. / 5 min.	+	+	+
BAKE	Zapekanie mäsa, hydiny, rýb a výrobky z kvaseného a nekvaseného cesta, vrátane lístkového cesta	0:50	10 min. – 8 hod. / 5 min.	+	-	+
PILAF	Príprava rôznych typov plovu (s mäsom, rybami, hydinou, zeleninou)	0:50	10 min. – 8 hod. / 5 min.	+	-	+
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtov	8:00	10 min. – 12 hod. / 5 min.	+	-	-
CHILLI	Príprava čili omáčky	2:00	10 min. – 10 hod. / 10 min.	+	-	+
STEAM	Príprava mäsa, zeleniny a iných potravín na pare	0:20	5 min. – 2 hod. / 5 min.	+	+	+

Odporúčania na používanie teplotných režimov programu MULTICOOK

Teplota, °C	Opodporúčania na používanie (pozri aj knižku receptov)
35	Kysnutie cesta a príprava octu
40	Príprava jogurtov
45	Zákvas
50	Kvasenie
55	Príprava glazúry
60	Príprava zeleného čaju alebo detských jedál
65	Varenie mäsa vo vakuovom balení

Teplota, °C	Opodporúčania na používanie (pozri aj knižku receptov)
70	Príprava punču
75	Pasterizácia alebo príprava bieleho čaju
80	Príprava vareného vína
85	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy
90	Príprava červeného čaju
95	Príprava mliečnej kaše
100	Príprava pusinkiev alebo marmelády
105	Príprava aspiku
110	Sterilizácia
115	Príprava cukrového sirupu
120	Príprava závinov
125	Príprava duseného mäsa
130	Príprava zapekanky
135	Praženie hotových jedál dochrumkava
140	Údenie
145	Zapekanie zeleniny a rýb (vo fólii)
150	Zapekanie mäsa (vo fólii)
155	Pekárske výrobky z kysnutého cesta
160	Vypražanie kurčiat
165	Vypražanie steakov
170	Vypražanie v cestičku
175	Príprava rugetiek
180	Príprava hranoliek

Pozri tiež priložené kuchársku knižku.

VI. PRÍSLUŠENSTVO

Iné príslušenstvo nie je súčasťou multifunkčného hrnca REDMOND RMC-151E. Spolu s informáciami o nových produktoch si ich môžete kúpiť na stránke www.multicooker.com alebo v predajniach oficiálnych dilerov.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstavenie porúch
Na displeji sa z 0 0 0 a z 1 a správo o chybe: E1-E4	Systémová chyba, možnosť poruchy ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, a znovu zapnite prístroj do siete
Prístroj sa nezapína	Napájací kábel nie je pripojený do prístroja a (alebo) do elektrickej zásuvky	Presvedčte sa, že odnímateľný napájací kábel je pripojený ku zodpovedajúcemu konektoru v telese prístroja a je zapojený do zásuvky
	Zásuvka je v poruche	Zapnite prístroj do správnej zásuvky
	V elektrickej sieti chýba elektrický prúd	Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti. V prípade ak chýba, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre váš dom

Porucha	Pripadné príčiny	Odstranenie porúch	
Jedlo sa pripravuje príliš dlho	P prerušenie napájania od elektrickej siete (úroveň napätia je nestabilná alebo je pod úrovňou)	Zkontrolujte nepretržitosť elektrického prúdu v sieti. V prípade ak nie je stabilný, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Vaš dom	
	Medzi nádobou a nahrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet alebo častice (smete, krúpy, častice potravín)	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Odstráňte cudzí predmet alebo častice	
	Nádobu v prístroji bola nerovne umiestnená	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia	
	Nahrievacie teleso je zašpinené	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso	
P o č a s prípravy para v y c h á d z a z p o d v y r c h á n ũ	Nádobu vovnútri prístroja nebola umiestnená priamo (bola umiestnená so zošikmením)	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia	
	Bola porušená tesnosť spojenia nádoby a vnútorného v r c h á k u v multifunkčnom hrnci	Viko nie je tesne zatvorené resp. sa pod vikom nachádza cudzí predmet	Zkontrolujte, či sa nedostali cudzie predmety (smete, krúpy, častice potravín) medzi vikom a telesom prístroja, odstráňte ich. Vždy zatvárajte viko, kým nepočujete cvaknutie
	Tesniaci krúžok vo viku prístroja je zašpinený, deformovaný alebo poškodený	Zkontrolujte stav tesniaceho krúžku na vnútornom viku prístroja. Vymeňte krúžok novým, v prípade ak to bude treba	

VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť prípadné vady vyplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň dátumu nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo rozložený a nebol poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, protihorľavé pokrytie, tmety, atď.). Životnosť prístroja a záručnej doby plynie od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemožno určiť).

Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom čísle, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 čísiel, 6. a 7. číslice označujú mesiac, 8.- rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.



Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejajte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opotrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť.


Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

Tento návod na obsluhu je prístupný taktiež aj na webovej stránke www.redmond.com.cn.

Výrobca: DSM Enterprajz LTD, Dom číslo 2, č. 6, Kadži 10 Road, Šingtan, Šunde, Guahdun, Čína.

 Przed użyciem danego wyrobu, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikię wskutek nieprzestrzegania wymogów techniki bezpieczeństwa i zasad użytkowania wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i podobnych do nich:
 - w pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur i w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej;
 - w domach podmiejskich;
 - w pokojach hotelowych i w innych pomieszczeniach mieszkalnych;
 - w apartamentach i hotelach z niepełnym wyposażeniem.
- Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z napięciem znamionowym zasilania urządzenia (zob. charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
- Używaj przedłużacza, którego charakterystyki są stosowne do mocy, pobieranej przez urządzenie, – niezgodność parametrów może doprowadzić do zwarcia lub zapalenia się przewodu.

- Podłączaj urządzenie tylko do gniazd, mających uziemienie, – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Używając przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** *UWAGA! Podczas pracy urządzenie nagrzewa się! Zachowaj ostrożność! Nie dotykaj do korpusu, misy i innych części metalowych podczas użytkowania. Obowiązkowo zakładaj rękawice kuchenne przed użyciem. Aby uniknąć oparzeń gorącą parą, nie nachylaj się nad urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*
- Wyłączaj urządzenie z gniazda po użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przemieszczenia. Przewód elektryczny wyjmuj suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
 - Nie przeciągaj przewodu elektrycznego przez otwory drzwiowe lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwróć uwagę na to, aby przewód elektryczny nie był poskręcany oraz nie miał zagięć, nie miał kontaktu z przedmiotami ostrymi, nóżkami i krawędziami mebli.
- STOP** *PAMIĘTAJ: Uszkodzenie przewodu elektrycznego może doprowadzić do usterek, nie objętych warunkami gwarancji. Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony lub wymaga wymiany, należy zwrócić się do centrum serwisowego, aby uniknąć możliwego ryzyka.*
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Aby uniknąć rozlania gorących płynów, urządzenie stawiaj na stabilnej powierzchni, do przenoszenia używaj specjalnych uchwytów (jeżeli są). Podczas

działania nie nakrywaj go tkaniną lub serwetką papierową – może to doprowadzić do przegrzania się i uszkodzenia urządzenia.

- Zabronione jest użytkowanie urządzenia na otwartym powietrzu – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego uszkodzeń.
 - Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Ściśle przestrzegaj instrukcji odnośnie czyszczenia urządzenia.
- STOP** *ZABRONIONE JEST zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!*
- Dane urządzenie może być używane przez osoby z upośledzeniem fizycznym, umysłowym, niepełnosprawnością sensoryczną lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub przeprowadzono dla nich instruktaż odnośnie bezpiecznego użytkowania danego urządzenia i w przypadku, gdy zdają one sobie sprawę z potencjalnych zagrożeń. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli znajdują się one pod nadzorem i przeprowadzono dla nich instruktaż odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i w przypadku, gdy zdają one sobie sprawę z potencjalnych zagrożeń. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do ich zabawy z urządzeniem. Przechowuj urządzenie i jego kabel zasilający w miejscu, niedostępnym dla dzieci w wieku do 8 lat. Niedopuszczalne jest używanie urządzenia przez dzieci w wieku

do 8 lat. Dzieci do 8 lat i bez kontroli ze strony dorosłych nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia.

- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użycia za pomocą zewnętrznego minutnika lub odrębnego układu zdalnego sterowania. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.
 - Podczas działania urządzenia powierzchnie mogą silnie nagrzewać się.
 - Urządzenie może spowodować urazy.
 - Zawory, regulujące ciśnienie, przez które odbywa się wypuszczanie pary, należy regularnie sprawdzać pod względem ich zanieczyszczenia.
 - Nie podgrzewaj jedzenia zbyt długo.
- STOP** *Uwaga: istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą*

POL

Charakterystyki techniczne

Model	RMC-151E
Moc	950 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy	5 l
Ogrzewanie 3D	jest
Powłoka misy	antyadhezyjna, ceramiczna Anato® (Korea)
Wyswietlacz LED	wskaźnikowy
Zawór wypuszczania pary	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna	zdejmowany
Wymiary gabarytowe	380 x 290 x 250 mm
Waga	4,1 kg ± 3%

Programy

1. MULTICOOK
2. COOK (GOTOWANIE)
3. EXPRESS (GOTOWANIE EKSPRESOWE)

4. STEW (DUSZENIE)
5. PIZZA (PIZZA)
6. PORRIDGE (KASZA NA MLEKU)
7. SOUP (ZUPA)
8. RICE (RYŻ)
9. GRAIN (KASZE)
10. SAUCE (SOS)
11. SELF-CLEAN (SAMOOCZYSZCZANIE)
12. FRY (SMAŻENIE)
13. SLOW COOK (DUSZENIE NA WOLNYM OGNIU)
14. BREAD (CHLEB)
15. DEEP FRY (SMAŻENIE NA GŁĘBOKIM OLEJU)
16. BAKE (WYPIEKI)
17. PILAF (PILAW)
18. YOGURT (JOGURT)
19. CHILLI (CHILI)
20. STEAM (PARA)

Funkcje

„MASTERCHIEF” (ustawienie czasu i temperatury podczas procesu przygotowywania; zapisanie i odtworzenie programów wstępnych)..... jest Przechowywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)do 24 godzin
 Odgrzewanie dań.....do 24 godzin
 Opóźnienie startu.....do 24 godzin
 Samooczyszczanie..... jest Funkcja pomocnika głosowego.....z możliwością wyłączenia

Zestaw

- Multicooker.....1 szt.
- Misa.....1 szt.
- Naczynie do gotowania na parze.....1 szt.
- Koszky do smażenia na głębokim oleju.....1 szt.
- Szklanka z podziatką.....1 szt.
- Chochla.....1 szt.
- Łyżka płaska.....1 szt.
- Uchwyt na chochlę/łyżkę.....1 szt.
- Książka „100 przepisów”.....1 szt.
- Instrukcja obsługi.....1 szt.
- Książeczka serwisowa.....1 szt.
- Przewód zasilający.....1 szt.
- Szczypce do wyjmowania misy.....1 szt.
- Zestaw pojemników do jogurtu (4 szt.).....1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w designie wyrobu i kompletacji, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez obowiązku dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera A1

1. Pokrywa urządzenia
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
3. Misa
4. Przycisk otwierania pokrywy
5. Panel sterowania z wyświetlaczem
6. Korpus
7. Rączka do przenoszenia
8. Zdejmowany zawór wypuszczania pary
9. Łyżka płaska
10. Chochla
11. Szklanka z podziatką
12. Szczypce do wyjmowania misy
13. Naczynie do przygotowywania na parze

14. Koszky do smażenia na głębokim oleju
15. Uchwyt na chochlę/łyżkę
16. Wyłącznik zasilania elektrycznego „0/I”
17. Przewód zasilający
18. Zestaw pojemników do jogurtu

Panel sterowania A2

1. Przycisk „Hour/Min” (Godziny/Minuty) – przełączanie między trybami ustawień godzin i minut; włączenie/wyłączenie funkcji pomocnika głosowego.
2. Przycisk „Time Delay” (Opóźnienie startu) – włączenie funkcji opóźnienia startu i „MASTERCHIEF”.
3. Przycisk „Cancel/Reheat” (Anuluj/Odgrzewanie) – przerwanie pracy programu, anulowanie wprowadzonych ustawień, włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania.
4. Przycisk „-” nawigacja po menu (przemieszczanie wskaźnika w lewo), zmniejszenie wartości czasu, temperatury.
5. Przycisk „+” – nawigacja po menu (przemieszczanie wskaźnika w prawo), zwiększenie wartości czasu, temperatury.
6. Przycisk „Start / Keep Warm” (Start / Podgrzewanie automatyczne) – uruchomienie wybranego programu przygotowywania, włączenie/wyłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
7. Przycisk „Timer/Temp.” (Minutnik/Temperatura) – przejście do trybu ustawień temperatury lub czasu przygotowywania.
8. Przycisk „Menu” (Menu) – wybór programu przygotowywania.

Budowa wyświetlacza A3

1. Wskaźnik programu przygotowywania.
2. Wskaźnik pracy funkcji podgrzewania automatycznego i odgrzewania.
3. Wskaźnik temperatury.
4. Wskaźnik zasilania.
5. Wskaźnik funkcji pomocnika głosowego.
6. Wskaźnik trybu ustawienia czasu przygotowywania.
7. Wskaźnik trybu ustawień i pracy funkcji opóźnionego startu.
8. Wskaźnik pracy.
9. Wskaźnik czasu.
10. Wskaźnik aktualnego etapu pracy programu przygotowywania.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.



Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (żeżeli są) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Pod transportowaniem lub przechowywaniem urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką i przemyj misę, pozostaw do wyschnięcia. W celu uniknięcia pojawienia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, przeprowadź jego pełne czyszczenie.



UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakikolwiek wadliwym działaniu.

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trafiała na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne i inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem przygotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i wido-

we części wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Miejsz są elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA

Pamięć niezależna od zasilania elektrycznego

Multicooker REDMOND RMC-151E posiada pamięć niezależną od zasilania elektrycznego, co gwarantuje zachowanie wszystkich ustawień przez 2 godziny, w tym również wprowadzonych ustawień funkcji opóźnienia startu i pomocnika głosowego, w przypadku nieprzewidzianego braku energii elektrycznej. Jeżeli w tym czasie zasilanie elektryczne zostanie włączone, multicooker będzie kontynuował pracę w ustawionym programie.

Funkcja pomocnika głosowego

Dzięki funkcji pomocnika głosowego opanowanie umiejętności przygotowywania potraw w multicookerze REDMOND RMC-151E jest proste, jak nigdy dotąd. Całemu procesowi sterowania towarzyszą krótkie podpowiedzi głosowe dotyczące wprowadzonych zmian i ustawień bieżących. Funkcja uruchamia się automatycznie po włączeniu urządzenia. W celu wyłączenia funkcji wciśnij i przytrzymaj przycisk „Hour/Min” w trybie wyboru programu przygotowywania. Powtórnie wciśnijcie i przytrzymaj przycisk „Hour/Min” ponownie uruchamia dany funkcję.

Ustawianie czasu przygotowywania

W multicookerze REDMOND RMC-151E można samodzielnie ustawiać czas przygotowywania dla większości programów. Stopień zmian i możliwy zakres ustawionego czasu zależy od wybranego programu przygotowywania.

W programie „EXPRESS” opcja zmiany czasu jest niedostępna.

1. W celu ustawienia czasu przygotowywania po wyborze programu automatycznego wciśnij przycisk „Timer/Temp.”. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik Time. Wskaźnik minut zacznie migać.
2. Wcisnąc przycisk „Hour/Min” ustaw pożądaną wartość godzin i minut. Wybrana wartość będzie migać.
3. W celu szybkiej zmiany wartości wciśnij i przytrzymaj dany przycisk. W celu przejścia do trybu oczekiwania bez zachowywania wprowadzonych ustawień wciśnij przycisk „Cancel/Reheat”.



W programach „STEAM” i „SELF-CLEAN” odcliczanie wybranego czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie określonej temperatury roboczej. Na przykład, po waniu zimnej wody i uruchomieniu programu „STEAM”, czas przygotowywania 10 minut, wybrany program przygotowywania rozpocznie się dopiero po zagotowaniu się wody i wytworzeniu się w misie wystarczająco gęstej pary.

Opóźnienie startu programu

Funkcja opóźnionego startu umożliwia ustawienie zakresu czasu, po którego upływie uruchomiony zostanie wybrany przez nas program przygotowywania. Start programu może być opóźniony od 5 minut do 24 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

1. W celu ustawienia czasu opóźnienia startu, po wybraniu programu automatycznego wciśnij przycisk „Time Delay”. Wskaźnik minut zacznie migać.
2. Wcisnąc przycisk „Hour/Min”, ustaw wartość godzin i minut. Wybrana wartość będzie migać.
3. Wcisnąc przycisk „+” można zwiększyć wybraną wartość, a za pomocą przycisku „-” zmniejszać ją. W celu szybkiej zmiany wartości wciśnij i przytrzymaj dany przycisk.
4. W celu uruchomienia funkcji opóźnionego startu wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start / Keep Warm”. Na wyświetlaczu odzwierciedli się odcliczanie wsteczne czasu do uruchomienia programu.
5. Po zakończeniu odcliczania wstecznego pracę rozpocznie wybrany program przygotowywania.

W celu przejścia do trybu oczekiwania bez zachowywania wprowadzonych ustawień wciśnij przycisk „Cancel/Reheat”.

i Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna dla programów „FRY” i „EXPRESS”. Nie zaleca się uruchamiania funkcji opóźnionego startu, jeżeli przepis zawiera produkty szybko psujące się (mleko, śmietanka, ryba).

Podczas ustawiania czasu opóźnionego startu należy brać pod uwagę, że w niektórych programach automatycznych odliczenie ustawionego czasu przygotowywania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wymaganej temperatury roboczej.

Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja włącza się automatycznie po zakończeniu pracy programu przygotowywania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w zakresie 70-75°C przez 24 godziny. Podczas pracy danej funkcji świeci się wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”, na wyświetlaczu odzwierciedla się wskaźnik pracy funkcji i bezpośrednie odliczenie czasu pracy w danym trybie.

W celu przerwania pracy danej funkcji i przejścia do trybu oczekiwania bez zachowywania wprowadzonych ustawień wciśnij przycisk „Cancel/Reheat”.

i Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna podczas korzystania z programów „YOGURT” i „EXPRESS”.

W przypadku ustawienia w programie „MULTICOOK” temperatury poniżej 80°C następuje automatyczne wyłączenie funkcji podgrzewania automatycznego. W razie konieczności funkcję można uruchomić ręcznie.

Wstępne wyłączenie podgrzewania automatycznego

Uruchomienie podgrzewania automatycznego po zakończeniu pracy programu przygotowywania nie zawsze jest pożądane. Z tego też względu w multicookerze REDMOND RMC-151E przewidziano możliwość wstępnego wyłączenia danej funkcji podczas uruchamiania lub pracy podstawowego programu przygotowywania. W tym celu, podczas pracy programu przygotowywania lub podczas pracy funkcji opóźnienia startu, wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start / Keep Warm”.

Odrzewnianie dań

Multicooker REDMOND RMC-151E można używać do odrzewniania wystygłych potraw. W tym celu: Przekłóć produkty do misy, wstaw ją do multicookera. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Przełącz włącznik zasilania „OFF” na pozycję „I”. Ustaw urządzenie w trybie wyboru programu przygotowywania. Wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”. Zabrmi krótki sygnał, na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik, przycisk zostanie podświetlony. Minutnik rozpocznie bezpośrednie odliczanie czasu podgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temperatury 70-75°C i będzie podtrzymywać je w stanie ciepłym do 24 godzin. W razie konieczności odrzewnianie można zastrzymać. W tym celu wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”. Zabrmi długi sygnał, zgłaszając odpowiednie wskaźniki na wyświetlaczu i podświetlenie przycisku.

i Dzięki funkcjom podgrzewania automatycznego i odrzewniania multicooker może zachować danie w stanie ciepłym do 24 godzin. Nie zalecamy pozostawiać potrawy w stanie ciepłym na ponad dwie, trzy godziny, gdyż właściwości smakowe dania mogą ulec zmianie.

Funkcja „MASTERCHIEF”

Nowa funkcja „MASTERCHIEF” otwiera pole do kulinarnych eksperymentów. Funkcja „MULTICOOK” umożliwiła ustawienie parametrów pracy urządzenia przed jego uruchomieniem. Korzystając z funkcji „MASTERCHIEF” istnieje możliwość zmiany ustawień podczas pracy programu z opcją zapamiętania wprowadzonych zmian.

i Funkcja „MASTERCHIEF” jest niedostępna podczas korzystania z programu „EXPRESS”.

Funkcja „MASTERCHIEF” umożliwiła zmianę wartości czasu i temperatury przygotowywania 10 razy podczas pracy programu oraz zapisanie w danym programie dokonanych zmian. W trakcie korzystania z funkcji „MASTERCHIEF” możliwa jest modyfikacja w zakresie od 35°C do 180°C z dokładnością ustawień do 1°C. Zmiana czasu przygotowywania – od 1 minuty do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty.

i W celu zabezpieczenia urządzenia przed przegrzaniem maksymalny czas pracy programu, podczas ustawiania temperatury przygotowywania powyżej 140°C, ograniczono do 2 godzin.

Włączenie/wyłączenie podgrzewania automatycznego, bez dokonywania zmian czasu i temperatury, nie jest odrębną zmianą.

i Funkcja „MASTERCHIEF” może okazać się wyjątkowo przydatna, jeżeli danie przygotowywane jest według rozbudowanego przepisu kulinarne, wymagającego użycia kilku programów przygotowywania (na przykład podczas przygotowywania dań typu gołąbki, bœuf Stroganow, zupy i makarony według różnorodnych przepisów, dzemy itp.).

W celu zmiany temperatury przygotowywania:

1. Podczas pracy programu wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Time Delay”. Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.
2. Ustaw pożądaną temperaturę. Wcisnąwszy przycisk „+” można zwiększać wybraną wartość, a za pomocą przycisku „-”, zmniejszać ją. W celu szybkiej zmiany wartości wciśnij i przytrzymaj dany przycisk.
3. Nie wciśnij przycisku na panelu przez 10 sekund. Nowa wartość zostanie zapisana automatycznie.

W celu zmiany czasu przygotowywania:

1. Podczas pracy programu wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Time Delay”. W celu przejścia do ustawienia czasu wciśnij i przytrzymaj przycisk „Time/Temp”. Wskaźnik wartości minut na wyświetlaczu będzie migać.
2. Wcisnąwszy przycisk „Hour/Min”, dokonaj ustawień godzin lub minut. Wybrana wartość będzie migać.
3. Wcisnąwszy przycisk „+” można zwiększać wybraną wartość, a za pomocą przycisku „-”, zmniejszać ją. W celu szybkiej zmiany wartości wciśnij i przytrzymaj dany przycisk.
4. Nie wciśnij przycisku na panelu przez 10 sekund. Nowa wartość zostanie zapisana automatycznie.

i Po zapisaniu wprowadzonych zmian na wyświetlaczu będzie kolejno odzwierciedlana wartość temperatury i czasu, pozostałego do końca pracy programu. Jeżeli wartość czasu przygotowywania ustawimy na 00:00, urządzenie wstrzyma pracę programu.

Zapisanie zmienionego programu przygotowywania

Jeżeli chcemy zapisać zmieniony program przygotowywania i wprowadzić go w miejsce programu ustawionego fabrycznie, w ciągu 3 minut od zakończenia pracy programu na wyświetlaczu będzie odzwierciedlane wstępcie odliczanie sekundowe.

W celu zapisania zmienionego programu wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przyciski „+” i „-”.

W celu przejścia do menu bez zapisywania wprowadzonych zmian wciśnij przycisk „Cancel/Reheat”.

Odzwierciedlenie programu przygotowywania

Podczas wybierania w menu zmienionego programu na wyświetlaczu zamiast czasu przygotowywania pojawi się symbol „-”. Istnieje możliwość ustawienia opóźnienia startu lub bezwzględne uruchomienie zmienionego programu, wcisnąwszy i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Start / Keep Warm”. Podczas pracy zmienionego programu będzie kolejno odzwierciedlany czas, pozostały do zakończenia przygotowywania i temperatura pracy programu, wybrana dla danego etapu.

i Modyfikacja ustawień programów zapisanych jest niemożliwa.

Przywrócenie ustawień fabrycznych

W każdej chwili można przywrócić ustawienia fabryczne jednego lub wszystkich zmienionych programów. W tym celu wybierz w menu zmieniony program i jednocześnie wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przyciski „Hour/Min” i „Time Delay”. Wprowadzone w programie zmiany zostaną cofnięte.

i Po usunięciu zmienionego programu w menu ponownie będzie widniał program z ustawieniami fabrycznymi.

W celu przywrócenia ustawień fabrycznych wszystkim zmienionym programom, wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przyciski „Hour/Min” i „Time Delay” w trybie oczekiwania.

Ogólna kolejność działań podczas korzystania z programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) niezbędne składniki.
2. Włóż produkty do misy multicookera zgodnie z kolejnością podaną w przepisie kulinarnym i wstaw misę do obudowy urządzenia. Zwróć uwagę, aby wszystkie składniki w misie multicookera, w tym produkty płynne, znajdowały się poniżej poziomu maksymalnego, zaznaczonego na wewnętrznej powierzchni misy. Upewnij się, że misa ustawiona jest bez przechyleń i ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę. Trzask oznacza, że pokrywa została zamknięta. Podłącz urządzenie do zasilania elektrycznego. Przełącz włącznik zasilania „0/I” na pozycję „I”.
4. Wciśnij przycisk „Menu” w celu wyjścia z trybu oczekiwania. Wybierz odpowiedni program przygotowywania, korzystając z przycisków „+” i „-” lub „Menu” (odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu zacznie migać).
5. Jeżeli ustawiony fabrycznie czas przygotowywania, nie jest zadowalający, wciśnij przycisk „Time/Temp.” i zmień daną wartość.

i W programie „MULTICOOK” i „DEEP FRY” można zmienić temperaturę przygotowywania. Po ustawieniu czasu przygotowywania ponownie wciśnij przycisk „Time/Temp.” i ustaw pożądaną wartość za pomocą przycisków „+” i „-”. Po zakończeniu ustawienia temperatury wciśnij przycisk „Time/Temp.” lub „Time Delay” w celu powrotu do ustawienia czasu przygotowywania lub przejścia do ustawienia czasu opóźnienia startu.

6. W razie konieczności ustaw czas opóźnienia startu.
7. W celu uruchomienia pracy programu przygotowywania wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start / Keep Warm”. Zależnie od wybranego programu, odliczenie wstępcie czasu przygotowywania rozpocznie się zaraz po wciśnięciu przycisku „Start / Keep Warm” lub po osiągnięciu niezbędnej wartości temperatury w misie.

i Zależnie od potrzeb indywidualnych, funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć wcześniej.

8. O zakończeniu pracy programu poinformuje nas sygnał dźwiękowy. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do funkcji podgrzewania automatycznego lub w stan oczekiwania.
9. W celu zmiany wybranego programu, przerwania procesu przygotowywania lub podgrzewania automatycznie, wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

Program „MULTICOOK”

Program przeznaczony jest do przygotowywania dań według parametrów temperatury i czasu przygotowywania wybranych przez użytkownika. Dzięki programowi „MULTICOOK” multicooker REDMOND RMC-151E jest w stanie zastąpić cały zestaw sprzętu kuchennego i umożliwić przygotowywanie dań praktycznie według każdego przepisu kulinarnego, czy to zaczerpniętego ze starej książki kucharskiej, czy ściągniętego z Internetu. Domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut, temperatura przygotowy-

wania – 100°C. Przedział ręcznej modyfikacji temperatury wynosi 35-180°C z możliwością zmiany co 5°C.

Zakres ręcznej zmiany wartości temperatury – od 2 minut do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla wartości do 1 godziny) lub z możliwością zmiany co 5 minut (dla wartości powyżej 1 godziny).

O osiągnięciu przez urządzenie pożądaną temperaturę przygotowywania poinformuje nas sygnał dźwiękowy.

i W programie „MULTICOOK” podczas ustawiania temperatury poniżej 80°C funkcja podgrzewania automatycznego zostanie automatycznie wyłączona. W razie konieczności funkcję można włączyć ręcznie.

Program „COOK”

Program przeznaczony jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Czas przygotowywania domyślnie wynosi 40 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „EXPRESS”

Program przeznaczony jest do szybkiego gotowania ryżu, kasz na sypko oraz odgrzewania gotowych dań. Możliwość regulacji czasu przygotowywania i korzystania z funkcji opóźnienia startu w danym programie są niedostępne.

Program „STEW”

Program przeznaczony jest do przygotowywania pieczonego, ragout, duszenia mięsa, drobiu, warzyw i dań wieloskładnikowych. Domyślny czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 12 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „PIZZA”

Program przeznaczony jest do przygotowywania pizzy z mięsem, drobiem, serem i innymi dodatkami. Domyślny czas przygotowywania wynosi 25 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „PORRIDGE”

Program przeznaczony jest do przygotowywania kasz z użyciem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Domyślny czas przygotowywania wynosi 20 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla wartości do 1 godziny) lub z możliwością zmiany co 5 minut (dla wartości powyżej 1 godziny).

W celu uniknięcia wykipienia mleka i osiągnięcia satysfakcjonującego rezultatu zaleca się przed rozpoczęciem przygotowywania wykonywać poniższe czynności:

- dokładnie płukać produkty pełnoziarniste (ryż, kasza gryczana, kasza jadalna itp.), aż zlewana woda będzie przezroczysta;
- przed gotowaniem smarować misę multicookera małym smietankowym; dokładnie przestrzegać porcji, odmierzając składniki, zgodnie ze wskazówkami podanymi w książce z przepisami (zmniejszać lub zwiększać ilość składników wyłącznie z zachowaniem odpowiednich proporcji);
- w przypadku gotowania z wykorzystaniem mleka pełnotłustego, rozcieńczać je wodą pitną w proporcji 1:1.

i Właściwości mleka i kasz, zależnie od producenta i miejsca pochodzenia, mogą różnić się, co może mieć wpływ na ostateczny rezultat przygotowywanego dania.

i Jeżeli w programie „PORRIDGE” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zalecamy użycie programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura przygotowywania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników i czas przygotowywania należy ustawić zgodnie z przepisem kulinarnym.

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do przygotowywania bulionów, zup warzywnych, zaprawianych, na zimno. Domyślny czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „RICE”

Program przeznaczony jest do gotowania kasz w wodzie, a także ryżu. Domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Program „GRAIN”

Program przeznaczony jest do przygotowywania rozmaitych kasz i dodatków, a także do gotowania w wodzie kasz na sypko. Domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Program „SAUCE”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnorodnych sosów, a także konfitur i dżemów. Domyślny czas przygotowywania wynosi 35 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut. Możliwe jest gotowanie z otwartą pokrywą.

Program „SELF-CLEAN”

Program przeznaczony jest do automatycznego czyszczenia misy multicookera i wewnętrznej zdejmowanej pokrywy. Domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia warzyw, mięsa, ryby i drobiu. Zalecamy smażenie z otwartą pokrywą. Domyślny czas przygotowywania wynosi 15 minut. Możliwa jest konfiguracja ręczna czasu przygotowywania – od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 1 minuty. Funkcja opóźnienia startu w danym programie jest niedostępna.



W celu uniknięcia przypalenia się składników zalecamy przestrzegać wskazówek, podanych w książce z przepisami i co pewien czas mieszać zawartość misy. Przed ponownym wykorzystaniem z programu „FRY” należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Program „SLOW COOK”

Program przeznaczony jest do przygotowywania mleka topionego, konserw mięsnych, golonki, galarek mięsnych. Domyślny czas przygotowywania wynosi 3 godziny. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 12 godzin z możliwością zmiany co 10 minut.

Program „BREAD”

Program przeznaczony jest do wypiekania rozmaitych rodzajów chleba z mąki pszennej i dodatkami mąki żytniej. Program przewiduje pełen cykl przygotowywania od wyrabiania ciasta do wypiekania. Teraz można samodzielnie przygotować smaczny chleb w warunkach domowych. Domyślny czas przygotowywania wynosi 3 godziny. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 6 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „DEEP FRY”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnorodnych produktów na głębokim oleju z pomocą specjalnego koszyka (wchodzi w skład w zestawu). Domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut, temperatura przygotowywania – 180°C. Zakres konfiguracji ręcznej temperatury w programie wynosi od 120-180°C z możliwością zmiany co 5°C. Możliwa jest ręczna konfiguracja czasu przygotowywania – od 5 minut do 30 minut z możliwością zmiany co 5 minut. Podczas korzystania z danego programu należy pozostawić pokrywą otwartą. O osiągnięciu przez urządzenie pożądaną temperaturę przygotowywania poinformuje nas sygnał dźwiękowy.



UWAGA! Olej jest bardzo gorący! W celu uniknięcia oparzenia należy korzystać z rękawik kuchennych i nie nachylać się nad urządzeniem.

Po zakończeniu pracy programu podnieś koszyk do smażenia z produktami za rączkę i za pomocą specjalnego haczyka, znajdującego się na koszyku, umieść go na brzegu misy, aby olej ścięł.

Przed podaniem dania przygotowany produkt należy odsączyć z oleju na papierowym ręczniku lub papierowej serwetce.



Do smażenia na głębokim oleju zalecamy używanie wyłącznie rafinowanego oleju roślinnego.

Mocne długotrwałe i wielokrotne podgrzewanie oleju przyczynia się do jego utlenienia. Nie zalecamy wykorzystywać tego samego oleju do ponownego smażenia na głębokim oleju.

Program „BAKE”

Program przeznaczony jest do zapiekania mięsa, drobiu, a także wyrobów z ciasta drożdżowego lub niezawierającego drożdży, w tym ciasta francuskiego. Domyślny czas przygotowywania wynosi 50 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.



Podczas przygotowywania wypieków zalecamy wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego. Gotowy produkt należy wyjąć z multicookera zaraz po zakończeniu pracy programem, aby nie stał się wilgotny. Jeżeli jest to niemożliwe, dopuszcza się pozostawienie produktu w multicookerze na krótki czas przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.

Program „PILAF”

Program przeznaczony jest do przygotowywania rozmaitych rodzajów pilawu. Domyślny czas przygotowywania wynosi 50 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „YOGURT”

Jogurt – fermentowany produkt mleczny bogaty w wartości odżywcze, popularny na całym świecie. Program „YOGURT” umożliwia przygotowanie w warunkach domowych różnorodnych rodzajów smacznych i zdrowych jogurtów. Domyślny czas przygotowywania wynosi 8 godzin. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 12 godzin z możliwością zmiany co 5 minut. Dla danego programu funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

Program „CHILLI”

Program przeznaczony jest do przygotowywania sosu chili. Domyślny czas przygotowywania wynosi 2 godziny. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 10 minut do 10 godzin z możliwością zmiany co 10 minut.

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do przygotowywania na parze mięsa, drobiu, ryby i warzyw. Domyślny czas przygotowywania wynosi 20 minut. Zakres konfiguracji ręcznej czasu przygotowywania – od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Do gotowania w danym trybie przeznaczone jest specjalne dwupoziomowe naczynie (wchodzi w skład zestawu).

i Prosimy pamiętać, że odliczanie wsteczne czasu pracy programu rozpoczyna się dopiero po zagotowaniu się wody i wytworzeniu się w misie wystarczająco gęstej pary.



Jeżeli podczas przygotowywania dania nie będą używane automatycznie ustawienia czasu w danym programie, prosimy kierować się danymi, zawartymi w tabeli. Zalecamy czas przygotowywania różnorodnych produktów na parze.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Wyrabianie ciasta
- Przygotowanie fondy
- Przygotowanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Zasady ogólne i zalecenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze po zakończeniu przygotowywania zalecamy poddać połówkę cytryny 15 minutowej obróbce termicznej w programie „STEAM”.
- Nie zaleca się przygotowywać w zamkniętym multicookerze misy z przygotowanym jedzeniem i napełnionej wodą na czas dłuższy niż 24 godziny. Misy z gotowym daniem można przechowywać w lodówce i w razie konieczności odgrzać daniem w multicookerze, korzystając z funkcji odgrzewania.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od zasilania elektrycznego. Komora robocza, w tym element grzewczy, misa, pokrywa wewnętrzna, połączenie parowy i zamknięcia, naczynie do zbierania kondensatu powinny być czyste i suche.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od zasilania elektrycznego i całkowicie ostygło. Do czyszczenia należy używać miękkiej tkaniny i delikatnych środków do mycia naczyń.

ZABRONIONE jest używanie do czyszczenia urządzenia szorstkich serwetek lub gąbek, past ściernych. Niedopuszczalne jest również stosowanie substancji agresywnych chemicznie lub innych środków, niezalecanych do stosowania na powierzchni przedmiotów, mających kontakt z żywnością.

ZABRONIONE jest zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczenie go pod strumieniem wody!

- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia gumowych elementów multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może spowodować nieprawidłową pracę urządzenia.
- Korpus urządzenia można zczyścić w zależności od stopnia zabrudzenia. Misy, wewnętrzną pokrywą i zdejmowany zawór wypuszczania pary czyść po każdym użyciu urządzenia. Kondensat, powstający podczas procesu przygotowywania jedzenia w multicookerze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnię wewnętrzną komory roboczej czyść wyłącznie w razie konieczności.

Czyszczenie korpusu

Korpus urządzenia należy oczyszczać miękką delikatną papierową serwetką kuchenną lub gąbką. Można użyć delikatnego środka czyszczącego. W celu uniknięcia zacieków z wody i śladów na korpusie zalecamy wytrzeć go do sucha.

Czyszczenie misy

Misy można zczyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środków do mycia naczyń, jak i w zmywarce (zgodnie z zaleceniami producenta sprzętu). W przypadku silnego zabrudzenia nalej do misy ciepłą wodę i odstaw naczynie na pewien czas, aby osad zmiekł, po czym można rozpocząć czyszczenie. Obowiązkowo przetrzyj wewnętrzną powierzchnię misy do sucha, za nim wstawisz ją do korpusu urządzenia.

W przypadku regularnego użytkowania misy istnieje prawdopodobieństwo całkowitej lub częściowej zmiany koloru jej wewnętrznej powłoki antyadhezyjnej. Nie jest to oznaką defektu misy.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej

- Otwórz pokrywę multicookera. Z wewnętrznej strony pokrywy nacisnij na plastikowe zamknięcie.
- Nie używając siły, zdejmij wewnętrzną pokrywą aluminiową, delikatnie pociągając ją do siebie.
- Przetrzyj powierzchnię obu pokryw delikatną serwetką kuchenną lub gąbką. W razie konieczności umyj zdejną pokrywę pod strumieniem wody, używając płynu do mycia naczyń. Obie pokrywy wytrzyj do sucha. Nie używaj zmywarki do mycia wewnętrznej pokrywy aluminiowej.
- Szczelnie umyj zdejmowaną pokrywę w rękawkach w dolnej części pokrywy główniej, połącz obie pokrywy i lekka nacisnij na pokrywę zdejmowaną. Trzask oznacza prawidłowe połączenie elementów.

Czyszczenie zdejmowanego zaworu wypuszczania pary

Zawór wypuszczania pary umieszczony jest w specjalnym gnieździe na górnej pokrywie urządzenia i składa się z osłony zewnętrznej i wewnętrznej.

- Ostrożnie pociągnij osłonę za występ do góry i do siebie. Przekręć wewnętrzną osłonę zaworu wypuszczania pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją.
- W razie konieczności ostrożnie zdejmij gumkę zaworu. Umij wszystkie elementy.
- Ponowny montaż przeprowadź w odwrotnej kolejności: umieść gumkę na swoim miejscu, połącz rowki podstawowe części zaworu z właściwymi występami na wewnętrznej osłonie i przekręć wewnętrzną osłonę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Szczelnie umieść zawór wypuszczania pary w gnieździe na pokrywie urządzenia.

UWAGA! W celu uniknięcia deformacji gumki zaworu nie skracaj jej i nie wyjmuj podczas zdejmowania, czyszczenia i montowania zaworu wypuszczania pary.

Usuwanie kondensatu

W danym modelu kondensat skrapla się do specjalnego wgłębienia na korpusie urządzenia wokół misy. Otwórz pokrywę, wyjmij misę. Nagromadzony kondensat usuń za pomocą papierowej serwetki kuchennej.

Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu wskazań, zawartych w niniejszej instrukcji, prawdopodobieństwo dostania się cieczy, cząstek jedzenia lub odpadków do wnętrza komory roboczej jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do zabrudzenia należy oczyścić powierzchnię komory roboczej w celu uniknięcia nieprawidłowej pracy lub uszkodzenia urządzenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego i całkowicie ostygło!

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnie elementu grzewczego i osłonę centralnego czujnika temperatury (umieszczonego w środkowej części elementu grzewczego) można zczyścić zwilżoną (nie mokrą!) gąbką lub papierową serwetką. Jeżeli do mycia używany jest środek myjący, bezwzględnie należy dokładnie usunąć jego pozostałości, aby uniknąć pojawienia się niepożądanego zapachu podczas kolejnego procesu przygotowywania jedzenia. Jeżeli we wgłębieniu wokół centralnego czujnika temperatury dostanie się ciało obce, usuń je pincetą, nie dotykając osłony czujnika temperatury. W przypadku zabrudzenia powierzchni elementu grzewczego do oczyszczenia można użyć średniej szorstkości gąbki lub szcótkę syntetyczną.

W przypadku regularnego użytkowania urządzenia istnieje prawdopodobieństwo całkowitej lub częściowej zmiany koloru elementu grzewczego. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia i nie ma wpływu na prawidłowość jego pracy.

Korzystanie z funkcji „SELF-CLEAN”

- Napełnij misę multicookera wodą do poziomu jednej trzeciej objętości i wstaw ją do korpusu urządzenia. Upewnij się, że misa wstawiona jest bez przechyleń i ściśle przylega do elementu grzewczego.
- Zamknij pokrywę multicookera. Trzask oznacza prawidłowe połączenie elementów.
- Podłącz urządzenie do zasilania elektrycznego. Przetłącz włącznik zasilania „0/I” na pozycję „I”.
- Wciśnij przycisk „Menu” i z listy programów wybierz funkcję „SELF-CLEAN”.
- W celu uruchomienia funkcji wciśnij przycisk „Start”. Na wyświetlaczu odzwierciedli się odliczanie wsteczne czasu do uruchomienia programu.

UWAGA! Podczas procesu samooczyszczania ze zdejmowanego zaworu wypuszczania pary będzie ulatniała się gorąca para i drobne kropki wody. W celu uniknięcia poparzeń nie nachylaj się nad multicookerem podczas pracy danej funkcji i nie otwieraj pokrywy urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pracy urządzenia.

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWANIA

Błędy podczas przygotowywania i sposoby ich usunięcia

W poniższej tabeli przedstawione zostały typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, podane są możliwe przyczyny oraz sposoby ich rozwiązania.

DANIE NIE JEST CZŁOWIĄCE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do prztyknięcia. Upewnij się, że nie ma przeszkód, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona
Misa nie ma prawidłowego kontaktu z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno ściśnięte przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszczaj zabrudzeń tarczy grzewczej
Źle dobrany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów. Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas gotowania. Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzenia w danym multicookerze	Pożądane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.
Podczas gotowania na parze: w misie jest 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	<p>Wlałeś do misy zbyt dużo oleju</p> <p>Nadmarni wilgoci w misie</p> <p>Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu</p> <p>Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zalecane w przepisie. Produkty świeżo mrożone przed rozpoczęciem smażenia należy rozmrozić i odlać z nich wodę.</p>
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu, podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)	<p>W procesie fermentacji końcowej ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zatkało zawór wypuszczania pary</p> <p>Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości</p> <p>Wymyj wypiek z misy, przewróż i ponownie włóż do misy, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia</p>

POL

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego) do danego modelu urządzenia przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego	Zbyt długi czas pracy funkcji podgrzewania automatycznego jest niewskazany. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku wygotowuje się mleko	Jakości 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 nieprzegotowane lub przegotowane nieprawidłowo (nie wymyte itp.) Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego) do danego modelu urządzenia przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta

DANIE PRZYPAŁA SIĘ

Misa była źle wyszczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wymyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego) do danego modelu urządzenia przepisu kulinarnego
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia
Podczas smażenia: zapomniałeś nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracasz przygotowywane produkty.	Dla zwykłego smażenia naleć do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwę dna misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci	Dodaj do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników)	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem pieczenia	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewać oleju do misy)

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5–7 minut
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, smietana itp.)	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości
Przetrzył/aś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na chwilę zostawić produkt w multicookerze przy włączonym podgrzewaniu automatycznym

WYPIEK NIE WYRÓŚL

Jajka z cukrem były źle ubite	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego) do danego modelu urządzenia przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto zbyt długo stało z proszkiem do pieczenia	
Nie przelałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto	
Był popełniony błąd podczas wkładania składników	
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera	

i W wielu modelach multicookerów REDMOND w programach „STEAM” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

Produkt	Waga, g/ Ilość, szt.	Ilość wody, ml	Czas przygotowania, min
Półędwica wieprzowa/wolowa (pokrojona w kostkę 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Półędwica barania (pokrojona w kostkę 1,5-2 cm)	500	800	40
Filet z kurczaka (pokrojony w kostkę 1,5-2 cm)	500	800	20
Pułpety/kaziety	10 szt. / 5 szt.	800	25/40
Ryba (filet)	300	800	15
Mieszanka owoców morza świeżo mrożona	300	800	5
Ziemiaki (przekrojone na 4 części)	500	800	20
Marchewka (pokrojona w kostkę 1,5-2 cm)	500	800	35
Buraki (przekrojone na 4 części)	500	1500	90
Warzywa (świeżomrożone)	500	800	5
Jajka	5 szt.	800	10

i Należy brać pod uwagę, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas pracy może różnić się zależnie od właściwości konkretnego danego produktu, a także od indywidualnych gustów smakowych.


Zestawienie programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia dotyczące korzystania z programów	Domyślny czas przygotowywania	Zakres czasu przygotowywania/ dokładność ustawień	Opóźniony start	Oczekiwanie na osiągnięcie temperatury	Podgrzewanie automatyczne
MULTI-COOK	Przyrządzać różnorodnych dań z możliwością ustawienia temperatury i czasu przygotowywania	0:30	2 min – 1 godz. / 1 min 1 godz. – 15 godz. / 5 min	+	-	+
COOK	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	0:40	5 min – 8 godz. / 5 min	+	-	+

EXPRESS	Szybkie gotowanie kasz w wodzie, a także odgrzewanie gotowych dań	-	-	-	-	-
STEAM	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, przygotowywanie dodatków oraz dań wieloskładnikowych	1:00	5 min – 12 godz. / 5 min	+	-	+
PIZZA	Przyrządzenie pizzy z mięsem, drobiem, serem i innymi dodatkami	0:25	10 min – 8 godz. / 5 min	+	-	+
PORRIDGE	Gotowanie kasz na mleku	0:20	5 min – 1 godz. / 1 min 1 godz. – 4 godz. / 5 min	+	+	+
SOUP	Gotowanie bulionów, zup zaprawianych, warzywnych i na zimno	1:00	10 min – 8 godz. / 5 min	+	-	+
RICE	Gotowanie ryżu, a także kasz w wodzie	0:30	5 min – 4 godz. / 1 min	+	-	+
GRAIN	Gotowanie różnego rodzaju kasz oraz przygotowywanie dodatków	0:30	5 min – 4 godz. / 1 min	+	-	+
SAUCE	Przygotowywanie rozmaitych sosów, a także konfitur i dżemów	0:35	5 min – 2 godz. / 5 min	+	-	+
SELF-CLEAN	System automatycznego czyszczenia wewnętrznej pokrywy i misy	0:30	5 min – 2 godz. / 5 min	+	+	+
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i przygotowywanie dań wieloskładnikowych	0:15	5 min – 2 godz. / 1 min	+	-	+
SLOW COOK	Przygotowywanie, konserw mięsnych, gotonki, galarety	3:00	5 min – 12 godz. / 10 min	+	-	+
BREAD	Przygotowywanie chleba z mąki żytniej i pszennej (w tym etap wyrastanie ciasta)	3:00	10 min – 6 godz. / 5 min	+	-	+
DEEP FRY	Przeznaczony jest do przygotowywania różnorodnych produktów na głębokim oleju	0:30	5 min – 30 min / 5 min	+	+	+
BAKE	Zapiekanie mięsa, drobiu, a także wyrobów z ciasta drożdżowego lub niezawierającego drożdży, w tym ciasta francuskiego	0:50	10 min – 8 godz. / 5 min	+	-	+
PILAF	Przeznaczony jest do przygotowywania rozmaitych rodzajów pilawu (z mięsem, warzywami, rybą, drobiem)	0:50	10 min – 8 godz. / 5 min	+	-	+
YOGURT	Przygotowywanie różnych rodzajów jogurtu	8:00	10 min – 12 godz. / 5 min	+	-	-
CHILLI	Przygotowywanie sosu chilli	2:00	10 min – 10 godz. / 10 min	+	-	+
STEAM	Przygotowywanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	0:20	5 min – 2 godz. / 5 min	+	+	+

Zalecenia dotyczące korzystania z ustawień temperatury w programie „MULTICOOK”

Temperatura robocza, °C	Zalecenia dotyczące korzystania (patrz także w książce z przepisami)
35	Wyrastanie ciasta i przygotowywanie octu
40	Przygotowywanie jogurtów
45	Zaczyn
50	Fermentacja
55	Przygotowanie pomady
60	Przygotowanie zielonej herbaty lub posiłków dla dzieci
65	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70	Przygotowanie pornczu
75	Pasteryzacja lub przygotowywanie białej herbaty
80	Przygotowywanie grzanego wina
85	Przygotowywania twarogu lub dań, wymagających dłuższej obróbki termicznej
90	Przygotowywanie czerwonej herbaty
95	Przygotowywanie kasz na mleku
100	Przygotowywanie bez lub konfitur
105	Przygotowywanie galaret
110	Sterylizacja
115	Przygotowywanie syropu cukrowego
120	Przygotowywanie gotonki
125	Przygotowywanie duszonego mięsa
130	Przygotowywanie zapiekank
135	Obsmażanie gotowych dań w celu uzyskania chrupiącej skórki
140	Wędzenie
145	Zapiekanie warzyw i ryb (w folii)
150	Zapiekanie mięsa (w folii)
155	Wypieki z ciasta drożdżowego
160	Smażenie drobiu
165	Smażenie steków
170	Smażenie w cieście
175	Przygotowywanie nuggetsów
180	Przygotowywanie frytek

 Patrz także w dołączonej do zestawu książce z przepisami.

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe nie wchodzi w skład w zestawu multicookera REDMOND RMC-151E. Nabyć je, a także zapoznać się z nowościami produktowymi, można na stronie www.multicooker.com lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1 – E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odcłąć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekać aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnić się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne gniazdo	Włączyć urządzenie do sprawnego gniazda
	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdzić napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do dostawcy energii elektrycznej, obsługującej Twój lokal mieszkalny
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdzić, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawalki jedzenia)	Odcłąć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekać aż wystygnie. Usuń zbędny przedmiot lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów.
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odcłąć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekać aż wystygnie. Oczyść tarczę grzejną
	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez skosów
	Naruszona jest szczelność połączenia misy z wewnętrzną pokrywą multicookera	Pokrywa jest zamknięta nieszczelnie lub pod pokrywę trafił przedmiot postronny
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdzić stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w pro-

dukcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp. Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, umieszczonym na naklejkę identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia. Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.


Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedstawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

Instrukcja ta dostępna jest również na stronie www.redmond.com.cn.
Producent: DSM Enterprise LTD. Budynek 2, № 6, Keishi 10 Road, Xingtan Shunde Guangdong China.

POL

 Πριν ξεκινήσετε τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε τις για να συμβουλευτείτε όταν χρειαστεί. Η σωστή χρήση της συσκευής θα βοηθήσει να σας εξυπηρετεί για περισσότερο χρόνο.

Μέτρα ασφαλείας

- Ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για βλάβες που προέκυψαν από μη τήρηση μέτρων ασφαλείας και κανονισμών χρήσης της συσκευής.
- Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση υπό συνθήκες σπιτιού και παρόμοιες συνθήκες:
 - σε βοηθητικούς χώρους καταστημάτων, γραφείων και άλλες παρόμοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης,
 - σε εξοχικά σπίτια,
 - σε δωμάτια ξενοδοχείων και ξενώνων και άλλους κατοικήσιμους χώρους,
 - σε δωμάτια και ξενοδοχεία τύπου διαμερισμάτων
- Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη σκόπιμη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παραβίαση όρων δέουσας χρήσης της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για τυχόν συνέπειες.
- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής με το ρεύμα βεβαιωθείτε αν ταιριάζει η τάση του με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά ή πινακίδα εργοστασίου της συσκευής).

- Χρησιμοποιήστε καλώδιο επέκτασης για ανάλογη ισχύ της συσκευής – διαφορά παραμέτρων μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη καλωδίου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο στις πρίζες που έχουν γείωση – είναι απαραίτητος όρος προστασίας από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι επίσης έχει γείωση.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία η συσκευή ζεσταίνεται! Να προσέχετε! Μην αγγίζετε το χώμα, το μπολ και άλλα μεταλλικά εξαρτήματα κατά τη χρήση τους. Οποσδήποτε βάλτε γάντια φούρνου πριν από τη χρήση. Για αποφυγή εγκαυμάτων με ζεστό ατμό μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Να βγάξετε το καλώδιο της συσκευής από τη πρίζα μετά από τη χρήση και κατά τον καθαρισμό ή τη μεταφορά της. Να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο με στεγνά χέρια, κρατώντας το από το ρευματολήπτη και όχι από καλώδιο.
- Μην βάζετε το ηλεκτρικό καλώδιο στα ανοίγματα πορτών ή κοντά στις πηγές θέρμανσης. Παρατηρήστε να μην στρέφεται το καλώδιο και να μην στρεβλώνει, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες επίπλων.

STOP **ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ:** βλάβη ηλεκτρικού καλωδίου μπορεί να συνεισφέρει προβλήματα που δεν καλύπτονται με τους όρους της εγγύησης. Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι χαλασμένο ή απαιτεί αλλαγή, πρέπει να απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

- Να μην βάζετε ποτέ τη συσκευή σε μαλακιά επιφάνεια. Για αποφυγή ξεχειλώματος ζεστών υγρών να τοποθετείτε τη συσκευή για μαγείρεμα φαγητού σε σταθερή επιφάνεια, χρησιμοποιήστε κατά τη μεταφορά της ειδικές λαβίδες (εφόσον υπάρχουν). Μην καλύπτετε τη συσκευή με ύφασμα ή με χαρτοπετσέτα κατά τη λειτουργία της – μπορεί να συνεισφέρει υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής στο ύπαιθρο – εάν υγρασία ή ξένα αντικείμενα πέσουν μέσα στο σώμα της συσκευής, αυτό μπορεί να συνεισφέρει ελαττώματα ή βλάβη της.
- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και πρόλαβε να κρυώσει. Ακολουθήστε οδηγίες για καθαρισμό της συσκευής.

STOP **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να βουτάτε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βρύση!

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με σωματικές, αισθηματικές, νοητικές ανικανότητες ή απουσία εμπειρίας και γνώσεων εάν υπάρχει έλεγχος αυτών των ατόμων ή έχουν δοθεί εντολές σχετικά με ασφαλή χρήση της παρούσας συσκευής ή σε περίπτωση αν συνειδητοποιούν το πιθανό κίνδυνο. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά πάνω των 8 ετών εφόσον ελέγχονται από ενήλικους και έχουν δοθεί εντολές σχετικά με ασφαλή χρήση της συσκευής και σε περίπτωση αν συνειδητοποιούν το πιθανό κίνδυνο. Πρέπει να υπάρχει έλεγχος των παιδιών με το σκοπό να μην παίζουν με τη συσκευή. Να αποθηκεύετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω 8 ετών. Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από παιδιά κάτω από 8 ετών. Καθαρισμός και εξυπηρέτηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά κάτω από 8 ετών ή χωρίς επίβλεψη των ενηλίκων.
- Απαγορεύεται η επιδιόρθωση της συσκευής ή αλλαγές στο ντιζάιν της. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό σύστημα διαχείρισης εξ αποστάσεως. Η επιδιόρθωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από ειδικούς διαπιστευμένου κέντρου εξυπηρέτησης. Η μη επαγγελματική εκτέλεση εργασιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη της συσκευής.

ής, τραυματισμούς και ζημιά στην περιουσία.

- Κατά τη λειτουργία της συσκευής οι επιφάνειές του μπορεί να ζεσταίνονται πολύ.
- Η συσκευή είναι επικίνδυνη για τραύματα.
- Βαλβίδες ρύθμισης πίεσης από τις οποίες πραγματοποιείται έξοδος ατμού, πρέπει να ελέγχονται τακτικά για μόλυνση.
- Μην θερμαίνετε το φαγητό για πολύ καιρό.

STOP Προσοχή: πιθανά τυχόν εγκαύματα με ζεστό ατμό.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-151E
Ισχύς	950 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπολ	5 Lt
3D-θέρμανση	υπάρχει
Επίστρωση του μπολ	αντικολλητική, κεραμική Anato® (Κορέα)
Οθόνη LED	με εικόνες
Βαλβίδα ατμού	αποσπώμενη
Εσωτερικό καπάκι	αποσπώμενο
Διαστάσεις	380 x 290 x 250 mm
Βάρος	4,1 κιλά ± 3%

Προγράμματα

1. MULTICOOK	11. SELF-CLEAN (ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ)
2. COOK (ΒΡΑΣΙΜΟ)	12. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
3. EXPRESS (ΓΡΗΓΟΡΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)	13. SLOW COOK (ΑΡΓΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
4. STEW (ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ)	14. BREAD (ΨΩΜΙ)
5. PIZZA (ΠΙΤΣΑ)	15. DEEP FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΙ)
6. PORRIDGE (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)	16. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
7. SOUP (ΣΟΥΠΑ)	17. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
8. RICE (ΡΥΖΙ)	18. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
9. GRAIN (ΣΙΤΗΡΑ)	19. CHILLI (ΤΣΙΛΙ)
10. SAUCE (ΣΑΛΤΣΑ)	20. STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)

Λειτουργίες

«MASTERCHIEF» (ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καταγραφή και αναπαραγωγή των δικών του προγραμμάτων)..... υπάρχει
 Συντήρηση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζεστάμα)..... υπάρχει έως 24 ώρες
 Αναθέρμανση πιάτων..... υπάρχει έως 24 ώρες
 Καθυπόληση έναρξης..... υπάρχει έως 24 ώρες
 Αυτοκαθαρισμός..... υπάρχει
 Λειτουργία φωνητικής καθοδήγησης (ηχητικού «βοηθού»)..... με δυνατότητα απενεργοποίησης

Η συσκευασία περιλαμβάνει:

Πολυμάγειρας	1 τ.	Βάση για κουτάλα/κουτάλι	1 τ.
Μπολ	1 τ.	Βιβλίο «100 συνταγές»	1 τ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τ.	Οθόνες χρήσης	1 τ.
Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι	1 τ.	Βιβλιόριο εξυπηρέτησης	1 τ.
Μεζούρα	1 τ.	Καλώδιο ρεύματος	1 τ.
Κουτάλα	1 τ.	Λαβίδα για αφαίρεση του μπολ	1 τ.
Σπάτουλα	1 τ.	Σετ γυάλινων δοχείων για γιαούρτι (4 τ.)	1 τ.

Ο κατασκευαστής δικαιούται να διαμορφώσει το σχεδιασμό, τα εξαρτήματα, καθώς και τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος με σκοπό την ανανέωση και την καλύτερη λειτουργία των συσκευών του χωρίς να προειδοποιήσει τους καταναλωτές για τις εν λόγω αλλαγές.

Εξαρτήματα A1

1. Εωτερικό καπάκι	10. Κουτάλα
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι	11. Μεζούρα
3. Μπολ	12. Λαβίδα για αφαίρεση του μπολ
4. Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού	13. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
5. Πίνακας ελέγχου	14. Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι
6. Σώμα της συσκευής	15. Βάση για κουτάλα/κουτάλι
7. Λαβή	16. Διακόπτης ρεύματος «0/1»
8. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού	17. Καλώδιο ρεύματος
9. Σπάτουλα	18. Σετ γυάλινων δοχείων για γιαούρτι

Πίνακας ελέγχου A2

1. Πλήκτρο «Hour/Min» (Ωρα/Λεπτό)— χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του ρολογιού της συσκευής- ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λειτουργίας φωνητικής καθοδήγησης.
2. Πλήκτρο «Time Delay» (Καθυπόληση έναρξης) — ενεργοποίηση της λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης και του «MASTERCHIEF».
3. Πλήκτρο «Cancel/Reheat» (Ακύρωση/Αναθέρμανση) — διακοπή του προγράμματος μαγειρέματος, επαναφορά προεπιλεγμένων ρυθμίσεων, ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της λειτουργίας αναθέρμανσης.
4. Πλήκτρο «←» — περιήγηση στο μενού (μετατόπιση του δρομέα προς τα αριστερά), μείωση του χρόνου, της θερμοκρασίας.
5. Πλήκτρο «+» — περιήγηση στο μενού (μετατόπιση του δρομέα προς τα δεξιά), αύξηση του χρόνου, της θερμοκρασίας.
6. Πλήκτρο «Start / Keep Warm» (Εκκίνηση / Αυτόματο ζεστάμα) — έναρξη του προεπιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος, ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος.
7. Πλήκτρο «Timer/Temp.» (Χρονοδιακόπτης/Θερμοκρασία) — ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος.
8. Πλήκτρο «Menu» (Μενού) — επιλογή προγράμματος μαγειρέματος.

Ενδείξεις οθόνης A3

1. Ενδείξεις προγραμμάτων μαγειρέματος.
2. Ένδειξη λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος και αναθέρμανσης.
3. Ένδειξη θερμοκρασίας.
4. Ένδειξη τροφοδοσίας.
5. Ένδειξη λειτουργίας φωνητικής καθοδήγησης.
6. Ένδειξη ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος.
7. Ένδειξη ρύθμισης της λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης.
8. Ένδειξη της λειτουργίας της συσκευής.
9. Ένδειξη του χρόνου.
10. Ένδειξη του σταδίου του προγράμματος μαγειρέματος.

Ι. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε με προσοχή τη συσκευή από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

⚠ Μην βιάζεστε αυτοκόλλητα με προειδοποιήσεις, αυτοκόλλητα με ενδείξεις (εάν υπάρχουν) και το αυτοκόλλητο με αριθμό και σειρά της συσκευής πάνω στη σίμα της! Η απουσία του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόν αυτόματως στερεί το δικαίωμα εγγύησης.

Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίες πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωμάτιου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα νυπό πανί και καθαρίστε το μπουλ, αφήστε τα να στεγνώσουν. Για να μην εμφανιστεί μια μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, πραγματοποιήστε ολόκληρο καθαρισμό της.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής εφόσον υπάρχει κάποια βλάβη.

Τοποθετήστε τη συσκευή στην ίδια οριζόντια επιφάνεια με τέτοιο τρόπο για να μην πέσει ο ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα, στις ταπετσαρίες, διακοσμητικά υλικά, ηλεκτρικές συσκευές και άλλες συσκευές ή υλικά που μπορούν να χλασσουν από την υγρασία ή υψηλή θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξωτερικά και εσωτερικά μέρη του πολυσκεύους δεν έχουν βλάβες, θραύσματα και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του δοχείου και θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να υπάρχουν άλλα αντικείμενα.

II. ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ

Μη-πτηνική μνήμη

Ο πολυμαγείρας REDMOND RMC-151E είναι εξοπλισμένος με την μη-πτηνική μνήμη, η οποία εξασφαλίζει την αποθήκευση όλων των ρυθμίσεων του χρήστη, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων του προγραμματισμού καθυστερημένης έναρξης λειτουργίας και του ηχητικού βοηθού. Οι ρυθμίσεις αυτές διατηρούνται επί 2 ώρες σε περίπτωση απρόβλεπτης διακοπής ρεύματος. Εάν μέσα σ' αυτές τις δύο ώρες το ρεύμα επανέρχεται, η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία του προεπιλεγμένου προγράμματος από το σημείο που έγινε η διακοπή.

Λειτουργία ηχητικού «βοηθού»

Με τη λειτουργία ηχητικού «βοηθού» το μαγείρεμα με την εφαρμογή του πολυμαγείρα REDMOND RMC-151E έγινε πιο εύκολο από ποτέ. Όλη η διαδικασία του μαγειρέματος συνοδεύεται από σύντομα φωνητικά μηνύματα που πληροφωρούν για τις αλλαγές των λειτουργιών, καθώς και για τις τρέχουσες ρυθμίσεις του επιλεγμένου προγράμματος. Η λειτουργία ξεκινάει αυτόματα αμέσως με την ενεργοποίηση της συσκευής. Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας ηχητικού «βοηθού» πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «Hour/Min» στο μενού επιλογής προγράμματος μαγειρέματος. Εάν πατήσετε ξανά και κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο «Hour/Min», η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί ξανά.

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Ο πολυμαγείρας REDMOND RMC-151E προβλέπει τις χειροκίνητες ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος για τα περισσότερα προγράμματα. Το διάστημα και το εύρος του προ-ρυθμιζόμενου χρόνου ορίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

i η ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος δεν είναι διαθέσιμη για το πρόγραμμα «EXPRESS».

- Για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Time/Temp.» αμέσως μετά την επιλογή του αυτόματου προγράμματος. Στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη H. Η φωτεινή ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
- Πιέζοντας το πλήκτρο «Hour/Min», επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση για λεπτά και για ώρες. Η επιλεγμένη ρύθμιση θα αναβοσβήνει.
- Με το που θα πιέσετε το πλήκτρο «+» η ρύθμιση χρόνου θα αυξάνεται και με την πίεση του πλήκτρου «-» — θα μειώνεται. Για την γρήγορη ρύθμιση χρόνου πατήστε και κρατήστε πατημένο το αναγκαίο πλήκτρο.

Για να γυρίσετε στο μενού αναμονής χωρίς να αποθηκεύσετε τις ρυθμιζόμενες αλλαγές, πατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

i Στα προγράμματα «STEAM» και «SELF-CLEAN» η καταμέτρηση προ-ρυθμιζόμενου χρόνου μαγειρέματος θα ξεκινάει μόνο τότε, όταν η συσκευή θα ζεσταθεί και θα φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Για παράδειγμα, εάν γυρίσετε το εσωτερικό μπουλ πολυμαγείρα με κρύο νερό και ως χρόνο μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEAM» θα επιλέξετε 10 λεπτά, η έναρξη του προγράμματος και η αντίστροφη της καταμέτρηση θα ξεκινήσουν μόνο όταν βράσει το νερό και το μπουλ θα γυρίσει με αρκετά πηχτό ατμό.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης προγράμματος

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης προγράμματος, επιτρέπει να οριστεί ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, με την λήξη του οποίου θα ενεργοποιηθεί το επιλεγμένο πρόγραμμα. Οι ρυθμίσεις χρόνου μπορούν να οριστούν στο πλαίσιο του εύρους από 5 λεπτά έως και 24 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

- Για να ρυμίσετε τον προγραμματισμένο χρόνο καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος, με το που θα επιλέξετε το αναγκαίο πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο «Time Delay». Η φωτεινή ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
- Πιέζοντας το πλήκτρο «Hour/Min», επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση για λεπτά και για ώρες. Η ένδειξη της επιλεγμένης ρύθμισης θα αναβοσβήνει.
- Με το που θα πιέσετε το πλήκτρο «+» η ρύθμιση χρόνου θα αυξάνεται και με την πίεση του πλήκτρου «-» — θα μειώνεται. Για την γρήγορη ρύθμιση χρόνου πατήστε παρατεταμένα πατημένο το αναγκαίο πλήκτρο.
- Για την ενεργοποίηση λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης προγράμματος πιέστε και κρατήστε παρατεταμένα πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / KeepWarm». Στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη της αντίστροφης καταμέτρησης χρόνου μέχρι την έναρξη προγράμματος.
- Μετά την λήξη της αντίστροφης καταμέτρησης χρόνου θα ενεργοποιηθεί αυτόματα το προεπιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για να γυρίσετε στο μενού αναμονής χωρίς να αποθηκεύσετε τις ρυθμιζόμενες αλλαγές, πατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

i η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τα προγράμματα «FRY» και «EXPRESS».

Δεν είναι επιθυμητή η εφαρμογή της λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης προγράμματος εάν η μαγειρική συσκευή περιέχει ευσταθή προϊόντα.

Όταν γίνεται ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης έναρξης προγράμματος πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι σε μερικά προγράμματα μαγειρέματος η καταμέτρηση του προ-ρυθμιζόμενου χρόνου μαγειρέματος αρχίζει μόνο όταν η συσκευή ζεσταθεί και φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Λειτουργία συντήρησης θερμότητας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζεσταμα)

Αυτή η λειτουργία ξεκινάει αυτόματα αμέσως μετά τη λήξη επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος και μπορεί να διατηρήσει τη θερμοκρασία έτοιμου πιάτου αναμεία στους 70-75°C έως και 24 ώρες. Όταν το πρόγραμμα συντήρησης θερμότητας είναι ενεργοποιημένο, είναι αναμνημένη η φωτεινή ένδειξη πλήκτρου «Cancel/Reheat», όπως και η αντίστροφη ένδειξη στην οθόνη με την καταμέτρηση χρόνου λειτουργίας του δεδομένου προγράμματος.

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας και για την επιστροφή στο μενού αναμονής πιέστε και κρατήστε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

i η λειτουργία του αυτόματου ζεσταμάτος δεν είναι διαθέσιμη στα προγράμματα «YOGURT» και «EXPRESS».

Στο πρόγραμμα MULTICOOK» με την ρύθμιση θερμοκρασίας κάτω από 80 βαθμούς C, η λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να την εκκινήσετε με τις χειροκίνητες ρυθμίσεις.

Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεσταμάτος

Η εκκίνηση του αυτόματου ζεσταμάτος μετά την απενεργοποίηση προγράμματος μαγειρέματος δεν είναι πάντα επιθυμητή. Γι' αυτό το λόγο ο πολυμαγείρας REDMOND RMC-151E διαθέτει τη δυνατότητα προκαταρκτικής απενεργοποίησης αυτής της λειτουργίας κατά την ώρα εκκίνησης είτε λειτουργίας του βασικού προγράμματος μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, πιέστε και κρατήστε μερικά δευτερόλεπτα πατημένο το πλήκτρο «Start / KeepWarm» κατά τη λειτουργία του προγράμματος μαγειρέματος είτε κατά τον προγραμματισμό καθυστέρησης έναρξης. Για να ενεργοποιηθεί ξανά το αυτόματο ζεσταμα, πιέστε άλλη μια φορά και κρατήστε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / KeepWarm».

Αναθέρμανση πιάτων

Ο πολυμαγείρας REDMOND RMC-151E είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία αναθέρμανσης κρύων πιάτων. Παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Βάλτε τα φαγητά που πρέπει να ζεσταίνετε στο εσωτερικό μπουλ, να το τοποθετήσετε στο σώμα του πολυμαγείρα.
- Κλείστε το καπάκι και βάλτε τη συσκευή στην μπρίζα. Ενεργοποιήστε την ισχύ της συσκευής από το «0I» στη θέση «I».
- Να ενεργοποιήσετε το μενού επιλογής προγραμμάτων μαγειρέματος. Πιέστε και κρατήστε μερικά δευτερόλεπτα πατημένο το πλήκτρο «Cancel/Reheat». Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Στην οθόνη θα ανάψει η αντίστοιχη φωτεινή ένδειξη, όπως και η ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονομέτρο θα ξεκινήσει την καταμέτρηση αναθέρμανσης.

Η συσκευή θα ζεσταίνει το πιάτο σε θερμοκρασία μεταξύ 70-75°C και θα το κρατήσει ζεστό έως 24 ώρες. Σε περίπτωση ανάγκης η αναθέρμανση μπορεί να απενεργοποιηθεί. Γι' αυτό το λόγο πιέστε και κρατήστε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat». Θα ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, θα σβήσουν οι αντίστοιχες ενδείξεις στην οθόνη και στο πλήκτρο.



Με τις λειτουργίες του αυτόματου ζεσταμάτος και της αναθέρμανσης ο πολυμαγείρας μπορεί να κρατά το φαγητό ζεστό για 24 ώρες. Όμως αστινόμε να μην χρησιμοποιείτε αυτές τις λειτουργίες για πιάνα από 2-3 ώρες, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του φαγητού.

GRE

Λειτουργία «MASTERCHIEF»

Ανακαλύψτε και άλλες δυνατότητες μαγειρικής τέχνης με την καινούργια λειτουργία «MASTERCHIEF!» Εκεί που το πρόγραμμα «MULTICOOK» επιτρέπει όλες οι απαραίτητες ρυθμίσεις να γίνουν πριν την έναρξη, η λειτουργία «MASTERCHIEF» έχει φτάσει πολύ πιο πέρα και προσφέρει δυνατότητες αλλαγής επιθυμητών ρυθμίσεων την ίδια την ώρα του μαγειρέματος με τη δυνατότητα αποθήκευσής τους.

i η λειτουργία «MASTERCHIEF» δεν είναι διαθέσιμη στο πρόγραμμα «EXPRESS».

Η λειτουργία «MASTERCHIEF» επιτρέπει έως και τις 10 φορές να γίνουν οι επιθυμητές ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος την ώρα που λειτουργεί το πρόγραμμα και η συσκευή μαγειρεύει, έτσι ώστε η επιλεγμένη ακολουθία ρυθμίσεων μπορεί να αποθηκευτεί στη μνήμη της συσκευής αντί του αρχικού προγράμματος. Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας

στο πρόγραμμα «MASTERCHIEF» είναι διαθέσιμες στο εύρος από 35°C έως 180°C με διάστημα 1°C. Δυνατές ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος — από 1 λεπτό έως 15 ώρες με διάστημα 1ος λεπτού.

i Για την ασφάλεια της συσκευής σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ο μέγιστος χρόνος των προγραμμάτων με προ-ρυθμιζόμενη θερμοκρασία πάνω τους 140°C, περιορίζεται σε 2 ώρες. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του αυτόματου ζεσταμάτος χωρίς αλλαγές χρόνου ή θερμοκρασίας δεν ανήκουν στην κατηγορία ρυθμίσεων.

💡 Η λειτουργία «MASTERCHIEF» μπορεί να είναι ιδιαίτερα χρήσιμη, εάν μαγειρεύετε πιάτα με πολλά συστατικά με σύνθετες συνταγές, που απαιτούν συνδυασμούς διαφορετικών προγραμμάτων μαγειρέματος (π.χ. λαχανοπολάδες, φιλέτο Στρογγανόφ, σούπες, πάστες ζυμαρικών, μαρμελάδες κτλ.)

Για την ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος:

1. Την ώρα που λειτουργεί το επιλεγμένο πρόγραμμα και η συσκευή μαγειρεύει πιέστε και κρατήστε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Time Delay». Η φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Με το που θα πιέξετε το πλήκτρο «+» η ρύθμιση θερμοκρασίας θα αυξάνεται και με την πίεση του πλήκτρου «-» — θα μειώνεται. Για την γρήγορη ρύθμιση θερμοκρασίας πατήστε και κρατήστε πατημένο το αναγκαίο πλήκτρο.
3. Μην πατάτε τα πλήκτρα στο πανέλ επί 10 δευτερόλεπτα. Η καινούργια ένδειξη θα αποθηκευθεί αυτόματα.

Για την ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος:

1. Την ώρα που λειτουργεί το επιλεγμένο πρόγραμμα και η συσκευή μαγειρεύει πιέστε και κρατήστε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Time Delay». Για να συνεχίσετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο «Time/Temp.». Η ένδειξη χρόνου στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Πιέζοντας το πλήκτρο «Hour/Min», επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση για λεπτά και για ώρες. Η ένδειξη της επιλεγμένης ρύθμισης θα αναβοσβήνει.
3. Με το που θα πιέξετε το πλήκτρο «+» η ρύθμιση χρόνου θα αυξάνεται και με την πίεση του πλήκτρου «-» — θα μειώνεται. Για την γρήγορη ρύθμιση χρόνου πατήστε και κρατήστε πατημένο το αναγκαίο πλήκτρο.
4. Μην πατάτε τα πλήκτρα στο πανέλ επί 10 δευτερόλεπτα. Η καινούργια ένδειξη θα αποθηκευθεί αυτόματα.

i μετά την αποθήκευση των επιλεγμένων ρυθμίσεων, η οθόνη θα δείχνει με τη σειρά τις ενδείξεις θερμοκρασίας και χρόνου, που απομένει μέχρι το τέλος του προγράμματος. Εάν η ένδειξη χρόνου επιλεγεί ως 00:00, η λειτουργία του προγράμματος θα σταματήσει.

Αποθήκευση ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος

Εάν επιθυμείτε, μετά την απενεργοποίηση του προγράμματος μαγειρέματος σε χρονικό διάστημα 3 λεπτών έχετε δυνατότητα να αποθηκεύσετε το νέο πρόγραμμα μαγειρέματος με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις του αντί αρχικής εργοστασιακής. Εκείνη την ώρα η οθόνη θα δείχνει την αντίστοιχη καταμέτρηση των 3 λεπτών κατά δευτερόλεπτα.

Για να αποθηκεύσετε το ρυθμισμένο αναμενόμενο πρόγραμμα μαγειρέματος πιέστε παράλληλα και κρατήστε πατημένα και τα δυο μαζί πλήκτρα «+» ή «-».

Για να γυρίσετε στο αρχικό μενού χωρίς αποθήκευση πατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

Αναπαγωγή ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος

Εάν χρειαστεί να επιλέξετε στο μενού το ρυθμισμένο αποθηκευμένο πρόγραμμα, στην οθόνη αντί χρόνου μαγειρέματος θα βγει η ένδειξη του εξής συμβόλου «-----».

Μπορείτε να επιλέξετε και να ρυθμίσετε χρόνο προγραμματισμού καθυστέρησης έναρξης είτε κατευθείαν να εκκινήσετε το ρυθμισμένο αποθηκευμένο την προηγούμενη φορά πρόγραμμα, για αυτό χρειάζεται να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / Keep Warm». Την ώρα που θα λειτουργεί το ρυθμισμένο πρόγραμμα, η οθόνη θα δείχνει με τη σειρά το χρόνο που έχει απομείνει για να τελειώσει το μαγειρέμα καθώς και τη θερμοκρασία επιλεγμένη για την τρέχουσα φάση μαγειρέματος. Κάθε φορά όταν το πρόγραμμα θα περνάει από το σημείο που είχαν γίνει ρυθμίσεις, θα ακούγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα.

i Αλλαγές ρυθμίσεων σε αποθηκευμένα προγράμματα δεν είναι διαθέσιμες.

Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων

Όποτε επιθυμείτε, μπορεί να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις ενός συγκεκριμένου ή όλων των αλλαγμένων προγραμμάτων. Χρειάζεται να επιλέξετε στο μενού το αναγκαίο ρυθμισμένο πρόγραμμα. Πιέστε και κρατήστε πατημένα μερικά δευτερόλεπτα τα πλήκτρα «Hour/Min» και «Time Delay». Οι ρυθμίσεις που είχαν αποθηκευθεί στο πρόγραμμα θα διαγραφούν.

i Μετά τη διαγραφή του ρυθμισμένου προγράμματος, το μενού θα προτείνει και πάλι το αρχικό πρόγραμμα με εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Για τη διαγραφή όλων των αλλαγμένων προγραμμάτων που έγιναν με χειροκίνητες ρυθμίσεις και για την ακόλουθη επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις πιέστε και κρατήστε πατημένα για μερικά δευτερόλεπτα τα πλήκτρα «Hour/Min» και «Time Delay» στο μενού αναμονής.

Γενικές οδηγίες εφαρμογής αυτόματων προγραμμάτων

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) όλα τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ του πολυμάγειρα σύμφωνα με τις οδηγίες για το συγκεκριμένο πρόγραμμα μαγειρέματος και τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή. Προσέξτε και παρακολουθήστε όλα τα υλικά συμπεριλαμβανομένου και υγρού να είναι τοποθετημένα πιο κάτω από την αντίστοιχη ένδειξη στο εσωτερικό επίστρωμα του μπολ. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ τοποθετείται σταθερά και φτάνει καλά ως το θερμοιακό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι του πολυμάγειρα μέχρι το χαρακτηριστικό ήχο. Βάλτε τη συσκευή στην μπρίζα. Ενεργοποιήστε την ισχύ της συσκευής από το «On/» στη θέση «I».
4. Πατήστε το πλήκτρο «Menu» για να βγείτε από το πρόγραμμα αναμονής έναρξης. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα «+», «-» ή «Menu» (η αντίστοιχη ένδειξη στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει).
5. Εάν δεν συμφωνείτε με το χρόνο μαγειρέματος, που προβλέπεται από το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο «Time/Temp.» και ρυθμίστε το χρόνο όπως επιθυμείτε.

i Στα προγράμματα «MULTICOOK» και «DEEP FRY» μπορείτε να ρυθμίσετε επίσης και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Μετά τη ρύθμιση χρονική ρύθμιση με τα πλήκτρα «+» ή «-». Με την ολοκλήρωση ρύθμισης θερμοκρασίας πιέστε το πλήκτρο «Time/Temp.» ή «Time Delay» για να επιστρέψετε στις ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος είτε για να πάτε στις ρυθμίσεις προγραμματισμού καθυστέρησης έναρξης.

6. Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο προγραμματισμού καθυστέρησης έναρξης.

7. Για την εκκίνηση προγράμματος μαγειρέματος πιέστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / Keep Warm». Αντίστοιχα στο πρόγραμμα που θα έχετε επιλέξει η αντίστοιχη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος θα ξεκινήσει ομύσως με το πάτημα πλήκτρου «Start / Keep Warm» ή με το που θα δημιουργηθεί αναγκαία θερμοκρασία στο μπολ.

i Εάν χρειάζεται, η λειτουργία του αυτόματου ζεσταμάτος μπορεί προκαταβολικά να απενεργοποιηθεί.

8. Με τη λήξη του προγράμματος μαγειρέματος θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στη συνέχεια σύμφωνα με τις αυτόματες ή τρέχουσες ρυθμίσεις του προγράμματος η συσκευή θα περάσει στο αυτόματο ζεστάμα πιάτου ή στην αναμονή.

9. Για να σταματήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε το μαγείρεμα ή αυτόματο ζεστάμα, πιέστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα πιάτων με θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος που μπορούν να ρυθμίζονται χειροκίνητα. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο πολυμάγειρας REDMOND RMC-151E μπορεί να αντικαταστήσει μια σειρά από συσκευές κούζινας προσαρμόζοντας την οποιαδήποτε συνταγή παρήχθη από ένα παλιό τούνο μαγειρικής είτε από το Internet. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας κυμαίνεται από 35 έως 170°C.

Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 30 λεπτά, η θερμοκρασία μαγειρέματος — 100°C. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα αποτελεί 35-180°C με διάστημα 5°C.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου κυμαίνεται από 2 λεπτά έως 15 ώρες με διάστημα 1ος λεπτού (για το χρόνο μαγειρέματος έως 1 ώρα) ή 5 λεπτών (για το χρόνο πάνω από 1 ώρα).

Με το που η συσκευή θα φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

i Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» εάν η θερμοκρασία είναι λιγότερη από 80°C η λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Εάν χρειαστείτε μπορείτε να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα.

Πρόγραμμα «COOK»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και σπριγών. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 40 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 8 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Πρόγραμμα «EXPRESS»

Το πρόγραμμα συνιστάται για γρήγορο μαγείρεμα ριζώδων, σπυριωτών χυλίων από σπίρα, καθώς και για γρήγορη ανάθεξη έτοιμων πιάτων. Σ' αυτό το πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος ή και χρήση της λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης και αυτόματου ζεσταμάτος.

Πρόγραμμα «STEW»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα σπιράδων με κρέας και λαχανικά, καθώς και για σιγανή βράση κρέατος, πουλερικών, λαχανικών και πιάτων με πολλά συστατικά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 1 ώρα. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 12 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Πρόγραμμα «PIZZA»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα πίτσας με κρέας, πουλερικά, τυρί και άλλες γεμίσεις. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 25 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 8 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Πρόγραμμα «PORRIDGE»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα χυλών με παστεριωμένο γάλα με χαμηλά λιπαρά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 20 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 4 ώρες με διάστημα 10 λεπτών (για το χρόνο μαγειρέματος έως 1 ώρα) ή 5 λεπτών (για το χρόνο πάνω από 1 ώρα).

- Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλακτος και να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα, συνιστάται πριν το μαγείρεμα να ακολουθήσετε τις εξής οδηγίες:
- να πλύνετε καλά όλα τα δημητριακά ολικής αλέσεως (ρύζι, φαγόπυρο, κечρί κ.α.) ώστε το νερό με το οποίο τα πλύνετε να γίνει διαφανές;
 - πριν το μαγείρεμα να λαδώσετε το μπλ το πολυμάγειρα με βούτυρο;
 - να τηρήσετε αυστηρά τις αναλογίες, μετρώντας τα συστατικά σύμφωνα με τις οδηγίες του βιβλίου μαγειρικής (πρέπει να μειώσετε ή να αυξήσετε την ποσότητα των συστατικών σε αυστηρή αναλογία);
 - κατά τη χρησιμοποίηση του πλήρους γάλακτος να το αφαιώσετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

i Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών, ανάλογα με τον κατασκευαστή και τον τόπο παραγωγής τους, μπορούν να ποικίλουν, έτσι μερικές φορές αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος

i Εάν τα επιθυμητά αποτελέσματα δεν έχουν επιτευχθεί στο πρόγραμμα «PORRIDGE», χρησιμοποιήστε το μοναδικό πρόγραμμα «MULTICOOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία μαγειρέματος του χυλού γάλακτος αποτελεί 95°C. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος και επιλέξτε την ποσότητα των υλικών σύμφωνα με τη συνταγή.

Πρόγραμμα «SOUP»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα ζωμού, κονσομέ, σουπών λαχανικών και κρέων σουπών. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 1 ώρα. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 8 ώρες με διάστημα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «RICE»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα ρυζιού, καθώς και για βράσιμο χυλών στο νερό. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 30 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 4 ώρες με διάστημα 10ς λεπτού.

Πρόγραμμα «GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διάφορων σπλήνων και γαρνιτουρών, καθώς και για βράσιμο σπυριδιών χυλών με νερό. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 30 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 4 ώρες με διάστημα 10ς λεπτού.

Πρόγραμμα «SAUCE»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διάφορων σαλτσών, καθώς και μαριμαλάς και τζέι. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 35 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 2 ώρες με διάστημα 5 λεπτών. Είναι δυνατό το μαγείρεμα με ανοιχτό καπάκι.

Πρόγραμμα «SELF-CLEAN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για αυτόματο καθαρισμό του μπλ και του εσωτερικού αποστρώματος καπακιού το πολυμάγειρα. Ο προεπιλεγμένος χρόνος αποτελεί 30 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 2 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Πρόγραμμα «FRY»

Το πρόγραμμα συνιστάται για τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριών και πουλερικών. Συμβουλευθείτε η λειτουργία αυτού το προγράμματος να πραγματοποιείται με ανοιχτό καπάκι της συσκευής.

Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 15 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 2 ώρες με διάστημα 10ς λεπτού. Η καθυστερημένη έναρξη σε αυτό το πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

i Για να αποφύγετε το κόλλημα των συστατικών συνιστούμε να ακολουθήσετε τις οδηγίες του βιβλίου μαγειρικής και κατά διαστήματα να ανακατεύετε το περιεχόμενο του μπλ. Πριν την επόμενη ενεργοποίηση του προγράμματος «FRY», αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα ψημένου γάλακτος (αριάνι), σπιθάδο (χωρίς κρεμμύδι), κοτσιού, πηκής και πατά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 3 ώρες. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 12 ώρες με διάστημα 10 λεπτών.

Πρόγραμμα «BREAD»

Το πρόγραμμα συνιστάται για ψήσιμο ψωμιού από αλεύρι σταριού και σίκαλης. Το πρόγραμμα προβλέπει όλο τον κύκλο της παρασκευής ψωμιού — από την διόγκωση ζύμης έως και το ψήσιμο. Τώρα μπορείτε μόνοι σας να ψήσετε νόστιμο ψωμί στο σπίτι σας. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 3 ώρες. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 6 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Πρόγραμμα «DEEP FRY»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διάφορων τηγανιτών φαγητών (fried) με βοήθεια ενός ειδικού καλαθιού που περιλαμβάνεται στο πακέτο συσκευής. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 30 λεπτά, η θερμοκρασία μαγειρέματος — 180°C. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα αποτελεί 120-180°C με διάστημα 5°C. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 30 λεπτά με διάστημα 5 λεπτών. Κατά τη λειτουργία αυτού του προγράμματος το καπάκι της συσκευής πρέπει να είναι ανοιχτό. Με το που το μπλ της συσκευής θα ζεσταθεί και θα φτάσει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Το λάδι καίει! Για να αποφύγετε εγκαύματα, χρησιμοποιείτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και μην σκύβετε πολύ το κεφάλι πάνω από τη συσκευή.

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, ανασηκώστε το καλάθι τηγανίσματος με έτοιμο φαγητό και τοποθετήστε το καλάθι στο πάνω μέρος του μπλ με τη βοήθεια ενός ειδικού γάντιου στο σώμα της συσκευής ώστε να στραγγίξει το λάδι.

Πριν αερίσιμολο το πιάτο, για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι, τοποθετήστε το έτοιμο φαγητό σας σε ένα μπλ με απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.



Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξευγενισμένα έλαια (ραφινέ).

Η υπερβολική και παρατεταμένη θέρμανση του λαδιού συντελεί στην οξείδωσή του. Μην χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα το ίδιο λάδι πάνω από μια φορά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα συνιστάται για ψήσιμο κρεατικών, πουλερικών, καθώς και προϊόντων ζύμης και άζυμων, συμπεριλαμβανομένης και σφολιάτας. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 50 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 8 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.



Όταν φθάσετε αρσκακείαματα συνιστάται να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτούμα ζεστάματος πιάτου. Πρέπει να βγάλετε το έτοιμο φαγητό από τον πολυμάγειρα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος προκειμένου να μην υγρανθεί. Εάν αυτό δεν είναι δυνατόν, μπορείτε να αφήσετε το φαγητό στον πολυμάγειρα για σύντομο χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη λειτουργία αυτόματος ζεστάματος.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διάφορων ειδών πιαφιού. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 50 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 8 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Το γιάουρι είναι δημοφιλέςτα σ'όλο τον κόσμο γαλακτοειδές προϊόν με θρεπτικές ιδιότητες. Με τη βοήθεια του προγράμματος «YOGURT» μπορείτε να παρασκευάσετε διάφορα είδη γιάουρουπ στο σπίτι σας. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 8 ώρες. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 12 ώρες με διάστημα 5 λεπτών. Το αυτόματο ζεσταμα σε αυτό το πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμο.

Πρόγραμμα «CHILL»

Το πρόγραμμα συνιστάται για παρασκευή του τσίλι-σως. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 2 ώρες. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 10 ώρες με διάστημα 10 λεπτών.

Πρόγραμμα «STEAM»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, πουλερικών, ψαριού και λαχανικών. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αποτελεί 20 λεπτά. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος κυμαίνεται από 5 λεπτά έως 2 ώρες με διάστημα 5 λεπτών.

Για μαγείρεμα με αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο δυο επιπέδων (περιλαμβάνεται στη συσκευασία).



Να θυμάστε ότι η αντίστροφη μέτρηση του υπολειπόμενου χρόνου προγράμματος αρχίζει όταν βράσει το νερό και το μπλ θα γυρίσει με αρκετά πηχτό ατμό.



Εάν δεν χρησιμοποιείτε αυτόματος ρυθμιστή χρόνου σ'αυτό το πρόγραμμα ακολουθείτε τις οδηγίες στον πίνακα «Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφιμών».

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Διόγκωση ζύμης
- Παρασκευή φουτι
- Παρασκευή μωζήθρας και πηγμένου τυριού
- Παστερίωση υφρών προϊόντων
- Αποστέρωση γυάλινων σκευών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής

GRE

IV. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Γενικοί κανόνες και συστάσεις

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθώς και για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά των τροφίμων στον πολυμάγειρα μετά το μαγείρεμα συνιστούμε να τοποθετήσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM».
 - Μην αφήνετε στον πολυμάγειρα το μπουλ με μαγειρεμένο φαγητό ή νερό περισσότερο από 24 ώρες. Το μπουλ μαγειρέματος με έτοιμο γεύμα μπορείτε να αποθηκεύσετε στο ψυγείο και, αν είναι απαραίτητο, ζεσταίνετε το φαγητό στον πολυμάγειρα, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αναθέρμανσης.
 - Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, βγάλτε την από τη πρίζα. Ο χώρος μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου θέρμανσης, του δοχείου, του εσωτερικού καπακιού, της βαλβίδας ατμού και διακοπής, του δοχείου για συμπύκνωμα πρέπει να είναι καθαροί και στεγνοί.
 - Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει κρυώσει τελείως. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και απαλό απορρυπαντικό πιάτων.
- ⚠️ απαγορεύεται η χρήση χοντρού πανιών και λειαντικών για τον καθαρισμό της συσκευής. Επίσης απαγορεύεται η χρήση των χημικά επιθετικών και άλλων ουσιών, που δεν συνιστώνται για χρήση με τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.**

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τα ελαστικά μέρη του πολυμάγειρα: η ζημιά ή η παραμόρφωση τους μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύμητη λειτουργία της συσκευής.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το περίβλημα της συσκευής όταν είναι λερωμένο. Το μπουλ μαγειρέματος, το εσωτερικό καπάκι και η αποστώμενη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Οι υδρατμοί που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος στον πολυμάγειρα, πρέπει να απομακρύνονται μετά από κάθε χρήση. Να καθαρίζετε την εσωτερική επιφάνεια του χώρου μαγειρέματος όταν είναι απαραίτητο.

Καθαρισμός του περιβλήματος

Να καθαρίζετε το περίβλημα με ένα μαλακό, υγρό πανί ή σφουγγάρι κοζίννας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα απαλό απορρυπαντικό. Για να αποφευχθούν οι πιθανοί λεκέδες από το νερό στο περίβλημα συνιστούμε να σκουπίσετε την επιφάνειά του με ένα στεγνό πανί.

Καθαρισμός του μπουλ μαγειρέματος

Μπορείτε να καθαρίσετε το μπουλ με το χέρι, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι κοζίννας και απορρυπαντικό, αλλά και στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με τις συστάσεις του κατασκευαστή). Εάν η επιφάνεια του μπουλ μαγειρέματος είναι πολύ λερωμένη βάλτε στο μπουλ ζεστό νερό και αφήστε το για λίγο για να μουλιάσει, μετά μπορείτε να το καθαρίσετε.

Πρέπει οπωσδήποτε να σκουπίσετε την επιφάνειά του μπουλ με ένα στεγνό πανί, πριν την τοποθέτησή του στο περίβλημα του πολυμάγειρα.

Με την τακτική χρήση του μπουλ μαγειρέματος υπάρχει πιθανότητα πλήρους ή μερικού απορρυπαντισμού της εσωτερικής αντικολλητικής επίστρωσής του. Αυτό όμως δεν υποδεικνύει κάποιο ελάττωμα του μπουλ.

Καθαρισμός του εσωτερικού καπακιού αλουμίνιου

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυμάγειρα. Στο εσωτερικό μέρος του καπακιού πατήστε το πλαστικό σφικτήρα.
2. Αργά, αφαιρέστε το εσωτερικό καπάκι αλουμίνιου, τραβώντας το απαλά πάνω και προς εσάς.
3. Σκουπίστε την επιφάνεια των δύο καπακιών με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι κοζίννας. Εάν είναι απαραίτητο, πλύνετε το αφαιρούμενο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό. Να μην χρησιμοποιείτε το πλυντήριο πιάτων για το πλύσιμο του εσωτερικού καπακιού αλουμίνιου. Σκουπίστε και τα δύο καπάκια με ένα στεγνό πανί.
4. Τοποθετήστε σταθερά το αποστώμενο καπάκι στις εγκοπές στο κάτω μέρος του κυρίου καπακιού, ενώστε τα δύο καπάκια, σπρώξτε απαλά το αποστώμενο καπάκι μέχρι να ασφαλίσει.

Καθαρισμός της αποστώμενης βαλβίδας ατμού

Η βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε μια ειδική σχισμή στο επάνω καπάκι της συσκευής και αποτελείται από εσωτερικό και εξωτερικό κάλυμμα. 1. Τραβήξτε απαλά το εξωτερικό κάλυμμα πάνω και προς εσάς. Γυρίστε το εσωτερικό κάλυμμα της βαλβίδας ατμού αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.

2. Αν είναι απαραίτητο, βγάλτε απαλά το λαστικό της βαλβίδας. Πλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας.
3. Συναρμολογήστε ξανά στην αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το λαστικό της βαλβίδας στη θέση του, συνδέστε τις εγκοπές του κύριου μέρους της βαλβίδας με τις αντίστοιχες προβολές στο εσωτερικό κάλυμμα και γυρίστε το εσωτερικό κάλυμμα δεξιόστροφα. Τοποθετήστε τη βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής.

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! Για να αποφύγετε να παραμορφωθεί το λαστικό της βαλβίδας, μην το περιστρέψετε ή μην το τραβήξετε έξω κατά την αφαίρεση, καθαρισμό και την τοποθέτησή του.

Απομάκρυνση υδρατμών

Στο μοντέλο αυτό, τα συμπυκνώματα συσσωρεύονται σε μια ειδική κοιλότητα της συσκευής γύρω από το μπουλ μαγειρέματος.

Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε το μπουλ. Αφαιρέστε με τη χρήση μιας πετσέτας κοζίννας τους υδρατμούς που είναι συσσωρευμένοι στην κοιλότητα γύρω από το μπουλ μαγειρέματος.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Εάν ακολουθήσετε αυστηρά τις οδηγίες χρήσης που περιγράφονται στο παρον χειρίδιο, η πιθανότητα εισροής υγρού, συμπαιδίων τροφίμων ή σκουπιδιών στο χώρο μαγειρέματος είναι ελάχιστη. Εάν έχει λερωθεί σε μεγάλο βαθμό, θα πρέπει να καθαρίσετε την επιφάνεια του χώρου μαγειρέματος προκειμένου να αποφευχθεί η λανθασμένη λειτουργία ή βλάβη της συσκευής.

⚠️ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα και εκτός πρίζας πριν καθαρίσετε το χώρο μαγειρέματος του πολυμάγειρα.

Τα πλευρικά τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος, την επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης και το κάλυμμα του κεντρικού αισθητήρα θερμοκρασίας (που βρίσκεται στη μέση του δίσκου θέρμανσης) μπορείτε να τους καθαρίσετε με ένα υγρό (όχι υγρό!) πανί ή σφουγγάρι κοζίννας. Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό, πρέπει να αφαιρέσετε προσεκτικά τα υπολείμματά του, για την εξάλειψη των ανεπιθύμητων ουσιών κατά την διάρκεια του επόμενου μαγειρέματος.

Σε περίπτωση εισροής ξένων σωμάτων στον χώρο γύρω από τον κεντρικό αισθητήρα θέρμανσης αφαιρέστε τα προσεκτικά με λαβίδα, χωρίς να ασκείτε πίεση στο κάλυμμα του αισθητήρα. Εάν λερωθεί η επιφάνεια του

δίσκου θέρμανσης επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί ένα υγρό σφουγγάρι μέσης σκληρότητας ή συνθετική βούρτσα.

ⓘ Με την τακτική χρήση της συσκευής με την πάροδο του χρόνου, υπάρχει πιθανότητα πλήρους ή μερικού απορρυπαντισμού του δίσκου θέρμανσης. Αυτό όμως δεν υποδεικνύει κάποια βλάβη και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Χρήση του προγράμματος «SELF-CLEAN»

1. Γεμίστε το μπουλ του πολυμάγειρα με νερό κατά το ένα τρίτο και τοποθετήστε το μέσα στο περίβλημα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι το μπουλ μαγειρέματος είναι εγκατεστημένο χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
 2. Κλείστε το καπάκι του πολυμάγειρα μέχρι να ασφαλίσει. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση I.
 3. Πατήστε το πλήκτρο «Menu» και επιλέξτε «SELF-CLEAN» στον κατάλογο των προγραμμάτων.
 4. Για να ξεκινήσει η λειτουργία εργασίας, πατήστε το πλήκτρο «Start». Η οθόνη θα δείξει την αντίστροφη μέτρηση του προγράμματος.
- ⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τον αυτο-καθαρισμό καυτός ατμός και μικρές σταγόνες νερού θα βγούν από τη αποστώμενη βαλβίδα ατμού. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από τον πολυμάγειρα κατά τη διάρκεια αυτού του προγράμματος και μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής αμέσως μετά την εκτέλεση του προγράμματος.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επίλυσής τους

Στον παρακάτω πίνακα συνομειώνεται τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρα, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στενά, γι'αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό. Κλείψτε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή φραγή καπακιού της συσκευής και η λαστική οφλή της από το εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπουλ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι'αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Το μπουλ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με τον πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν όβρα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερωθούν οι θερμαντικοί δίσκοι.
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σις ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρό, έχουν παραβραστεί ή οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθαρίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής. Η επεξεργασία παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσφωρισμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά επιτυγχάνουν. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των συστατικών υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπλάνο είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Περνιχότερο νερό στο μπλάνο αποδοξίστε σε συνδυασμό από την προηγούμενη χρήση. Ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα:	<p>Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυθμένα του μπλάνο με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα στη φριτάρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντιστοίχης συσκευής.</p> <p>Μην κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα κατά το τηγάνισμα εάν δεν προβλέπεται από τη συσκευή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα απομυξίστε να και αφαιρέστε το νερό.</p>
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμώματος κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο, όπως το ξηλάκι, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συσκευή που επιλέξετε.
Κατά το ψήσιμο (ή ζύμη δεν ψηθήκε καλά):	<p>Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κλλάσει στο εσωτερικό καπάκι και εκλείσει το πάχος στη βολίδα απτελευθέρωσης ατμού.</p> <p>Εισάγετε στο μπλάνο ζύμη μικρότερου όγκου.</p>
	Βγάλτε το αρτοσκευάσμα από το μπλάνο, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπλάνο και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπλάνο ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθαρισμό (μπολαρισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απειθυθύνετε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγομένων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συσκευή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρήγαγε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρα σας προβλέπεται η προκαταρκτική απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξάτμιζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφαιρέσετε το γάλα με πάχος νερό.
Το υλικό πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν επτάβει καλά κ.α.).	Απειθυθύνετε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες τους κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της.
Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος.	Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΛΑΝΟ

Το μπλάνο δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταρκτική επίπρωση του μπλάνο έχει φθορήσει.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπλάνο είναι πλυμένο καλά και η αντικαταρκτική επίπρωση δεν έχει φθορήσει.
Ο συνολικός όγκος του εισαγομένου υλικού είναι μικρότερος από τον συστατισμένο στην συσκευή.	Απειθυθύνετε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή.
Έχετε καθαρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βγάλετε λάδι, δεν ανακατέετε ή δεν γυρίζετε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ρίξτε στο μπλάνο λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπλάνο με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπλάνο.
Κατά το τηγάνισμα η υγρασία στο μπλάνο δεν είναι επαρκής.	Προσθέστε στο μπλάνο περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίξετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπλάνο είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Πρέπει σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπλάνο με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπλάνο με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιχύνετε λάδι στο μπλάνο).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπλάνο.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθαρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν από το περιεχόμενο της υγρασίας (ζυμώματα λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγεται συστατικά υλικά σύμφωνα με την συσκευή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέξετε ως συστατικά υλικά ποτά περιχύνουσα ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιήστε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκευάσμα σε κλειστό πολυμάγειρα.	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκευάσμα από τον πολυμάγειρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφαιρέτε το προϊόν στον πολυμάγειρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμιχθηκαν καλά.	Απειθυθύνετε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της.
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπλέκιν πάουσερ.	
Δεν κοσκινάσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνετε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών.	
Η συσκευή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο ο αυτό το μοντέλο του πολυμάγειρα.	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμάγειρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπλάνο δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και ο πολυμάγειρας μεταβαίνει στην λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων

Τρόφιμα	Βόρος, γρ (τεμάχια)	Υγρό, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέ χοιρινού/βοδινού (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	800	30/40
Φιλέ αρνίου (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	40
Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	20
Κεφτεδάκια / κεφτεδες	10 τεμάχια / 5 τεμάχια	800	25/40
Ψάρι (φιλέ)	300	800	15
Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	300	800	5
Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	800	20
Καρτόφ (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	35
Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	1500	90
Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	800	5
Λυγό κότες	5 τεμάχια	800	10

i Πρέπει να λάβετε υπόψη ότι είναι γενικές οδηγίες. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συστατισμένες ενδείξεις λόγω ιδιομορφιών των τροφίμων, καθώς επίσης και από τις γευστικές σας προτιμήσεις.


Συνοπτικός πίνακας των προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συμβολικός χρόνος μαγειρέματος	Πραγματικός χρόνος μαγειρέματος	Είδος του χρόνου μαγειρέματος/Ρυθμίσεις	Καθαριότητα έναρξης	Αναμνηθίσεις σε κατάσταση λειτουργίας	Αυτόματο ζέσταμα
GRE						
MULTI-COOK	Μαγειρέμα διάφορων πιάτων με δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος	0:30	2 λεπτά — 1 ώρες / 1 λεπτά 1 ώρες— 15 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
COOK	Βράση λαχανικών και οσπρίων	0:40	5 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
EXPRESS	Γρήγορο μαγείρεμα δημητριακών στο νερό, καθώς και ζεστάμα έτοιμων πιάτων	-	-	-	-	-
STEW	Σιγοή βράση κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πιάτων με πολλά συστατικά	1:00	5 λεπτά — 12 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
PIZZA	Μαγειρέμα πίτσας με κρέας, πουλερικά, τυρί και άλλα γέμισμα	0:25	10 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+

PORRIDGE	Μαγείρεμα δημητριακών με γάλα	0:20	5 λεπτά — 1 ώρες / 1 λεπτά 1 ώρες— 4 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+
SOUP	Μαγείρεμα ζωμού, κονοσέ, σούπες λαχανικών και κρέας σούπες	1:00	10 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
RICE	Μαγείρεμα ρυζιού. Βράση δημητριακών στο νερό.	0:30	5 λεπτά — 4 ώρες / 1 λεπτά	+	-	+
GRAIN	Μαγείρεμα διάφορων σπυριών και γαρντιούρας	0:30	5 λεπτά — 4 ώρες / 1 λεπτά	+	-	+
SAUCE	Μαγείρεμα διάφορων σως, όπως επίσης γλυκών κουταλιού και μαρμελάδας	0:35	5 λεπτά — 2 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
SELF-CLEAN	Αυτόματο σύστημα καθαρισμού εσωτερικά του καπακιού και μαρμελάδας	0:30	5 λεπτά — 4 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πτηνών με πολλά υατοστάκα	0:15	5 λεπτά — 2 ώρες / 1 λεπτά	-	-	+
SLOW COOK	Μαγείρεμα ψημένου γάλατος (αριάν), σπάρδου (χωρίς κρεμμύδι), κοτσού, πικρής πατάς	3:00	5 λεπτά — 12 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+
BREAD	Ψήσιμο ψημένου από αλεύρι σπαραίου και σικαλής (συμπεριλαμβανεται από το στάδιο διαγκώσεως ζύμης)	3:00	10 λεπτά — 6 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
DEEP FRY	Μαγείρεμα διάφορων τηγανιτών φαγητών (fried)	0:30	5 λεπτά — 30 λεπτά / 5 λεπτά	+	+	+
BAKE	Ψήσιμο κρεατικών, πουλερικών, ψαρκών και προϊόντων ζύμης και αζύμων και σφολιάδας	0:50	10 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πικασού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά)	0:50	10 λεπτά — 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
YOGURT	Παρασκευή των διαφόρων ειδών γιαουρτού	8:00	10 λεπτά — 12 ώρες / 5 λεπτά	+	-	-
CHILLI	Παρασκευή τσιμ-σως	2:00	10 λεπτά — 10 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού, λαχανικών και άλλων τροφίμων	0:20	5 λεπτά — 2 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+

Συμβουλές για τη χρήση ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία λειτουργίας, °C	Συμβουλές για τη χρήση (δείτε επίσης το βιβλίο συνταγών)
35	Διόγκωση της ζύμης και παρασκευή ηβιδίου
40	Παρασκευή γιαουρτού
45	Προζύμη
50	Ζύμωση
55	Παρασκευή ζαχαρόπαστας
60	Παρασκευή πράσινου τσάι και παιδικής τροφής
65	Βράση κρέατος σε συσκευασία με κενό αέρος
70	Παρασκευή ποντς
75	Παστερσίωση ή παρασκευή λευκού τσαγαού
80	Παρασκευή ζεστού κρασιού
85	Παρασκευή μπιζένας (πιχτού τυριού) ή τροφίμων που απαιτούν πολύ χρόνο προετοιμασίας
90	Παρασκευή κόκκινου τσαγαού
95	Παρασκευή χυλών γάλακτος
100	Παρασκευή μαρέγκας ή γλυκού κουταλιού
105	Παρασκευή πατάς
110	Αποστέρωση
115	Παρασκευή σιροπιού ζάχαρης
120	Μαγείρεμα κοτσιού
125	Μαγείρεμα σφιδάδου
130	Μαγείρεμα ψιτών φούρονου
135	Ψήσιμο ετοιμών φαγητών για απόκτηση τραγανής κρούστας
140	Καπνιστό
145	Ψήσιμο λαχανικών και ψαρκών (σε αλουμινόχαρτο)
150	Ψήσιμο κρεατικών (σε αλουμινόχαρτο)
155	Προϊόντα αρτοποιίας από ζύμη
160	Τηγάνισμα πουλερικών
165	Τηγάνισμα μπιριζιάς
170	Τηγάνισμα σε κουρκουτί
175	Μαγείρεμα μπουκιών
180	Πατάτες τηγανιτές

 Δείτε επίσης το επισυναπτόμενο βιβλίο συνταγών.

VI. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα δεν περιλαμβάνονται στο σετ παράδοσης πολυμάγειρα REDMOND RMC-151E. Για αγορά πρόσθετων εξαρτημάτων, καθώς επίσης για καινούρια προϊόντα REDMOND μπορεί να απευθυνθεί κανείς στο σάιτ www.multicooker.com ή στα καταστήματα εξουσιοδοτημένων ντιλέρ.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Ενέργεια	
Στην οθόνη προέκυψε μήνυμα για σφάλμα: E1-E4	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χαλαρά η πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα	
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο στη συσκευή και (ή) στην ηλεκτρική πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην ανάλογη υποδοχή της συσκευής και είναι στην πρίζα	
	Η ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί	
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα	Δεν υπάρχει ρεύμα	Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν υπάρχει, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας	
	Προβλήματα με το ρεύμα (η τάση δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από τη νόρμα)	Ελέγξτε την τάση του ρεύματος στο δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από την κανονική, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας	
	Μεταξύ του μπτολ και του θερμαντικού στοιχείου υπάρχει ξένο αντικείμενο (θύραμματα, δημητριακά, υπολείμματα από φαγη)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο	
	Το μπτολ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυμάγειρα	Τοποθετήστε το μπτολ ίσια	
Κατά το μαγείρεμα από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Το θερμαντικό στοιχείο είναι πολύ λερωμένο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό δίσκο	
	Δεν είναι στεγνή η οθόνη του μπτολ με το εσωτερικό καπάκι του πολυμάγειρα	Το μπτολ δεν τοποθετήθηκε ίσια στο σώμα της συσκευής	Τοποθετήστε το μπτολ ίσια, χωρίς να στραβώνει
		Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή μπαίξε κάποιο ξένο αντικείμενο	Ελέγξτε να μην υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, υπολείμματα από φαγη) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Πάντα να κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα μέχρι να ακούσετε κλικ
		Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή χαλασμένο	Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπάκι της συσκευής. Πιθανώς χρειάζεται αλλαγή

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλείμματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μταινει σε ισχύ μόνο σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται απο-

δεκτή μόνο σε περίπτωση εάν η συσκευή δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά της συσκευής και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολητικές επιστρώσεις, συμπυκνωτές κ.α.)

Η διάρκεια λειτουργίας της συσκευής και η προθεσμία ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ' αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πώλησης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση εάν είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πώλησης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να τοποθετείται στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην επίστα τεχνικών χαρακτηριστικών στο περιβλήμα της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, και ο 8ος το έτος παραγωγής της συσκευής

Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 5 χρόνια από την ημερομηνία της απόκτησής της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



Οικολογικά ακίνδυνα ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον : μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.


Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ — σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

Αυτές τις οδηγίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα www.redmondcompany.

Παραγωγός: DSM Εντερπράιζ ΕΠΕ. Κτήριο 2, αριθ. 6, Κάτζ 10 Ρόουντ, Σίγγαν, Σουντέ, Γκουανδούν, Κίνα.

 Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

Güvenlik tedbirleri

- İmalatçı, güvenlik tedbirleri ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- İşbu elektrikli ürün, evde ve benzer şartlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve aşağıdaki yerlerde kullanılabilir:
 - Mağazaların personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi olmayan işletmeler şartlarında;
 - Yazlıklarda;
 - Otel ve pansiyon odalarında ve diğer yaşam alanlarında;
 - Apartlarda ve yarım pansiyon otellerde.
- Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin gerilimi, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya

fabrika etiketine bkz).

- Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız. Parametrelerin uymaması kısa devreye veya kablonun yanmasına yol açabilir.
- Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu, zorunlu bir taleptir. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kablonun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP

***DİKKAT!** Çalışma sırasında ürün ısınıyor! Dikkatli olunuz! Kullanım sırasında gövdeye, hazneye ve diğer metal parçalara dokunmayınız. Kullanmadan önce mutlaka mutfak eldiveni takınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapağı açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.*

- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşıma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.
- Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun etrafında çevrilmemesine ve katmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.

STOP

***UNUTMAYINIZ:** Elektrik kablosunun hasar görmesi, garanti şartlarına dahil olmayan arızalara yol açabilir.*

Elektrik kablosu hasarlı ise veya değişmesi gerekiyorsa olasılı risklerden kaçınmak için servis merkezine başvurunuz.

- Ürünü asla yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz. Sıcak sıvıların dökülmesine önlemek amaçlı yemek yaparken ürünü sabit yüzeye yerleştiriniz; taşıma sırasında özel saplar (varsa) kullanınız. Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
- Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürünün içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
- Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.

STOP

Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!

EVDEKİ ÇOCUKLAR

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okuyamayacak veyahut anlayamayacak güven-

- lik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. 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 cihazdan 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 içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük 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 sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır. Ürün üzerinde hiçbir onarım veya

TUR

değişiklik yapmayın. Bu ürün, dış zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanıma uygun değildir. Ürünün tamir işlemlerini her zaman yetkili servise yaptırın. Profesyonel olmayan kişiler tarafından yapılan işler ürünün arızalanmasına, maddi hasarlara yol açabilir.

- Çalışma sırasında ürünün yüzeyleri çok fazla ısınabilir.
- Buhar tahliyesi gerçekleşen basınç tıkanıklık konusunda kontrol edilmelidir.
- Yemekleri ısıtırken süreyi uzun tutmayın.

STOP

Dikkat: sıcak buhardan yanıklar oluşabilir.

Teknik özellikler

Model	RMC-151E
Güç	950 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	5 l
3D-ısıtma	var
Hazne kaplaması	yapışmaz, seramik Anato® (Kore)
LED-ekran	sembollü
Buhar valfi	sökülebilir
İç kapak	sökülebilir
Dıştan dışa ölçü	380 x 290 x 250 mm
Ağırlık	4,1 kg ± 5%

Programlar

- MULTICOOK
- COOK (PIŞIRME)
- EXPRESS (EKSPRES)
- STEW (GÜVEÇ)
- PIZZA (PIZZA)
- PORRIDGE (SÜTLÜ MAMALAR)
- SOUP (CORBA)
- RICE (PIRİNÇ)
- GRAIN (TAHILLAR)
- SAUCE (SOS)
- SELF-CLEAN (KENDİNİ TEMİZLEME)
- FRY (KIZARTMA)
- SLOW COOK (FIRINLAMA)
- BREAD (EKMEK)
- DEEP FRY (FRİTÖZ)
- BAKE (HAMUR İŞİ)
- PILAF (PİLAV)
- YOGURT (YOĞURT)
- CHILLI (ACI BİBER SOSU)
- STEAM (BUHARDA)

Fonksiyonlar

"MASTERCHIEF" (pişirme sırasında süre ve sıcaklık ayarlanması; kendi programların kaydı ve yürütülmesi)	var
Hazır yemekleri sıcak tutma (otomatik ısıtma)	24 saate kadar
Yemekleri ısıtma	24 saate kadar
Ertelenmiş başlama	24 saate kadar
Kendini temizleme	var
Sesli yardımcı fonksiyonu	kapatabilme imkanı ile

Parçalar listesi

Çok fonksiyonlu pişirici	1 ad.
Hazne	1 ad.
Buharda pişirme konteyneri	1 ad.
Fritözde kızartma sepeti	1 ad.
Ölçü kabı	1 ad.
Kepçe	1 ad.
Düz kaşık	1 ad.
Kepçe/kaşık tutacağı	1 ad.
Hazne için maşa	1 ad.
"100 Tarif" kitapçığı	1 ad.
Kullanma kılavuzu	1 ad.
Servis kitabı	1 ad.
Elektrik kablosu	1 ad.
Yoğurt hazırlama kavanoz takımı (4 adet)	1 ad.

İmalatçı, ürün iyileştirme çalışmaları sırasında önceden haber vermeksizin dizaynda, parçalarda ve ürünün teknik özelliklerde değişiklik yapabilir.

Çok fonksiyonlu pişiricinin yapısı A1

- Ürünün kapağı
- Sökülebilir iç kapak
- Hazne
- Kapak açma düğmesi
- Ekranlı kumanda paneli
- Gövde
- Taşıma kolu
- Sökülebilir buhar valfi
- Düz kaşık
- Kepçe
- Ölçüm kabı
- Hazneyi çıkartmak için maşa
- Buharda pişirme konteyneri
- Fritözde kızartma sepeti
- Kepçe ve kaşık tutacağı
- "0/I" elektrik düğmesi
- Elektrik kablosu
- Yoğurt hazırlama kavanoz takımı

Kontrol paneli A2

- "Hour/Min" düğmesi (Saatler/Dakikalar) – saat ve dakika ayar rejimleri arasında değiştirme, sesli yardımcı fonksiyonunun açması/kapatması.
- "Time Delay" düğmesi (Başlamadan ertelenmesi) – başlamadan ertelenmesi ve "MASTERCHIEF" fonksiyonlarının açması.
- "Cancel/Reheat" düğmesi (İptal/Isıtma) – pişirme programının durdurulması, yapılmış ayarların iptali, ısıtma fonksiyonunun açma/kapatması.
- "-" düğmesi – menü navigasyonu (ok işaretinin sola kaydırması), süre, sıcaklık değerinin azaltılması.
- "+" düğmesi – menü navigasyonu (ok işaretinin sağa kaydırması), süre, sıcaklık değerinin artırılması.
- "Start / Keep Warm" düğmesi (Başlama / Otomatik sıcak tutma) – ayarlanmış pişirme rejiminin açması, otomatik sıcak tutma fonksiyonunun açma/kapatması.
- "Timer/Temp." düğmesi (Zamanlayıcı/Sıcaklık) – sıcaklık veya pişirme süresi derecesi ayarlama rejimine geçiş.
- "Menu" düğmesi (Menü) – pişirme programının seçmesi.

Ekran yapısı A3

- Pişirme programlarının göstergeleri.
- Otomatik sıcak tutma ve ısıtma fonksiyonları göstergesi.
- Sıcaklık değeri göstergesi.
- Elektrik göstergesi.
- Sesli yardımcı fonksiyonunun göstergesi.
- Pişirme süresi ayarlama rejiminin göstergesi.
- Başlama erteleme ayarlama ve çalışma rejiminin göstergesi.
- Çalışma göstergesi.
- Zaman değeri göstergesi.
- Pişirme programı aşaması göstergesi.

İLK KULLANMADAN ÖNCE

Ürünü ve parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama matzemelerini ve reklam yapışkanlarını sökünüz.



Uyarıcı yapışkanları, talimat yapışkanlarını (var ise) ve ürünün dış gövdesinde bulunan, ürün seri numarası yazılı levhaya bulunduğu yerlerde mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması, otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırmadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

Cihazın dış gövdesini ıslak bez ile siliniz ve pişirme haznesini yıkayınız, kuruma için bırakınız. İlk kullanımda yabancı kokunun oluşmaması için, cihazı tamamen temizleyiniz.

STOP **DİKKAT!** Her hangi bir arızasının bulunması durumunda cihazın kullanılmasını yasaktır.

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, çok fonksiyonlu pişiricinin dış ve görünürdeki iç parçalarında hasarın, çatlamanın ve diğer türden kusurun olup olmadığını emin olunuz. Hazne ve ısıtıcı element arasında her hangi bir yabancı parça olmamalıdır.

II.ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANILMASI

Elektrikten bağımsız bellek

REDMOND RMC-151E Çok Fonksiyonlu Pişirici elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Bu bellek, 2 saat süre içinde ani elektrik kesintisinin olması durumunda, başlamanı ertelemek ve sesi yardımcı dahil tüm kullanıcıları ayardan muhafaza edilmesini garanti eder. Eğer elektrik enerjisi bu süre içindeyen tekrar gelirse cihaz, ayarlanmış rejimde çalışmaya devam edecektir.

Sesi yardımcı fonksiyonu

Sesli yardımcı sayesinde REDMOND RMC-151E çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirmek hiç bir zaman bu kadar basit olmamıştır. Tüm kullanma süreci boyunca yapılmış değişiklikleri ve var olan ayarları hakkında sesli yardımlar yapılmakta. Fonksiyon, cihaz açıldıktan sonra otomatik olarak devreye girer. Fonksiyonu kapatmak için pişirme programın seçme rejiminde "Hour/Min" düğmesine basıp onu kapalı tutunuz. "Hour/Min" düğmesine yeniden basıp tutması, bu fonksiyonu tekrar aktif hale getirir.

Pişirme süresi ayarlanması

REDMOND RMC-151E çok fonksiyonlu pişiricide çoğu program için pişirme süresini kendiniz ayarlayabilirsiniz. Ayarlanmakta olan süreyi değiştirme adımı ve olası süre aralığı, seçilmiş olan pişirme programına bağlıdır.

1. "EXPRESS" programı çalışırken pişirme süresi değiştirilemez.
2. Otomatik programı seçtikten sonra, pişirme süresini ayarlamak için "Timer/Temp." düğmesine basınız. Ekranda Time göstergesi görünecektir. Gösterge yanıp sönmeye başlar.
3. "Hour/Min" düğmesine basarak, saat veya dakika ayarlamasını seçiniz. Seçilen değer yanıp sönecektir.
4. "+" bastığınız zaman süre değeri artar, "-" bastığınız zaman ise azalır. Süre değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için gerekli düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

Yapılmış ayarların kaydetmeden bekleme rejimine çıkmak için "Cancel/Reheat" düğmesine basınız.

1. "STEAM" ve "SELF-CLEAN" programlarda ayarlanmış olan pişirme süresinin geri sayımı, cihazın sıcaklık derecesi çalışması için ayarlanmış dereceye ancak ulaştıktan sonra başlamaktadır. Örneğin, soğuk suyu kaydıktan sonra ve "STEAM" programını, pişirme süresi 10 dakika seçmeniz durumunda, programın başlaması ve pişirmek için seçmiş olduğunuz sürenin geri sayımı, ancak su kaynadıktan ve pişirme haznesinde yeterli kadar yoğunlukta buhar oluştuğundan sonra başlayacaktır.

Programın başlamasının ertelenmesi

Başlamanı erteleme fonksiyonu, pişirme programının çalışmaya başlayacağı süre aralığını ayarlanmazca imkân veriyor. Bu süreyi, 5 dakikadan 24 saate kadar

olan zaman aralığı içinde 5'er dakikalık adımlarla ayarlamak mümkündür.

1. Otomatik programı seçtikten sonra, başlamanı ertelenmesini süresinin ayarlamak için "Time Delay" düğmesine basınız. Gösterge yanıp sönmeye başlar.
2. "Hour/Min" düğmesine basarak, saat veya dakika ayarlamasını seçiniz. Seçilen değer yanıp sönecektir.
3. "+" bastığınız zaman süre değeri artar, "-" bastığınız zaman ise azalır. Süre değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için gerekli düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
4. Başlamanı erteleme fonksiyonun başlaması için "Start / Keep Warm" düğmesine basıp bir kaç saniye onu basılı tutunuz. Programın başlamasına kadar olan geri sayım, ekranda görünecektir.
5. Geri sayım bitince ayarlanmış pişirme süresi başlayacaktır.

Yapılmış ayarların kaydetmeden bekleme rejimine çıkmak için "Cancel/Reheat" düğmesine basınız.

1. Başlamanı erteleme fonksiyonu, "FRY" ve "EXPRESS" programları çalışırken kullanamaz.

Başlamanı erteleme fonksiyonunun, tarifte çabuk bozulan malzemeleri olması halinde kullanılması tavsiye edilmez.

Bazı otomatik programlarda ayarlanmış olan pişirme süresinin geri sayımı, cihazın sıcaklık derecesi çalışması için ayarlanmış dereceye ancak ulaştıktan sonra başlamasının, başlama ertelenmenin süreyi ayartarken hesaba katmanız gerekir.

Hazır yemekleri sıcak tutma (otomatik sıcak tutma)

Pişirme programı bittiğinde sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak hemen devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığı 70-75°C derece civarında 24 saate kadar tutabilir. Otomatik sıcak tutma çalışırken "Cancel/Reheat" düğmesinin göstergesi yanar, ekranda fonksiyon çalışmasının göstergesi ve bu rejimde çalışma süresinin doğrudan sayımı gösterilmektedir. Fonksiyonu bitirilmesi ve bekleme rejimine geçmesi için "Cancel/Reheat" düğmesine basıp onu bir kaç saniye basılı tutunuz.

1. Otomatik sıcak tutmayı, "YOGURT" ve "EXPRESS" programları çalışırken kullanamaz.

"MULTICOOK" programında sıcaklığın 80°C altında ayarlandığı zaman otomatik sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak kapatılır. Gerektiği durumlarda onu manuel olarak açabilirsiniz.

Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma

Pişirme programının bitiminde otomatik sıcak tutmanın başlaması, her zaman istenmeyebilir. Bu durum çoğu önünde bulundurularak, REDMOND RMC-151E çok fonksiyonlu pişiricide, ana pişirme programının çalıştırma veya çalışma sırasında bu fonksiyonu kapatma imkanı öngörülmüştür. Bunu yapabilmek için pişirme programının çalışması sırasında veya başlamanı erteleme rejiminde "Start / Keep Warm" düğmesine basıp onu kapalı tutunuz. Otomatik sıcak tutmayı tekrar açmak için "Start / Keep Warm" düğmesine basıp bir kaç saniye onu basılı tutunuz.

Yemekleri ısıtma

REDMOND RMC-151E çok fonksiyonlu pişiricide, soğuk yemekleri ısıtabilirsiniz. Bunun için:

1. Yemeklerinizi pişirme haznesine koyunuz, pişirme haznesini çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesine yerleştiriniz.
2. Kapagını kapatınız, cihazın fişini elektrik şebekesine takınız. "0/I" elektrik düğmesini "I" konumuna getiriniz.
3. Cihazı, pişirme programı seçme konumuna getiriniz. "Cancel/Reheat" düğmesine basıp birkaç saniye basılı tutunuz. Kısa bir ses sinyali gelir. Ekranda ilgili gösterge ve düğmenin ışığı yanar. Zamanlayıcı ısıtma süresinin geri sayımını başlatır.

Cihaz yemekleri 70-75°C kadar ısıtıp yemeklerinizi 24 saat boyunca sıcak tu-

tacaktır. Gerektiği durumlarda "Cancel/Reheat" düğmesine basıp birkaç saniye basılı tutarak ısıtmayı durdurabilirsiniz. Uzun ses sinyali gelir, ekranda ilgili göstergelerin ve düğmenin ışığı sönecektir.



Otomatik sıcak tutma ve ısıtma fonksiyonları sayesinde çok fonksiyonlu pişirici, yemeğinizi 24 saat boyunca sıcak tutabilir. Ancak biz, yemek tadının değişeceğine ve çoğabileceği için yemeklerinizi 2-3 saatten fazla sıcak tutmanızı tavsiye etmiyoruz.

"MASTERCHIEF" fonksiyonu

Yeni "MASTERCHIEF" fonksiyonu ile mutlak yaratıcılığınızı geliştirmek için daha fazla imkân keşfediniz! "MULTICOOK" programı, pişirme programı çalışmaya başlamadan önce parametrelerin belirlenmesine imkân veriyor ise, "MASTERCHIEF" fonksiyonunu kullanarak, pişirme süreci devam ederken direkt olarak ayarlarda değişiklik yapıp ileride onları kaydedebilirsiniz.

1. "MASTERCHIEF" fonksiyonu, "EXPRESS" otomatik programı çalışırken kullanamaz.

"MASTERCHIEF" fonksiyonunu kullanarak, programın çalışması sırasında süreyi ve sıcaklığı 10 defa değiştirebilir ve esas programın yerine elde ettiğiniz değişikliklerin sırasını kaydedebilirsiniz. "MASTERCHIEF" fonksiyonu kullanarak sıcaklığı, 35°C den 180°C'e kadar aralıkta 1°C'lik adımlarla değiştirebilirsiniz. Pişirme süresinin değiştirilmesi, 1 dakikadan 15 saate kadar 1 dakikalık adımlar ile mümkündür.



140°C'den yüksek sıcaklık derecesinin seçilmesi durumunda cihazın aşırı derece ısınmasının önlenmesi için pişirme süresi 2 saat ile sınırlı tutulmaktadır.

Süre veya sıcaklıkta değişiklik yapıp otomatik sıcak tutmanın açması/kapatması, ayrı bir değişiklik olarak sayılmaz.



"MASTERCHIEF" fonksiyonu, farklı programların birleşimini kullanarak, karmaşık bir tarif kullanarak ile yemek hazırlanması özellikle işinize yarayacaktır (örneğin, dolma, baf stroganof, farklı tariflere göre çorba ve makarnalar, marmetat vs.).

Pişirme derecesinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programı çalışırken "Time Delay" düğmesine basıp birkaç saniye basılı tutunuz. Ekrandaki derece göstergesi yanıp sönecek.
2. Dilediğiniz dereceyi ayarlayınız. Artırmak için "+" düğmesine, azaltmak için ise "-" düğmesine basınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için gerekli düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
3. 10 saniye boyunca kontrol panelindeki düğmelere basmayınız. Yeni değer, otomatik olarak kaydedilir.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programı çalışırken "Time Delay" düğmesine basıp birkaç saniye basılı tutunuz. Süre ayarlarına geçebileceğiniz için "Time/Temp." düğmesine basınız. Ekrandaki dakika göstergesi yanıp sönecek.
2. "Hour/Min" düğmesine basarak, saat veya dakika ayarlamasını seçiniz. Seçilen değer yanıp sönecektir.
3. "+" bastığınız zaman süre değeri artar, "-" bastığınız zaman ise azalır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için gerekli düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
4. 10 saniye boyunca kontrol panelindeki düğmelere basmayınız. Yeni değer, otomatik olarak kaydedilir.



Yapılmış değişiklikler ekranda sıcaklık ve program bitimine kalan süre değerleri sırası ile gösterilecektir.

Pişirme süresinin değeri, 00:00 olarak ayarlandığı zaman programın çalışması durdurulacaktır.

Değiştirilmiş pişirme programının kaydedilmesi

İsterseniz programın çalışması bittikten sonra 3 dakika içinde fabrika ayarındaki programın yerine yeni programı kaydedebilirsiniz. Bu süre içinde ekranda geri sayım sinyalleri olarak gösterilecektir.

Değiştirilmiş pişirme programın kaydedilmesi için "+" ve "-" düğmelerine aynı zamanda basıp basılı tutunuz.

Kaydetmeden bekleme rejimine çıkmak için "Cancel/Reheat" düğmesine basınız.

Değiştirilmiş pişirme programının yürütülmesi

Menüde değiştirilmiş programı seçtiğiniz zaman ekranda pişirme süresi yerine "...." sembolü görünürcektir.

"Start / Keep Warm" düğmesine basıp onu birkaç saniye basılı tutarak başlama-yi ertelemenin süresini ayarlayabilir veya değiştirilmiş programı hemen çalıştırabilirsiniz. Değiştirilmiş programın yürütülmesi sırasında ekranda mevcut aşama için pişirme süresi ve pişirme sıcaklığı sırası ile görünürcektir. Değişiklerin her noktası geçtikten sonra ikili ses sinyali gelecektir.

i Kaydedilmiş programları ayarların değiştirilmesi mümkün değildir.

Fabrika ayarlarına geri dönmesi

Değiştirilmiş programların bir tanesi veya hepsinin fabrika ayarlarına dilediğiniz zaman dönebilirsiniz. Bunun için menüde değiştirilmiş programı seçip "Hour/Min" ve "Time Delay" düğmelerine aynı zamanda basıp onları basılı tutunuz. Programda yapılmış değişiklikler sıfırlanacaktır.

i Değiştirilmiş programın silindikten sonra menüde başlangıçtaki fabrika programı gösterilecektir.

Tüm değiştirilmiş programların sıfırlandıktan ve fabrika ayarlarına döndükten sonra "Hour/Min" ve "Time Delay" düğmelerine basıp onları birkaç saniye bekleme rejiminde basılı tutunuz.

Otomatik sıcak tutma programı kullanılırken uyulması gereken genel kurallar

1. Gerekli malzemeleri hazırlayınız (öçünüz).
2. Malzemeleri, çok fonksiyonlu pişiricinin haznesine pişirme programına göre yerleştiriniz ve hazneyi cihazın gövdesine yerleştiriniz. Sıvı dahil tüm malzemelerin, pişirme kabının iç kısmında bulunan maksimum işaretinden aşağıda olmasına dikkat ediniz. Haznenin düzgün durduğundan ve ısıtıcı elemansa sıkı temas ettiğinden emin olunuz.
3. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını tık diye ses gelinceye kadar kapatınız. Cihazın fışını elektrik sebekesine takınız. "0/I" elektrik düğmesini "I" konumuna getiriniz.
4. Bekleme rejiminden çıkmak için "Menu" düğmesine basınız. "+", "-" veya "Menu" düğmelerini kullanarak gerekli pişirme programı seçiniz (ekranda ilgili gösterge yanıp sönmeye başlayacaktır).
5. Fabrika ayarlarında olan pişirme süresi sizin için uygun değil ise "Time/Temp." düğmesine basıp bu değeri değiştiriniz.

i "MULTICOOK" ve "DEEP FRY" programlarında pişirme sıcaklığınızı değiştirebilirsiniz. Pişirme süresini ayarladıktan sonra "Time/Temp." düğmesine tekrar basıp "+" ve "-" düğmelerin yardımı ile istenilen değeri ayarlayınız. Sıcaklık ayarların bitikten sonra pişirme süresini ayarlayabilmek veya başlamaya erteleme ayarına geçebilmek için "Time/Temp." veya "Time Delay" düğmesine basınız.

6. Gerekirse başlamaya ertelemenin zamanını ayarlayınız.
7. Pişirme programının başlaması için "Start / Keep Warm" düğmesine basıp bir kaç saniye onu basılı tutunuz. Seçilmiş programa bağlı olarak sürenin geri sayımı, "Start / Keep Warm" düğmesine hemen bastıktan sonra veya haznedeki sıcaklığa ulaştıktan sonra başlayacaktır.

i Gerekli durumlarda otomatik sıcak tutma fonksiyonu önceden kapatılabilir.

8. Sesli sinyal, pişirme programının tamamlanmış olduğunu bildirecektir. Sonra seçilmiş programa veya var olan ayarlara bağlı cihaz otomatik sıcak tutmaya veya bekleme rejimine geçecektir.

9. Ayarlanmış programı iptal etmek, pişirme sürecini veya otomatik sıcak tutmayı kesmek için "Cancel/Reheat" düğmesine basıp birkaç saniye basılı tutunuz.

"MULTICOOK" programı

Program, kullanıcı tarafından ayarlanmış sıcaklık ve süre parametrelerine göre yemek hazırlanması için tasarlanmıştır. "MULTICOOK" programı sayesinde REDMOND RMC-151E çok fonksiyonlu pişirici, mutfağınızda var olan bir takım mutfak eşyasının yerini doldurabilir ve eşik bir tarif kitabından ya da internetten bulduğunuz, ilginizi çeken tarife göre her hangi bir yemeği hazırlamanıza imkân sağlar.

Fabrika ayarındaki pişirme süresi 30 dakika, pişirme sıcaklığı 100°C'dir. Programdaki manüel derece ayarlama aralığı, 5°C'lik adımlar ile 35-180°C'dir. Sürenin manüel ayarlama aralığı, 1 dakikalık adımlar ile (1 saatlik aralığa kadar) veya 5 dakikalık adımlar ile (1 saatten fazla olan aralıklar için) 2 saatten 15 saate kadardır.

Pişirme için gereken sıcaklık derecesine ulaşıldığında, cihaz sesli sinyali verecektir.

i "MULTICOOK" programında sıcaklığın 80°C altında ayarlandığı zaman otomatik sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak kapatılır. Gerekli durumlarda onu manüel olarak açabilirsiniz.

"COOK" programı

Program, sebzeler ve baklagilleri pişirmesi için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 40 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 8 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"EXPRESS" programı

Program, piriç, pilav, tahıllardan pilav pişirmesi ve hazır yemeklerin hızlı ısıtılması için tasarlanmıştır. Bu programda, pişirme süresinin manüel ayarlanması, başlamaya erteleme ve otomatik sıcak tutma fonksiyonları geçerli değildir.

"STEAM" programı

Program, et kızartması, karışık sebze eti yemekleri, kırmızı/ beyaz et, sebzelerin güveçte pişirmesi için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 1 saattir. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 12 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"PIZZA" programı

Program, kırmızı ve beyaz et, peynir ve başka malzemeler ile pizzanın hazırlanması için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 25 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 8 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"PORRIDGE" programı

Az yağlı pastörize sütü kullanımı ile mama/lapa pişirmesi için kullanılır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 20 dakikadır. Sürenin manüel ayarlama aralığı, 1 dakikalık adımlar ile (1 saatlik aralığa kadar) veya 5 dakikalık adımlar ile (1 saatten fazla olan aralıklar için) 5 dakikadan 4 saate kadardır. Süt taşmasını engellemek ve gerekli sonucu alabilmek için pişirmeden önce aşağıdaki adımları izleniz:

- Tüm tahılları (piriç, karabüğüd, darı vs.), su şeffah oluncaya kadar itina ile yıkayınız;
- Pişirmeye başlamadan önce çok fonksiyonlu pişiricinin haznesini tereyağı ile yağlayınız;
- Tarif kitabında belirtilmiş malzemeleri ölçerken tarif kitabının talimatlarına kesinlikle uyunuz (malzemeleri ancak orantılı olarak çoğaltıp azaltabilirsiniz);
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında içme suyu ile sulandırınız.

i Süt ve tahılların özellikleri, menşe kökeni ve üreticisine göre farklılık gösterebilir; bu durum bazen yemeğin kalitesini etkileyebilir.

i "PORRIDGE" programını kullanarak istenilen sonucu ulaşamadıysanız, "MULTICOOK" universal programından yararlanınız. Sütü mama hazırlanması için optimal pişirme sıcaklığı, 95°C'dir. Malzeme miktarı ve pişirme süresini, tarife uygun olarak ayarlayınız.

"SOUP" programı

Program, et suyu, sulu yemekler, sebze çorbaları ve soğuk çorbaların pişirilmesi için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 1 saattir. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 8 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"RICE" programı

Program, piriç pilavı ve diğer tahıllardan pilavların (su ile) pişirilmesi için kullanılır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 30 dakikadır. Pişirme süresi, 1'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 4 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"GRAIN" programı

Çeşitli tahıl pilavları (su ile), garnitürlerin hazırlanması için kullanılır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 30 dakikadır. Pişirme süresi, 1'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 4 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"SAUCE" programı

Program, çeşitli soslar, reçel ve marmelat hazırlanması için hazırlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 35 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 2 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir. Bu programda cihazı açık kapak ile kullanılabirsiniz.

"SELF-CLEAN" programı

Program, çok fonksiyonlu pişiricinin haznesi ve iç sökülebilir kapağın otomatik temizlenmesi için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 2 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"FRY" programı

Program, sebze, kırmızı ve beyaz et, batık kızartılması için tasarlanmıştır. Malzemeleri açık kapak ile kızartılmasını tavsiye edilir. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 15 dakikadır. Pişirme süresi, 1'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 2 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir. Bu program için "Başlamaya erteleme" fonksiyonu geçerli değildir.

i Yemeklerin yanmasına engelleyebilmek için tarif kitabına uymak ve haznedeki bulunan yemeği ara sıra karıştırmanız tavsiye edilir. "FRY" programını tekrar kullanmadan önce cihazı tamamen soğumaya bırakınız.

"SLOW COOK" programı

Program, et kavurması, kırmızı et budu fırınlanması, et/balık jölesi hazırlanması için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 3 saattir. Pişirme süresi, 10'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 12 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"BREAD" programı

Saf buğday unundan veya çavdar unu ilave ederek çeşitli ekmeği pişirmesi için kullanılır. Program, hamurun dinlendirilmesinden başlayarak pişirmesine kadar olan tüm süreci kapsamaktadır. Artık nefis ekmeği kendi evinizde kendiniz pişirebilirsiniz. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 3 saattir. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 6 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"DEEP FRY" programı

Program, özel sepet kullanarak (takımı dahil) çeşitli malzemelerin fritözde kızartılması için tasarlanmıştır. Fabrikada ayarlanmış pişirme süresi 30 dakika, pişirme sıcaklığı — 180°C'dir. Bu programda manüel sıcaklık derecesini ayarlama aralığı, 120-180°C, ayarlama adımı, 5°C'dir. Pişirme süresi manüel olarak 5 dakika ile 30 dakika arasında 5'er dakikalık adımlarla yapılabilir. Bu programın kullanma sırasında cihazın kapağı açık tutulmalıdır. Pişirme için gereken sıcaklık derecesine ulaşıldığında, cihaz sesli sinyali verecektir.

STOP DİKKAT! Yağ çok ısıktır! Yanmaya önmek için mutfak eldiveni kullanınız ve cihaz üzerine eğilmeyiniz.

İçinde kızartılmış malzeme bulunan kızartma sepetini biraz yukarıya kaldırdığınız ve yağın akması için sepetteki özel çengel yardımı ile pişirme haznesinin kenarına takınız.

Geride kalan yağ fazlalıklarının alınması için sofraya getirmeden önce malzemelerdeki yağların kağıt peçete ile emilmesini sağlayınız.



Fritöz olarak yalnızca rafine edilmiş bitkisel yağ kullanınız. Yağların yüksek ısıya veya bir kaç defa defa ısıtılması, onun kalitesini düşürür. Malzemeleri fritözde kızartmak için aynı yağı birkaç defa kullanmayınız.

"BAKE" programı

Program, kırmızı ve beyaz etin fırınlanması, mayalı, mayasız ve mitföy hamurunun unlu mamullerin pişirilmesi için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 50/60 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 8 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.



Hamur işi için otomatik sıcak tutma fonksiyonunun kapatılması tavsiye edilir. Hazır kekinizin hamurtasına engellemek için pişikten hemen sonra çok fonksiyonlu pişiriciden çıkarınız. Bunu yapamıyorsanız otomatik sıcak tutma programı aktif iken kısa bir süre için çok fonksiyonlu pişiricinin içinde bırakabilirsiniz.

"PILAF" programı

Program, pilav çeşitleri yapmak için kullanılır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 50 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 8 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"YOĞURT" programı

Yoğurt – faydalı ekşitilmiş süt ürünlerinden biri olup, bütün dünyada popüler olan bir üründür. "YOĞURT" programı yardımı ile kendi evinizde çeşitli lezzetli ve

faydalı yoğurt hazırlayabilirsiniz. Fabrika ayarındaki hazırlama süresi, 8 saatir. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 12 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir. Bu program için otomatik sıcak tutma fonksiyonu geçeri değildir.

"CHILLI" programı

Program, acı biber (şili) sosunu hazırlamak için tasarlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 2 saatir. Pişirme süresi, 10'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 10 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir.

"STEAM" programı

Program, kırmızı ve beyaz et, balık ve sebzelerin buharda pişirilmesi için hazırlanmıştır. Fabrika ayarındaki pişirme süresi, 20 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 2 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir. Bu programda yemeklerin pişirilmesi için özel iki katlı konteyneri (takıma dahil) kullanınız.



Program süresinin geri sayımını, ancak çok fonksiyonlu pişiricinin gerekli çalışma derecesine ulaştıktan sonra (suyun kaynamasından ve haznedeye yeterince yoğun buharın oluşturduktan sonra) başlayacağını dikkate alınız.



Bu program için otomatik zaman ayarları kullanılmıyorsa "Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen süreleri" tabloya bakınız.

III. EK İMKANLAR

- Hamurun dinlendirilmesi
- Fondü hazırlanması
- Çökelek, peynir hazırlanması
- Sıvı ürünlerin pastörizasyonu
- Tabak ve özel kullanım eşyalarının sterilizasyonu

IV. ÜRÜNÜN BAKIMI

Genel kurallar ve tavsiyeler

- Cihazın ilk kullanımdan önce ve çok fonksiyonlu pişiricide pişirme sonucu oluşan kokuların giderilmesi için hazinenin içinde yarım limonun "STEAM" programında 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

- İçinde pişirilmiş yemek veya su bulunan hazneyi çok fonksiyonlu pişiricide 24 saatten fazla sürede kapalı olarak bırakmayınız. İçinde pişirilmiş yemek bulunan hazneyi buzdolabında saklayabilirsiniz ve gerekirse yemeklerinizi çok fonksiyonlu pişiricide ısıtma fonksiyonu kullanarak ısıtabilirsiniz.
- Eğer, cihazı uzun süre kullanmayacaksanız, fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Isıtıcı disk dahil çalışma hücresi, pişirme haznesi, iç kapak, kapama ve buhar valfi, kondensat konteynerinin temiz ve kuru olmalıdır.
- Ürünü temizledikten önce, cihaz fişinin elektriktan çekilmesi ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Temizlik için yumuşak bez ve yumuşak bulaşık deterjanı kullanınız.



Cihazın temizliği için sert bez ya da sünger, aşındırıcı kimyasal maddelerin kullanılması YASAKTIR. Bunun ile birlikte gıda maddeleri ile temas etmesi tavsiye edilmeyen herhangi kimyasal ya da başka agresif maddeleri kullanınız.



Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!

- Çok fonksiyonlu pişiricinin kaucuklu detayları temizlerken dikkatli olunuz: onların zarar veya deformasyona uğraması, cihazın yanlış çalışmasına yol açabilir.
- Cihazın gövdesi, kirlenince temizlenebilir. Hazne, iç kapak, sökülebilir buhar ve kapama vanaları cihazın her kullanımdan sonra temizlenmeli. Çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirme sırasında oluşan kondensatı, cihazın her kullanımdan sonra temizleyiniz. Çalışma hücresinin iç yüzeyleri ihtiyacı olunca temizleyiniz.

Gövdenin temizlenmesi

Cihaz gövdesini yumuşak ıslak mutfak peçetesi veya sünger ile temizleyiniz. Hassas temizlik malzemesi kullanabilirsiniz. Gövde yüzeyini, ıslak su ilezlerine kirli iyice kurutunuz.

Hazne temizlenmesi

Pişirme haznesini yumuşak sünger ve bulaşık deterjanı kullanılarak hem elde hem de bulaşık makinesinde (pişirme haznesinin üreticisinin tavsiyelerine uygun olarak) yıkayabilirsiniz.

Çok kirlenmiş durumda pişirme haznesinin içine ılık su koyunuz ve onu belli bir süre yumuşamaya bırakınız, daha sonra ise temizliğe başlayınız. Pişirme haznesini, çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesine yerleştirmeden önce, dış kısmını mutlaka kurutunuz. Pişirme haznesinin düzenli olarak kullanılması durumunda içinin yapışmaz kaplamasının renginin tamamen ya da kısmen değişmesi mümkündür. Bu durum tek başına, pişirme haznesinin hasarlı olduğunu anlamına gelmez.

İç alüminyum kapağın temizlenmesi

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açınız. Kapağın iç kısmında bulunan plastik fişatöre basınız.
2. Güç kullanmadan iç alüminyum kapağı kendinize doğru çekip çıkarınız.
3. Her iki kapağın yüzeylerini yumuşak ıslak mutfak peçetesi veya sünger ile temizleyiniz. Gerekirse çıkarılan kapağı, bulaşık deterjanı kullanılarak musluk suyu altında çıkarınız. İç alüminyum kapağı temizlemek için bulaşık makinesini kullanmayınız. Her iki kapağı da kurulanama kadar siliniz.
4. Sökülebilir kapağı, ana kapağın alt kısmında bulunan oluklarına sıkı takıp her iki kapağı denk getirip sökülebilir kapağa tık sesi gelinceye kadar basınız.

Sökülebilir buhar valfinin temizlenmesi

Buhar valfi cihazın üst kapağında bulunan özel bir yuva içine yerleştirilmiştir ve iç ve dış gömleklerden oluşmaktadır.

1. Dış gömleği, çinkitsından tutarak dikkatli bir şekilde yukarıya ve kendinize doğru çekiniz. Buhar valfini iç gömleğini saatın ters yönüne döndürüp çıkarınız.
2. Gerekirse valfin lastiği dikkatli bir şekilde çıkartınız. Valfin tüm detayları yıkayınız.

3. Detayları ters sırası ile monte ediniz: Lastiği yerine takıp valfin esas kısmının olukları iç gömlekte bulunan karşılık gelen çukurlukları ile birleştirip iç gömleğini saat yönünde çeviriniz. Buhar vanasını, cihaz kapağındaki yuvasına sıkıca yerleştiriniz.



DİKKAT! Valfinin lastiğinin deformasyonuna engellemek için onu sökerken, temizlerken ve yerine takarken kıvrımayınız ve uzatmayınız

Kondensatın alınması

Bu modelde kondensat, cihaz haznesinin etrafında bulunan özel boşlukta toplanır. Kapağı açık hazneyi çıkartınız. Pişirme haznesinin etrafında biriken kondensatı mutfak peçetesi ile siliniz.

Çalışma hücresinin temizliği

İşbu kullanım kılavuzunda belirtilen kuralları titiz bir şekilde uygulanması durumunda cihazın çalışma hücresine yabancı cisimlerin, gıda parçacıklarının ya da çöpün düşme olasılığı minimuma düşmektedir. Buna rağmen önemli derecede kirlenme olduysa, cihazın düzgün çalışmaması ya da arızalanmasını önlemek için çalışma hücresinin yüzeylerinin temizlenmesi gereklidir.



Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma haznesini temizledikten önce, cihaz fişinin elektrikten çekilmesi ve cihazın tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz!

Çalışma haznesinin vanı çıkarılır, ısıtıcı diskinin yüzeyi ve merkez sıcaklık sensörünün muhafazasını (ısıtıcı diskin merkezinde) yağ (ıslak değil) sünger veya peçete ile silebilirsiniz. Temizlik malzemesini kullanıyorsanız bir sonraki yemek pişirmeniz sırasında istenmeyen kokuların oluşmasına önlenmesi amaçlı, temizlik malzemesi kalıntılarının itina ile alınması gerekmektedir. Merkezi sıcaklık sensörünün etrafındaki kanala yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, bu cisimleri dikkatli bir şekilde gösterge muhafazasına bastırmanın pense ile alınız. Kirlenmiş ısıtıcı diskin yüzeyini, orta sertlikte ıslatılmış sünger ya da sentetik fırça yardımı ile temizleyebilirsiniz.



Cihazın düzenli olarak kullanılması durumunda ısıtma diskinin renginin tamamen ya da kısmen değişmesi mümkündür. Bu durum tek başına, pişirme haznesinin hasarlı olduğunu anlamına gelmez.

"SELF-CLEAN" fonksiyonunun kullanılması

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin haznesinin üçte birini su ile doldurup cihazın içine yerleştiriniz. Haznenin düzgün durduğundan ve ısıtıcı elemansa sıkı temas ettiğinden emin olunuz.
2. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını tık diye ses gelinceye kadar kapatınız. Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız. Elektrik düğmesini "I" konumuna getiriniz.
3. "Menu" düğmesine basıp programlar listesinden "SELF-CLEAN" fonksiyonunu seçiniz.
4. Fonksiyonu çalıştırmak için "Start" düğmesine basınız. Ekranda program çalışması süresinin geri sayımı gösterilecektir.



DİKKAT! Kendini temizleme rejiminde sökülebilir buhar vanasından sıcak buhar ve küçük su damlacıkları çıkacaktır. Yanmaları önlemek için bu fonksiyon çalışırken çok fonksiyonlu pişiricinin üstüne eğilmeyiniz ve programın hemen bittikten sonra cihazın kapağını kapatmayınız.

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasındaki hatalar ve giderme yöntemleri

Aşağıdaki tabloda çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirmenizi oluştabilecek tipik hatalar, olası sebepler ve çözüm yolları gösterilmiştir.

YEMEK TAM PIŞMEMİŞTİR

Olası sebepler	Çözüm yöntemleri
Cihaz kapağını kapatmaya unuttuğunuz veya onu tam kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterince yüksek değildir.	<p>Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız. Cihaz kapağı tik sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağını tam kapanmasına hiç bir şeyin engel olmadığından ve iç kapakta bulunan sıkıştırma lastiğinin bozuk olmadığından emin olunuz.</p>
Hazne ve ısıtıcı eleman tam temas etmediğinden pişirme sıcaklığı yeterince sıcak değildir.	<p>Hazne, cihazın gövdesine düzgünce yerleştirilmeli ve ısıtıcı diskle sıkı temas etmelidir. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma haznesinde yabancı cisimlerin bulunmadığından emin olunuz. İstisnai diskini kirlenmesine müsaade etmeyiniz.</p>
Yemek için seçtiğiniz malzeme uygun değildir. Seçtiğiniz malzeme, bu yöntem ile pişirilmesi için uygun değil veya seçtiğiniz pişirme programı uygun değildir. Malzeme, fazla büyük parça olarak kesilmiş, malzeme oranları yanlıştır. Pişirme süresini yanlış ayarladınız (hesaplamadınız). Seçtiğiniz tarif, bu çok fonksiyonlu pişiricinin pişirmesine uygun değildir.	<p>Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresinin seçimi tarife uymalıdır.</p>
Buharda pişirilen: yeterli buhar yoğunluğunu sağlamak için haznedeki su miktarı çok azdır.	<p>Tarife göre gerekli miktarda suyu mutlake hazneye ilave ediniz. Emin olmak için pişirme sırasında su seviyesini kontrol ediniz</p>
Kızartırken:	<p>Hazneye çok fazla bitkisel yağ koymuşsunuz</p> <p>Normal kızartma işlemi için hazne dibini ince bir tabaka ile kaplayan yağ yeterlidir. Fritözde kızartma yaparken ilgili tarife uyunuz</p> <p>Haznedeki çok fazla nem vardır</p> <p>Tarife aksi belirtilmedikçe kızartma yaparken çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı kapatmayınız. Derin dondurulmuş ürünlerin kızartma öncesi mutlaka buzdolabı çözünüz ve suyu dökmünüz.</p>
Hazlama sırasında: Asitlik oranı yüksek olan malzemeleri hazırlarken	<p>Bazı malzemeler, hazlama öncesi özel işlem gerektirir: yıkama, hafif kızartma vb. Seçilen tarifteki talimatlara uyunuz.</p>
Dinlendirme sırasında hamur içi kapağı yapışıp buhar tahliye valfini kapatmıştır	<p>Hamuru, hazneye daha az miktarda yerleştiriniz</p>
Hamur işi (hamur tam pişmemiştir)	<p>Hazneye çok fazla hamur koymuşsunuz</p> <p>Hamurlu ürünü haznedeki çıkartıp çeviriniz ve pişirmeye devam etmek üzere hazneye tekrar yerleştiriniz. Bundan sonra daha az hamuru hazneye yerleştiriniz</p>

MALZEME FAZLA PIŞMIŞ

Yanlış malzeme seçmişsiniz veya pişirme süresini ayarlamak (hesaplamak) hata yapmışsınız. Malzeme boyları fazla küçüktür	<p>Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresi seçimi tarife uygun olmalıdır.</p>
Pigridikten sonra hazır yemek çok fazla otomatik sıcak tutma rejiminde durmuş.	<p>Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süre kullanılması, tavsiye edilmez. Sizin çok fonksiyonlu pişiricide bu fonksiyonu ön kapatma imkanı varsa, bunu kullanabilirsiniz</p>

HASLANMA SIRASINDA ÜRÜN TAŞIYOR

Sütlü mama yaparken süt taşıyor	<p>Sütlü kalitesi ve özellikleri, imalat yerine ve imalat şartlarına bağlı olabilir. Yağ oranı 2,5% aşmayan yüksek suda ısıtılmış işlemi görmüş sütü kullanmanızı öneririz. Gerekiirse sütü içme suyu ile biraz sulandırabilirsiniz.</p>
---------------------------------	--

Hazırlanmadan önce malzeme işlenmiş veya yanlış işlenmiştir (kötü yıkamıştır vb.). Malzemelerin oranları tutulmamış veya malzeme tipi yanlış seçilmiştir.

Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır. Tahırlar, et, balık ve diğer ürünleri temiz su akıncaya kadar her zaman yıkayınız.

YEMEK YANLIYOR

Hazne, bir önceki yemek pişirmesinden sonra tam temizlenmemiştir. Haznenin yapışmaz kaplaması bozulmuştur	<p>Yemek pişirmesine başlamadan önce haznenin tam olarak yıkamayı ve yapışmaz kaplamanın çizilmesinden olduğundan emin olunuz.</p>
Malzemelerin hacmi, tarife tavsiye edilen miktardan daha azdır	<p>Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanınız.</p>
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız.	<p>Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz.</p>
Kızartırken: Hazneye yağ koymayı unutmuşsunuz, malzemeleri karıştırmışsınız veya geç çevirmişsiniz.	<p>Normal kızartma yaparken haznenin dibini kaplayacak kadar hazneye çok az bitkisel yağ koyunuz. Eği bir şekilde kızartmayı yapabilmek için haznedeki malzemeleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz</p>
Güvçete pişirirken: haznedeki yeterince nem yoktur	<p>Haznedeki daha fazla sıvı koyunuz. Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız.</p>
Hazlama sırasında: Haznedeki sıvı miktarı çok azdır (malzemelerin oranları yanlıştır)	<p>Sıvı ve katı malzemelerin oranlarına dikkat ediniz</p>
Hamur işinde: Pişirmeden önce haznenin içini yağlamamışsınız	<p>Hamuru koymadan önce haznenin dibi ve yanlarını tereyağ veya bitkisel yağ ile yağlayınız (yağı hazneye dökmeyiniz)</p>

MALZEME DAĞILMIŞTIR

Malzemeyi haznedeki çok fazla karıştırmışsınız	<p>Normal kızartma sırasında yemeği her 5-7 dakikadan daha sık karıştırmayınız</p>
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız.	<p>Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz.</p>

UNLU MAMUL HAMURLAŞMIŞ

Fazla sıvı veren (sulu sebze veya meyve, dondurulmuş meyve, yoğurt vb.) yanlış malzeme kullanılmıştır.	<p>Malzemeleri, unlu mamullün tarifine göre seçiniz. Çok fazla nem içeren malzemeleri seçmemeye çalışınız veya onları mümkün olduğunca az miktarda kullanınız.</p>
Hazır unlu mamulü çok uzun süre için kapalı çok fonksiyonlu pişiricide bırakınız.	<p>Unlu mamulü hemen pişirdikten sonra çok fonksiyonlu pişiricinin çıkartmayı çalışınız. Gerekiirse otomatik sıcak tutma programı aktif iken kısa bir süre için çok fonksiyonlu pişiricinin içinde bırakabilirsiniz.</p>

HAMUR KABARMAMIŞTIR

Yumurta şeker ile çırpılmıştır	<p>Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır.</p>
Hamur, hamur kabartma tozu ile uzun süre durmuştur.	
Unu etmediniz veya hamuru yeterince karıştırdınız	
Malzeme yanlış konmuştur	
Seçtiğiniz tarif, çok fonksiyonlu pişiricinin bu modelinde pişirmeye uygun değildir	

REDMOND çok fonksiyonlu pişiricinin bazı modellerde "STEW" ve "SOUP" programlarda haznedeki sıvı bulduğunda cihazı fazla ısınmasından koruyan sistem devreye girer. Bu durumda pişirme programı durur ve çok fonksiyonlu pişirici, otomatik sıcak tutma rejimine geçer.

Farklı malzemelerin buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Malzeme	Ağırlık, gr / Miktar, adet.	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dk
Dana eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	30/40
Koyun eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	40
Tavuk eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	20
Küçük toparlak köfte /köfteler	10 ad / 5 ad.	800	25/40
Balık (fileto)	300	800	15
Deniz kokteyli (taze dondurulmuş)	300	800	5
Patates (4 parçaya bölünmüş)	500	800	20
Havuç (1,5-2 sm kare)	500	800	35
Pancar (4 parçaya bölünmüş)	500	1500	90
Sebze (taze dondurulmuş)	500	800	5
Tavuk yumurtası	5 ad.	800	10

Yukarıdaki tavsiyelerin genel nitelik taşımasını dikkate alınmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve damak zevkinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

Pişirme programlarının ortak tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanılan malzemeler	Verilen pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı / Ayrı adım	Erteleme başlama	Çalışma rejimine ulaşmasını beklemesi	Otomatik ısıtma
MULTI-COOK	Pişirmenin derecesi ve süresi ayarlanabilir. İmkanlı ile çeşitli yemeklerin pişirilmesi	00:30	2 dk - 1 s / 1 dk 1 s - 15 s / 5 dk	+	-	+
COOK	Sebze ve bakağillerin hazırlanması	00:40	5 dk - 8 s / 5 dk	+	-	+
EX-PRESS	Çeşitli tahıllardan pilav (su ile) pişirilmesi, hazır yemeklerin ısıtılması	-	-	-	-	-
STEW	Et, balık, sebze, garnitür ve karışık yemeklerin güvçete pişirilmesi	01:00	5 dk - 12 s / 5 dk	+	-	+
PIZZA	Kırmızı ve beyaz et, peynir ve başka malzemeler ile pizza hazırlanması	00:25	10 dk - 8 s / 5 dk	+	-	+
POR-RIDGE	Sütlü lapa/mamalları süt ile pişirilmesi	00:20	5 dk - 1 s / 1 dk 1 s - 4 s / 5 dk	+	+	+
SOUP	Et suyu, sulu yemekler, sebze çorbanı ve soğuk çorbanın pişirilmesi	01:00	10 dk - 8 s / 5 dk	+	-	+
RICE	Pirincin pişirilmesi. Çeşitli tahıl pilavların (su ile) pişirilmesi.	00:30	5 dk - 4 s / 1 dk	+	-	+
GRAIN	Çeşitli tahılların ve garnitürlerin pişirilmesi	00:30	5 dk - 4 s / 1 dk	+	-	+

SAUCE	Çeşitli soslar, reçel ve marmelat hazırlanması	00:35	5 dk - 2 s / 5 dk	+	-	+	
SELF-CLEAN	İç kapak ve hazne otomatik temizleme sistemi	00:30	5 dk - 2 s / 5 dk	+	+	+	
FRY	Et, balık, sebze ve karışık yemeklerin kızartılması	00:15	5 dk - 2 s / 1 dk	-	-	+	
SLOW COOK	Et kavurması, kırmızı et budu fırınlanması, et/balık jölesi hazırlanması	3:00	5 dk - 12 s / 10 dk	+	-	+	
BREAD	Çavdar ve buğday unundan ekme yapımı (hamur dinlendirmesi dahil)	3:00	10 dk - 6 s / 5 dk	+	-	+	
DEEP FRY	Çeşitli malzemelerin fritözde hazırlanması	00:30	5 dk - 30 dk / 5 dk	+	+	+	
BAKE	Kırmızı ve beyaz etin fırınlanması, mayalı, mayasız ve miftoylu hamurunun untlu mamullerinin pişirilmesi	00:50	10 dk - 8 s / 5 dk	+	-	+	
PILAF	Pilav çeşitlerinin (beyaz ve kırmızı etli, balıklı, sebze pilav) pişirilmesi	00:50	10 dk - 8 s / 5 dk	+	-	+	
YOĞURT	Çeşitli yoğurtların hazırlanması	08:00	10 dk - 12 s / 5 dk	+	-	-	
CHILLI	Acı biber sosu hazırlanması	02:00	10 dk - 10 s / 10 dk	+	-	+	
STEAM	Et, balık, sebze ve diğer malzemelerin buharda pişirilmesi	00:20	5 dk - 2 s / 5 dk	+	+	+	

"MULTICOOK" programında sıcaklık rejimlerinin kullanılması ile ilgili tavsiyeler

Çalışma sıcaklığı, °C	Kullanımı ile ilgili tavsiyeler (tarif kitapçığına da bakınız)
35	Hamurun dinlendirilmesi ve sirkenin yapımı
40	Yoğurdun hazırlanması
45	Maya
50	Fermentasyon
55	Şekerleme/ tatlı sos
60	Yeşil çay veya çocuk mamasının hazırlanması
65	Etin vakumda haşlanması
70	Punç hazırlanması
75	Pastürizasyon veya beyaz çayın hazırlanması
80	Sıcak şarabın hazırlanması
85	Çökelek veya uzun pişirme zamanı gerektiren yemeklerin hazırlanması
90	Kızıl çayın hazırlanması
95	Sütlü mamaların hazırlanması
100	Beze veya reçelin hazırlanması
105	Et/balık jölesi hazırlanması
110	Sterilizasyon
115	Şekerli şerbetin hazırlanması
120	Et budunun hazırlanması

Çalışma sıcaklığı, °C	Kullanımı ile ilgili tavsiyeler (tarif kitapçığına da bakınız)
125	Güvete etin hazırlanması
130	Çökeleki kekin hazırlanması
135	Hazır yemeklerin çtır kabuğu oluşması için kızartılması
140	Füme gidanın hazırlanması
145	Sebzenin ve balığın pişirilmesi (folyonun içinde)
150	Etin pişirilmesi (folyonun içinde)
155	Maya hamurundan hamur işi
160	Beyaz etin kızartılması
165	Bitflek kızartılması
170	Hamur pişirilmesi
175	Tavuk nagıt (kızartma) hazırlanması
180	Patates cipsi hazırlanması

 Beraberinde verilen tarif kitapçığına da bakınız.

VI. EK AKSESUARLAR

Ek aksesuar, REDMOND RMC-151E çok fonksiyonlu pişiricinin takımına dahil değildir. www.multicooker.com sitesinde veya bayi mağazalarında bunları sipariş edebilir ve REDMOND yeni ürünleri hakkında bilgi edinebilirsiniz.

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMA-DAN ÖNCE

Arıza	Olası nedenleri	Arızaları giderme yöntemleri
Ekranında hata hakkında bilgi görülmüyor.	Sistem arızası. Kumanda ana kartı ya da temlik göstere arızalanmış olabilir	Cihaz elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bekleyiniz. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız. Eğer, çok fonksiyonlu pişiriciyi tekrar çalıştırdığınızda arıza giderilemiyor ise, Yetkili Servis Merkezine başvurunuz
Cihaz çalışmıyor.	Elektrik kablosu cihaza bağlanmamış ve/veya prize takılmamış	Cihazın elektrik kablosunun cihazdaki yuvasına ve prize takılması olduğundan emin olunuz
	Elektrik prizi arızalı olabilir	Cihazı arızasız bir prize takınız
	Şebekede elektrik yok	Şebekede elektrik olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer, gerilim yok ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz
	Elektrik şebekesinde elektrik kesintileri olabilir (elektrik enerjisinin gerilimi stabil olmayabilir ya da normdan düşük)	Elektrik şebekesine düzenli olarak elektrikli aletlerin verilmemekte olduğunu kontrol ediniz. Eğer, sabit değil ya da normdan düşük ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz
Yemek oldukça geç pişmekte.	Hazne ve ısıtıcı eleman arasında yabancı bir madde ya da parçacık (çöp, tahıl, gıda parçacığı) düşmüş	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğumasına bırakınız. Yabancı madde ya da cisimleri temizleyiniz
	Çok fonksiyonlu pişiricinin pişirme haznesi cihaz gövdesinde doğru yerleştirilmemiş	Pişirme haznesini düzgün yerleştiriniz
	Isıtıcı disk kirlenmiş	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğumasına bırakınız. Isıtıcı diski temizleyiniz

Arıza	Olası nedenleri	Arızaları giderme yöntemleri
Yemek pişirilirken cihazın kapağının altından buhar çıkmakta	Çok fonksiyonlu pişiricinin pişirme haznesi ile iç kapağı arasındaki sızdırmalık bozulmuş	Pişirme haznesi, cihazın gövdesinin içinde doğru yerleştirilmemiş Kapak sıkı kapatılmamış ya da kapağın altına yabancı madde düşmüş İç kapaktaki lastik conta kirlenmiş, deforme olmuş ya da hasar görmüş
		Kapak ile gövde arasında yabancı bir maddenin olup olmadığını kontrol ediniz (çöp, tahıl taneleri, gıda parçacıkları). Her zaman çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını ses duyulana kadar kapatınız Cihazın iç kapağındaki lastik contayı kontrol ediniz. Belki de yenisi ile değiştirilmesi gerekmektedir

VIII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No-6 Silkar Plaza Kat:2. Bayrampaşa / İstanbul tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgelerde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

IX. GARANTİ SORUMLULUKLARI

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın kaşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürünün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz. Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğunda) hesaplanır. Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanılması bu talimata ve uygulan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 7 sene.

Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalıdır. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünleri, diğer ev çöpi ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görülmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenme maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/ EU'ye uygun şekilde işlenmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirler.

Bu talimat www.redmond.com.tr sitesinde de mevcuttur.

Üretici: DSM Enterprises LTD. Bina 2, No 6, Kadzhi Road, Xingtan, Shunde, Guangdong, Çin.

TUR

- استخدم فقط أسلاك تمديد مصممة لحمل طاقة الجهاز، فقد يؤدي الفرق بين المواصفات الى المس الكهربي واشتعال السلك.
- وصل الجهاز فقط بالمقاييس ذات السلك الأرضي وهذا من شروط السلامة الملزمة لتجنب صدمات كهربائية. وإذا استخدمت سلك تمديد، فتأكد من أنه مؤرخ.
- **STOP** تنبيه: قد يسخن الجهاز المشغل فتحتل بالخطر ولا تلمس جسم الجهاز ولا وعاءه ولا أجزاءه المعدنية أثناء شغله. ومن الضروري ارتداء القفاز المطبخي قبل استعمال الجهاز. ولا تنحني فوق الجهاز حين تفتح غطاءه لتجنب الحروق بالبخار.
- افصل الجهاز عن التيار بعد الاستخدام وأثناء التنظيف أو النقل. وأمسك بالقابس لا السلك، وتأكد من أن يدك جافة.
- لا تمرر سلك الطاقة عبر الأبواب أو بقرب من مصادر الحرارة. وتأكد من ألا يرم السلك ولا ينتهي ولا يلمس أية أدوات منزلية أو أثاث ذات حدود أو حافات حادة.
- **STOP** تنبيه: إذا كان أي ضرر يحدث لسلك الطاقة، فقد يؤدي ذلك الى أعطال غير مشمولة بالضمان. وإذا لزم تبديل السلك وهذا بسبب ضرر أو أي شيء آخر، فعليك الاتصال بمركز الخدمة لتقليل المخاطر.
- لا تضع الجهاز إلا على أسطح صلبة فقط. ولا

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.



إرشادات السلامة

- يرفض الصانع تحمل أية مسؤولية عن الأضرار التي قد تنتج عن عدم مراعاة إرشادات السلامة وتعليمات الاستخدام التابعة للجهاز.
- هذا الجهاز الكهربائي مصمم للاستخدام في المنزل أو ما يشبهه من:
 - الغرف السكنية أو الخلفية أو ما يشبهها من المنشآت غير الإنتاجية التابعة للمحال والمتاجر والمكاتب وغيرها
 - الفلل أو البيوت الريفية
 - الغرف في الفنادق والأنزال وغيرها من الغرف أو الحجر السكنية.
 - الشقق وغرف نصف الإقامة
- عليك عدم استخدام الجهاز لأية أغراض إنتاجية أو غير معتمدة وإلا فسيعد مخالفاً لسلامة الاستخدام ولن يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية عن النتائج التي قد تعقب.
- وقبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، تأكد من أن فولتية المقبس تساوي الفولتية المشار إليها في مواصفات الجهاز أو على لوحة المصنع الموجودة عليه.

سنوات ولا تسمح باستخدام أو تنظيف الجهاز من قبل الأطفال الأصغر من ٨ سنوات بدون مراقبة.

- من الممنوع للمستخدم أن يصلح الجهاز أو يرممه أو يغير تصميمه. وهذا الجهاز غير مصمم لاستخدام مع أي عداد وقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل. ويجب أن يصلح أو يرمم الجهاز من قبل عناصر مركز الخدمة المعتمد فقط فاي تدخل غير محترف قد يؤدي الى عطل الجهاز والإصابات والخسائر المادية.
- قد تتسخن أسطحه الخارجية كثيراً أثناء شغله.
- قد يتسبب الجهاز بالإصابة.
- لا بد من معاينة الصمامات التي يتم تحديد ضغط البخار بواسطتها بين فينة وأخرى حتى تتأكد من عدم انسدادها.
- لا تسخن أطعمتك لفترات طويلة.
- **تنبيه: خطر تعرض للحروق بالبخار.** STOP

بد من أن يوضع الجهاز على سطح مستقر أثناء التحضير وإلا فقد ترشح منه سوائل حارة. وإذا كان الجهاز مزوداً بالمقايض المخصصة لحمله، فاستخدمها لنقله من مكان إلى آخر. ولا تغطي الجهاز بقمماش أو منشفة خلال شغله فقد يؤدي ذلك إلى تسخنه المفرط وحتى عطله.

- من الممنوع استخدام الجهاز في الخلاء حيث قد تتسلسل رطوبة أو أشياء غير مناسبة إلى داخل الجهاز وتضره أو تعطله.
- تأكد من أن الجهاز مفصول عن التيار وقد برد كلياً قبل أن تبدأ تنظيفه، واتبع تعليمات التنظيف بعناية.

من الممنوع غطس الجهاز في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري! STOP

- لا يمكن استخدام الجهاز لذوي معوقات بدنية أو حسية أو عقلية، أو لمن تنقصهم الخبرة أو المعرفة، ما لم يمر هذا الاستخدام تحت مراقبة أو بعد استلامهم لتعليمات السلامة شريطة أنهم يفهموا المخاطر المحتملة. يمكن للأطفال لا يقل عمرهم عن ٨ سنوات أن يستخدموا الجهاز تحت مراقبة وبعد استلامهم لتعليمات السلامة شريطة أنهم يفهموا المخاطر المحتملة. ولا بد من مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا مع الجهاز. وعليك أن تحفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال الأصغر من ٨

4. الزر «-» —تصفح القائمة (باتجاه اليمين): تخفيض مدة الوقت وأو درجة الحرارة.
5. الزر «+» —تصفح القائمة (باتجاه اليسار): تطويل مدة الوقت وأو تغطية درجة الحرارة.
6. الزر Start/Keep (البداية-الاحتفاظ بالحرارة) — تشغيل إعدادات التحضير المحددة؛ تشغيل/تعطيل التسخين التلقائي.
7. Timer/Temp. (عداد الوقت/درجة الحرارة) — الانتقال الى تحديد وقت التحضير أو درجة الحرارة.
8. الزر Menu (القائمة) — الاختيار بين برامج التحضير.

الشاشة A3

1. مؤشرات برامج التحضير
2. مؤشر تشغيل التسخين التلقائي/إعادة التسخين
3. مؤشر درجة الحرارة
4. مؤشر الطاقة
5. مؤشر المساعد الصوتي
6. مؤشر تحديد وقت التحضير
7. مؤشر تحديد/تشغيل وظيفة تأجيل البدء
8. مؤشر تشغيل الجهاز
9. مؤشر الوقت
10. مؤشر مراحل تنفيذ البرنامج

I. قبل بدء الإستخدام

أخرج الجهاز وملحقاته من الصندوق بحذر، قم بنزع كافة مواد الحزم وملصقات الإعلانات.

من الضروري الحفاظ في مكان وجود ملصق التحذير على العلامات الملصقة —الإرشادات (في حال وجودها) واللوحة التي تحتوي على الرقم المتسلسل للجهاز، عدم وجود الرقم المتسلسل على الجهاز يحرّمكم من حق خدمة الكفالة تلقائياً.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

قم بتنظيف جسم الجهاز بقماش مبلل، قم بيسل وعاء الطهي ثم قم بتجفيفه. لتجنب ظهور رائحة غريبة عند الاستخدام الأول للجهاز، قم بإجراء تنظيف الجهاز بشكل كامل (انظر "العناية بالجهاز").

يحظر استخدام الجهاز في حالة وجود أية أعطال.

ضع الجهاز على سطح مستوي صلب أفقي حتى لا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة والحرارة العالية عند التحضير تأكد من عدم وجود أضرار في الأجزاء الخارجية والداخلية التي يمكن رؤيتها في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام، أو شظايا أو غيرها من الأعطال، وأنه بين وعاء الطهي وعصر التسخين لا توجد أجسام غريبة.

الأدوات المتوفرة

- | | |
|---|------------------------------|
| الجهاز..... | RMC-151E..... |
| الوعاء..... | الطراز..... |
| الحاوية للطهي على البخار..... | الطاقة..... |
| سلة من أجل القلي في الزيت..... | الوقتية/التردد..... |
| كوب القياس..... | سعة الوعاء..... |
| المغرفة..... | التسخين الثلاثي الأبعاد..... |
| الملقعة المسطحة..... | سطح الوعاء الداخلي..... |
| حامل للمغرفة / للملقعة..... | المشاشة LED..... |
| كتاب الـ100 وصفة..... | صمام البخار..... |
| دليل المستخدم..... | الغطاء الداخلي..... |
| كتيب الصيانة الكهربائية..... | الأبعاد..... |
| ملاقط لانتزاع الوعاء..... | الوزن..... |
| مجموعة من العلب لتحضير الزبادي (4 قطع)..... | |

يهدف الاستمرار بتسخين وتطوير منتجاته، يحتفظ الصانع لنفسه بحق تغيير تصميم ومواصفات الجهاز، وتبديل الأدوات المتوفرة معه بدون إشعار.

تعريف الجهاز A1

1. غطاء الجهاز
2. الغطاء الداخلي القابل للنزع
3. الوعاء
4. زر فتح الغطاء
5. لوحة التحكم (مع الشاشة)
6. جسم الجهاز
7. المقبض لحمل الجهاز
8. صمام البخار القابل للنزع
9. الملعقة المسطحة
10. المغرفة
11. كوب القياس
12. ملاقط لانتزاع الوعاء
13. الحاوية للطهي على البخار
14. سلة من أجل القلي في الزيت
15. حامل للمغرفة / للملقعة
16. مفتاح الطاقة «I/O»
17. سلك التغذية الكهربائية
18. مجموعة من العلب لتحضير الزبادي

لوحة التحكم A2

1. Hour/Min (الساعات/الدقائق) —التبديل بين تحديد الساعات وتحديد الدقائق؛ تشغيل/تعطيل المساعد الصوتي.
2. الزر Time Delay (التأجيل) —تأجيل البدء؛ تشغيل MASTERCHIEF.
3. الزر Cancel/Reheat (الحذف/إعادة التسخين) —إيقاف برنامج التحضير؛ حذف الإعدادات المدخلة؛ تشغيل/تعطيل إعادة التسخين.

المواصفات

- | | |
|------------------------------|---|
| الطراز..... | RMC-151E..... |
| الطاقة..... | 950 واط..... |
| الوقتية/التردد..... | 220-240 فولت/50/60 هرتز..... |
| سعة الوعاء..... | 5 لتر..... |
| التسخين الثلاثي الأبعاد..... | نعم..... |
| سطح الوعاء الداخلي..... | الغزفي، غير اللاصق "Anato"، كوريا الجنوبية..... |
| المشاشة LED..... | الشرائح..... |
| صمام البخار..... | قابل للنزع..... |
| الغطاء الداخلي..... | قابل للنزع..... |
| الأبعاد..... | 380 x 290 x 250 م م..... |
| الوزن..... | 4.1 ك غ ± 3%..... |

البرامج

1. MULTICOOK
2. COOK (الطهي)
3. EXPRESS (الأكسبريس)
4. STEW (الخبثة)
5. PIZZA (البيتزا)
6. PORRIDGE (العصيدة بالحليب)
7. SOUP (الشورية)
8. RICE (الأرز بالماء)
9. GRAIN (الحبوب)
10. SAUCE (الصلصة)
11. SELF-CLEAN (التنظيف الذاتي)
12. FRY (القلي)
13. SLOW COOK (الطهي البطيء)
14. BREAD (الخبز)
15. DEEP FRY (القلي العميق)
16. BAKE (الفرن)
17. PILAF (الأرز باللحم)
18. YOGURT (الاروب)
19. CHILLI (التشيلي)
20. STEAM (البخار)

الوظائف

- MASTERCHIEF (تحديد الأوقات والحرارة أثناء التحضير؛ حفظ \ تشغيل برامج المستخدم).....
- الاحتفاظ بحرارة الوجبات المحضرة (التسخين التلقائي)..... حتى 24 ساعة
- إعادة التسخين..... حتى 24 ساعة
- تأجيل البدء..... حتى 24 ساعة
- التنظيف الذاتي..... نعم
- المساعد الصوتي..... قابل للتعطيل

II. استخدام الجهاز

الذاكرة غير المتطيرة

إن الجهاز REDMOND RMC-151E مزود بالذاكرة غير المتطيرة، وهذا يكفل الاحتفاظ لمدة ساعتين بكل إعدادات المستخدم -بها في ذلك تأجيل البدء والمساعد الصوتي -في حال انقطاع الكهرباء المفاجئ. وإذا عاد التيار خلال هاتين الساعتين، فسويواصل الجهاز عمله حسب الإعدادات المحددة.

المساعد الصوتي

لن نبالغ إن قلنا إن إتقان التحضير بواسطة الجهاز REDMOND RMC-151E يمكن أسهل مع المساعد الصوتي فالآن تحريك التلميح الصوتية الوجيهة عن الإعدادات العالية وأية تغييرات أدخلت أثناء التحكم، ويشغل المساعد تلقائياً بعد تشغيل الجهاز. وخلال اختيارك بين البرامج، اضغط باستمرار على الزر Hour/Min لتعطيل الوظيفة أو اضغط على نفس الزر مرة أخرى لإعادة تشغيلها.

تحديد أوقات التحضير

يمكنك جهازك REDMOND RMC-151E تحديد وقت التحضير في معظم البرامج، ولكن برنامج إعداداته المختلفة فيما يخص خطوة التحديد ونطاقه المتاح.

تحديد وقت التحضير غير متاح في البرنامج EXPRESS.

1. قم باختيار البرنامج الأوتوماتيكي المرغوب فيه، ثم اضغط على الزر Timer/Temp لتحديد وقت التحضير. سيظهر المؤشر Time على الشاشة وسيموض عداد الدقائق.
 2. كرر ضغط على الزر Hour/Min للاختيار بين تحديد الساعات وتحديد الدقائق (سيموض العدد المختار).
 3. اضغط على «+» لتعليق العدد أو اضغط على «-» لتخفيضه. اضغط باستمرار على الزر المناسب لأن يتم التغيير سريعاً.
- إذا كنت تريد الرجوع إلى وضع الاستعداد بدون حفظ التغييرات المدخلة، فاضغط على الزر Cancel/Reheat.

في البرنامجي STEAM وSELF-CLEAN، لا يبدأ العد العكسي لوقت التحضير إلا بعد نيل درجة الحرارة اللازمة. مثلاً إذا سببت ماءً بارداً في الوعاء وحددت عشر دقائق وقتاً للتحضير في البرنامج STEAM، فلن يبدأ تنفيذ البرنامج والعد العكسي لوقت التحضير المحدد إلا بعد غلي الماء، ونيل كثافة البخار اللازمة داخل الوعاء.

تأجيل بدء البرنامج

تتيح لك وظيفة تأجيل البدء أن تحدد الوقت الذي يجب أن يبدأ تنفيذ البرنامج بانتهاه. ونطاق التأجيل المتاح هو من 5 دقائق إلى 24 ساعة (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

1. قم باختيار البرنامج الأوتوماتيكي المرغوب فيه ثم اضغط على الزر Time Delay لتحديد مدة تأجيل البدء. سيموض عداد الدقائق.
2. كرر ضغط على الزر Hour/Min للاختيار بين تحديد الساعات وتحديد الدقائق (سيموض العدد المختار).
3. اضغط على «+» لتعليق العدد أو اضغط على «-» لتخفيضه. اضغط باستمرار على الزر المناسب لأن يتم التغيير سريعاً.

4. اضغط على الزر Start/Keep Warm لبدء تأجيل البدء. ستظهر الشاشة العد العكسي لوقت المتبقي قبل أن يبدأ البرنامج.
 5. وعند انتهاء العد العكسي، سيبدأ تنفيذ برنامج التحضير المحدد.
- إذا كنت تريد الرجوع إلى وضع الاستعداد بدون حفظ التغييرات المدخلة، فاضغط على الزر Cancel/Reheat.

تأجيل البدء غير متاح في البرنامجي EXPRESS وFRY.

لا يوصى بتأجيل البدء في حال وجود أطعمة سريعة التلف بين مقادير الوصفة.

الرجاء الأخذ بعين الاعتبار أنه في بعض البرامج لا يبدأ العد العكسي لوقت التحضير إلا بعد نيل درجة الحرارة اللازمة.

الاحتفاظ بحرارة الوجبات المحضرة (التسخين التلقائي)

تشغل هذه الوظيفة تلقائياً ومباشرة بعد انتهاء تنفيذ البرنامج وتكفل الاحتفاظ بحرارة الوجبة المحضرة فيما بين 75-70 درجة مئوية حتى لمدة 24 ساعة. عند تشغيل التسخين التلقائي، يضاء الزر Cancel/Reheat وتظهر الشاشة مؤشر الوظيفة والعد الأمامي لمدة التسخين.

اضغط على الزر Cancel/Reheat لبدء تأجيل وقت التسخين ويتم الانتقال إلى وضع الاستعداد.

التسخين التلقائي غير متاح في البرنامجي EXPRESS وYOGURT.

في البرنامج MULTICOOK، سيعطل التسخين تلقائياً حال كانت حرارة التحضير محددة تحت 80 درجة مئوية. وإذا لزم الأمر، يمكنك إعادة تشغيله يدوياً.

التعطيل المسبق للتسخين التلقائي

في بعض الأحيان، قد يكون مما هو غير مرغوب فيه أن يشغل التسخين التلقائي بعد انتهاء التحضير. ولذلك، يتيح لك الجهاز REDMOND RMC-151E إمكانية تعطيل هذه الوظيفة مسبقاً -إما عند تشغيل البرنامج الرئيسي أو أثناء تنفيذه. لعمل ذلك وبعد أن تم تشغيل البرنامج أو تأجيله، اضغط على الزر Start/Keep Warm لبدء تأجيل. أو اضغط على نفس الزر مرة أخرى (واصل الضغط لبدء تأجيل) لإعادة تشغيل التسخين التلقائي.

إعادة التسخين

يمكنك استخدام الجهاز REDMOND RMC-151E لإعادة تسخين وجبات باردة. لعمل ذلك:

1. ضع الأطعمة في الوعاء وانصب الوعاء داخل الجهاز.
 2. أقلل الغطاء، ووصل الجهاز بمقبس التيار، ثم قم بتحويل مفتاح الطاقة «I/O» إلى الوضع «I».
 3. انتقل إلى الاختيار بين برامج التحضير واضغط لبدء تأجيل الزر Cancel/Reheat. سيُسمع صوت قصير وسيضاء المؤشر على الشاشة والزر المناسب. وسيبدأ العد الأمامي لوقت إعادة التسخين.
- سيسخن الجهاز الوجبة حتى تصل حرارتها إلى 75-70 درجة مئوية وسيحفظها لمدة 24 ساعة. إذا لزم الأمر، فاضغط على الزر Cancel/Reheat لبدء تأجيل حتى يُسمع صوت طويل ويضاء المؤشر على الشاشة والزر المناسبين.

يفضل التسخين التلقائي وإعادة التسخين، يمكن أن يحفظ الجهاز حرارة الطعام على لمدة 24 ساعة. غير أنه لا يوصى بتسخين الوجبة لأكثر من ساعتين أو ثلاث حيث أحياناً قد يغير ذلك مذاقها.

الوظيفة MASTERCHIEF

اكتشف المزيد من إبداع الطبخ الذي صار متاحاً لك بفضل الوظيفة MASTERCHIEF الجديدة! وإن مكنتك البرنامج MULTICOOK أن تحدد إعداداته قبل تشغيله، فبواسطة الوظيفة MAS-TERCHIEF سيكون في وسعك تغيير الإعدادات مباشرة أثناء التحضير وحفظها فيما بعد!

الوظيفة MASTERCHIEF غير متاحة في البرنامج EXPRESS.

تتيح لك الوظيفة MASTERCHIEF أن تغير وقت وأو حرارة التحضير حتى إلى عشر مرات أثناء تنفيذ البرنامج والاحتفاظ بتعاقب التغييرات المدخلة مكان البرنامج الأصلي. ونطاق تحديد الحرارة في البرنامج MASTERCHIEF هو من 35 إلى 180 درجة مئوية (بالخطوة تساوي درجة واحدة)، ويمكن تغيير وقت التحضير فيما بين دقيقة واحدة و15 ساعة (بالخطوة تساوي دقيقة واحدة).

إذا حددت حرارة التحضير فوق 140 درجة مئوية، فسيكون أطول وقت للتحضير محدوداً بساعتين فقط لحماية من التسخين المفرط.

لن يعد تغييراً مفضلاً أي تشغيل أو تعطيل للتسخين التلقائي قد تم بدون تجديد وقت أو حرارة التحضير.

وقد تستفيد من الوظيفة MASTERCHIEF أكثر إذا حضرت بها وجبات مركبة ومحتاجة إلى مجموعة من برامج مختلفة (مثلاً عند تحضير عجانن محلية وسجف ووجونوف وخوربات ومكروونات ومربيات وغيرها).

تغيير حرارة التحضير:

1. أثناء تنفيذ البرنامج، اضغط على الزر Time Delay لبدء تأجيل حتى يومض عداد الحرارة على الشاشة.
2. حدد درجة الحرارة المرغوب فيها: استخدم الزر «+» لتعليق العدد واضغط على «-» لتخفيضه، واستمر بالضغط على الزر المناسب لأن يتم التغيير سريعاً.
3. لا تلمس أزرار لوحة التحكم لمدة عشر ثوانٍ حتى يحفظ العدد الجديد تلقائياً.

تغيير وقت التحضير:

1. أثناء تنفيذ البرنامج، اضغط على الزر Time Delay لبدء تأجيل. ثم اضغط على Time/Temp. لأن تنتقل إلى تحديد الوقت (سيموض عداد الدقائق على الشاشة).
 2. كرر ضغط على الزر Hour/Min للاختيار بين تحديد الساعات وتحديد الدقائق (سيموض العدد المختار).
 3. استخدم الزر «+» لتعديل مدة الوقت واضغط على «-» لتخفيضه. واستمر بالضغط على الزر المناسب لأن يتم التغيير سريعاً.
 4. لا تلمس أزرار لوحة التحكم لمدة عشر ثوانٍ حتى يحفظ العدد الجديد تلقائياً.
- بعد حفظ التغييرات المدخلة، ستعاين على الشاشة درجة الحرارة ومدة التحضير المتبقية.

إذا حددت وقت التحضير عند (00:00)، فسيوقف البرنامج.

حفظ البرنامج المجدد

إذا كنت تريد، فخلال ثلاث دقائق بعد انتهاء التحضير سيمكثك حفظ البرنامج المجدد مكان برنامج المصنع الأصلي، وستظهر الشاشة عدد الثواني المتبقية أثناء هذه الفترة. لحفظ البرنامج المغير، اضغط معاً واستمر على الزرين «+» و«-».

اضغط على الزر Cancel/Reheat للرجوع إلى القائمة بدون حفظ التغييرات المدخلة.

تشغيل البرنامج المغير

عند اختيار البرنامج المغير في القائمة، سيظهر السطر «---» على الشاشة (مكان وقت التحضير).

اضغط على الزر Start/Keep Warm لضغ ثوان لتفعيل البرنامج المغير مباشرة أو قم بتحديد مدة تأجيل بدنه. ستعاقبان على الشاشة درجة الحرارة والمدة المتبقية المحددتان لمرحلة التحضير الحالية. وسُيمع صوت مزدوج عند بدء كل مرحلة متتالية.

لا يمكن تغيير إعدادات البرامج التي قد تم حفظها.

استعادة إعدادات المصنع

في أية لحظة يمكنك استعادة إعدادات المصنع إما لبرنامج معين قد نُحُر أو لجميع البرامج المغيرة دفعةً واحدة. فادخل إلى القائمة، ثم اختر البرنامج المغير المرغوب فيه واضغط معاً على كل من الزرين Hour/Min و Time Delay واستمر بضغطك لضغ ثوان حتى تحذف كل التغييرات المدخلة إلى إعدادات البرنامج.

يعد حذف التغييرات، سيعود يظهر برنامج المصنع الأصلي في القائمة.

إذا كنت تريد حذف كل التغييرات البرمجية واستعادة إعدادات المصنع، فارجع إلى وضع الاستعداد واضغط معاً على كل من الزرين Hour/Min و Time Delays واستمر بالضغط لضغ ثوان.

التعليمات العامة بخصوص استخدام برامج التحضير الأوتوماتيكية

1. جهز الكميات اللازمة من كل المقادير.
2. ضع المقادير في الوعاء حسب متطلبات البرنامج وانصب الوعاء داخل الجهاز. تحقق من أن لا ينفوخ أي من المقادير — بما في ذلك السوائل- الحد الأعلى للمقياس الموجود على سطح الوعاء الداخلي. وتأكد من أن يوضع الوعاء بدون الحراف ويلاصق سطح السفخان.
3. اقلع غطاء الجهاز حتى يستقر ووصل الجهاز بمقبس التيار. ثم قم بتحويل مفتاح الطاقة «I/O» إلى الوضع «I».
4. اضغط على الزر Menu للخروج من وضع الاستعداد واختر البرنامج المرغوب فيه بواسطة الزرين «>>>» و«<<<» أو الزر Menu حتى يوضف المؤشر المناسب على الشاشة.
5. إذا رغبت تغيير وقت التحضير الافتراضي، فاضغط على الزر Time/Temp. لعمل ذلك، وفي البرنامجين MULTICOOK و DEEP FRY، يمكنك تحديد حرارة التحضير. لعمل ذلك ويعد أن قد تمت تحديد وقت التحضير، اضغط على الزر Time/Temp. مرة أخرى وكر تضغط على الزرين «>>>» و«<<<» لتحديد درجة الحرارة المرغوب فيها. وبعدها، اضغط على الزر Time/Temp. أو Time و Delay للرجوع إلى تحديد وقت التحضير أو للانتقال إلى تأجيل البدء (على الترتيب).

6. إذا لزم الأمر، فقم بتأجيل البدء.
7. اضغط على الزر Start/Keep Warm لضغ ثوان حتى يشغل البرنامج. وحسب اختيارك للبرنامج، فسيبدأ العد العكسي إما مباشرة بعد ضغطك على الزر Start/Keep Warm أو عند نيل الحرارة اللازمة داخل الوعاء.

إذا لزم الأمر، فعمل مسبقاً تسخين التلثاني.

8. سيرك صوت الجهاز بانتهاء البرنامج وتم — حسب خصوميات البرنامج وأو الإعدادات الموعول بها — إما سيبدأ الجهاز بالتسخين التلثاني أو سيتم الانتقال إلى وضع الاستعداد.
9. اضغط على الزر Cancel/Reheat لضغ ثوان لحذف الإعدادات المحددة أو إيقاف التحضير/التسخين التلثاني.

البرنامج MULTICOOK

البرنامج مخصص للتحضير حسب إعدادات الحرارة والوقت المحددة من قبل المستخدم، وقد يوفر عليك جهازك REDMOND RMC-151E المزود بالبرنامج MULTICOOK مجموعة كاملة من الأدوات المطبخية، كما يتيح لك إمكانية تحضير تقريباً أية وجبة تتعجبك في كتب وصفات دقيئة أو تعثر عليها على الويب.

وقت التحضير الافتراضي هو نصف ساعة وحرارة التحضير الافتراضية هي 100 درجة مئوية. ويمكن تحديد الحرارة فيما بين 35 و 180 درجة مئوية (بالخطوة تساوي خمس درجات). ونطاق تحديد الوقت — من دقيقتين إلى 15 ساعة. وخطوة تحديد الوقت إما دقيقة واحدة (لفترات أقل من ساعة) أو خمس دقائق (لفترات أطول من ساعة).

وسيعبرك الجهاز بصوت عند نيل الحرارة المحددة للتحضير.

في البرنامج MULTICOOK، سيصلح التسخين تلقائياً حال كانت حرارة التحضير محددة تحت 80 درجة مئوية. وإذا لزم الأمر، يمكنك إعادة تشغيله يدوياً.

البرنامج COOK

البرنامج مخصص لتحضير الخضار والبقوليات المختلفة. وقت التحضير الافتراضي هو 40 دقيقة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق ولثماني ساعات (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج EXPRESS

البرنامج مخصص للطهي السريع للأطعمة مثل الأرز (بدون لحم) والحبوب، وأيضاً لإعادة التسخين المسرعة لوجبات باردة. ولا يمكنك تحديد وقت التحضير في هذا البرنامج. أما تأجيل البدء والتسخين التلثاني فهما كذلك غير متاحين فيه.

البرنامج STEW

البرنامج مخصص لتحضير البخنات من اللحوم والدواجن والخضروات وأيضاً لتحضير الوجبات المتعددة المكونات. وقت التحضير الافتراضي هو ساعة واحدة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق و 12 ساعة (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج PIZZA

البرنامج مخصص لتحضير البيتزا مع اللحوم والدواجن والجبن وغيرها. وقت التحضير الافتراضي هو 25 دقيقة ويمكن تحديده فيما بين عشر دقائق ولثماني ساعات (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج PORRIDGE

البرنامج مخصص لتحضير العصائد الحليب المبيسر وقليل الدسم. وقت التحضير الافتراضي هو 20 دقيقة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وأربع ساعات. أما خطوة التحديد فهي إما دقيقة واحدة (لفترات أقل من ساعة) أو خمس دقائق (لفترات أطول من ساعة).

قبل التحضير، الرجاء اتباع التعليمات التالية لتجنب تبخر الحليب وضمان النتائج المرغوب فيها:

- اغسل كل الحبوب (مثل الأرز والبرغل والدخن وغيرها) حتى يشف الماء المحصر
- دهن سطح الوعاء الداخلي بالزبد قبل التحضير
- تأكد من صحة نسب المقادير بعناية بالغة فلا بد من بقائها حسب الوصفة؛ يجب أن يكون أي تغيير كمية متناسباً مع باقي الكميات
- إذا استخدم الحليب الكامل الدسم، فخففه بماء شرب بالنسبة (1:1)

قد تتباين مزايا الحليب والحبوب من منتج (مصدر) إلى آخر، وأحياناً قد يؤثر ذلك على النتيجة.

إذا لم يؤد استخدامك للبرنامج PORRIDGE إلى النتيجة المرغوب فيها، فليكن الجواب هو البرنامج MULTICOOK المتعدد الأهداف. درجة الحرارة الأنسب لتحضير العصائد الحليب هي 95 درجة مئوية، والرجاء اتباع تعليمات الوصفة فيما يخص كميات المقادير وأوقات تحضيرها.

البرنامج SOUP

البرنامج مخصص لتحضير مختلف أنواع المرق والشورية — بما في ذلك شوربات خضار وشوربات سوتيه وشوربات باردة. وقت التحضير الافتراضي هو ساعة واحدة ويمكن تحديده فيما بين عشر دقائق ولثماني ساعات (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج RICE

البرنامج مخصص لطهي الأرز (بدون لحم)، وأيضاً لتحضير العصائد بالماء. وقت التحضير الافتراضي هو نصف ساعة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وأربع ساعات (بالخطوة تساوي دقيقة واحدة).

البرنامج GRAIN

البرنامج مخصص لتحضير مختلف الحبوب (بما في ذلك مجرد طهيها بالماء) والوجبات الجاينية. وقت التحضير الافتراضي هو نصف ساعة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وأربع ساعات (بالخطوة تساوي دقيقة واحدة).

البرنامج SAUCE

البرنامج مخصص لتحضير مختلف أنواع الصلصة والمرى. وقت التحضير الافتراضي هو 35 دقيقة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وساعتين (بالخطوة تساوي خمس دقائق). من المقبول أن تفتح الغطاء أثناء التحضير.

البرنامج SELF-CLEAN

البرنامج مخصص لتنظيف الوعاء والغطاء الداخلي (القابل للزنج) الأوتوماتيكياً. وقت التنظيف الافتراضي هو نصف ساعة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وساعتين (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج FRY

البرنامج مخصص لقلي الخضار واللحوم والأسماك والدواجن. ويوصى بفتح الغطاء أثناء التحضير. وقت التحضير الافتراضي هو 15 دقيقة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وساعتين (بالخطوة تساوي دقيقة واحدة). تأجيل البدء غير متاح في هذا البرنامج.

يوصى باتباع تعليمات الوصفة وتحريك المقادير بين فية وأخرى لتجنب التصاقها بسطح الوعاء. وانتظر حتى يبرد الجهاز كلياً قبل إعادة استخدام البرنامج FRY.

البرنامج SLOW COOK

البرنامج مخصص لطهي البطيء للحوم والحليب، وأيضاً لتحضير ساق الخروف والدولما والباجة والبريانش. وقت التحضير الافتراضي هو ثلاث ساعات ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق و 12 ساعة (بالخطوة تساوي عشر دقائق).

البرنامج BREAD

يوصى باستخدام هذا البرنامج لتحضير مختلف أنواع الخبز (إما من دقيق القمح فقط أو مع إضافة دقيق الوردار). يحتوي البرنامج على كل المراحل —من التخمير إلى الخبز. ومن الآن فصاعداً، يمكنك الاستمتاع بالخبز المنزلي المميز في بيتك! وقت التحضير الافتراضي هو ثلاث ساعات ويمكن تعديده فيما بين عشر دقائق وست ساعات (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج DEEP FRY

البرنامج مخصص للقلي العميق بواسطة السلة الخاصة (متوفرة لدى جهازك). وقت التحضير الافتراضي هو نصف ساعة وحرارة التحضير الافتراضي هي 180 درجة مئوية ويمكن تحديد الحرارة فيما بين 120 و180 درجة مئوية (بالخطوة تساوي خمس درجات). ونطاق تحديد الوقت —من خمس دقائق إلى نصف ساعة (خطوة خمس دقائق).

لا بد من إبقاء الغطاء مفتوحاً أثناء استخدام هذا البرنامج. وسيصوت الجهاز عند نيل الحرارة اللازمة داخل الوعاء.

STOP تنبيه: الزيت حار جداً! استخدم قفاز المطبخ ولا تحني فوق الجهاز لتجنب الحروق العرضية. بعد انتهاء البرنامج، ارفع السلة قليلاً بمقبضها وبثبتها على حافة الوعاء بواسطة معلقها الخاص حتى يصرف الزيت.

استخدم منشفة ورقية أو منديل ورقي قوي لنشف الزيت المفرط قبل تقديم الوجبة.

! استخدم للقلي العميق زيوت مكررة فقط. إن تسخين الزيت لفترة مطولة أو تسخينه مرات قد يؤدي إلى أكسده. ولا تستخدم الزيت أكثر من مرة للقلي العميق.

البرنامج BAKE

البرنامج مخصص لتحضير اللحوم والدواجن بطرف الفرن، وأيضاً تحضير المعجنات المخمرة وغير المخمرة (إما في ذلك العجائن الهشة). وقت التحضير الافتراضي هو 50 دقيقة ويمكن تعديده فيما بين عشر دقائق وإثاني ساعات (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

! يوصى بتغطيل التسخين التلقائي أثناء تحضير الفطائر، ويجب أن تنتشل الوجبة مباشرة بعد انتهاء التحضير حتى لا تصبح ندية. إذا استحال ذلك، يمكنك إبقاء الوجبة في الجهاز لمدة قصيرة شريطة أن يشغل التسخين التلقائي.

البرنامج PILAF

البرنامج مخصص لتحضير مختلف أنواع الأرز باللحوم والأسماك والخضار وغيرها. وقت التحضير الافتراضي هو 50 دقيقة ويمكن تعديده فيما بين عشر دقائق وإثاني ساعات (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

البرنامج YOGURT

الروب هو أحد نواتج الحليب المفيدة له شهرة عالمية واسعة. ويفضل البرنامج YOGURT. قد تضرر مختلف أنواع الروب المنزلي الصحية واللذيذة في بيتك. وقت التحضير الافتراضي هو إثاني ساعات ونطاق تعديده —من عشر دقائق إلى 12 ساعة (بالخطوة تساوي خمس دقائق). والتسخين التلقائي غير متاح في هذا البرنامج.

البرنامج CHILLI

البرنامج مخصص لتحضير صلصة تشيلي. وقت التحضير الافتراضي هو ساعتان ويمكن تحديده فيما بين عشر دقائق وعشر ساعات (بالخطوة تساوي عشر دقائق).

البرنامج STEAM

البرنامج مخصص للتحضير (الطهي) على البخار، والأطعمة هي اللحوم والدواجن والأسماك والخضار وغيرها. وقت التحضير الافتراضي هو 20 دقيقة ويمكن تحديده فيما بين خمس دقائق وساعتين (بالخطوة تساوي خمس دقائق).

استخدم الحاوية ذات الطبقتين الخاصة (متوفرة لدى جهازك) للتحضير بواسطة هذا البرنامج.

i لا تنس أنه لن يبدأ العد العكسي لوقت تنفيذ البرنامج إلا بعد غلي الماء ونيل كثافة البخار اللازمة داخل الوعاء.

! في حال عدم استخدام إعدادات الوقت الأوتوماتيكية التابعة لهذا البرنامج، الرجاء مراجعة «جدول الأوقات الموصى بها لتحضير بعض الأطعمة على البخار» الملحق لهذا الدليل.

III. الميزات الإضافية

- تخمير العجائن
- تحضير الفوندو
- تحضير الأجيان
- بسترة السوائل
- تعقيم الأواني والممتلكات الشخصية

IV. العناية

القواعد التوصيات العامة

- يوصى بوضع نصف ليونونة في الوعاء وتشغيل البرنامج STEAM لمدة ربع ساعة قبل الطهي في الجهاز للمرة الأولى وأيضاً لإزالة روائح الطعام بعد انتهاء التحضير.
- لا تترك الوعاء المليء بالطعام المحضر أو بالماء لأكثر من 24 ساعة داخل الجهاز. يمكنك وضع الوعاء مع الوجبة الجاهزة في الثلاجة وإعادة تسخينها في الجهاز عند الحاجة (راجع إعادة التسخين).
- إذا لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة، فافصله عن مقبس التيار. يجب أن يبقى نظيفاً وحقناً لكل من حجرة التسخين (إما في ذلك قرص السخان) والوعاء والغطاء الداخلي وصمام البخار وصمام السد والحواوية لجمع التكثفات.
- تأكد من أنه قد برد الجهاز كلياً وتم فصله عن مقبس التيار، قبل بدء بتنظيفه. وفي عملية التنظيف، استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظف ناعم.

! ممنوع استخدام مناشف أو إسفنجات خشنة أو معاجن كاشطة لتنظيف الجهاز. كما لا يسمح باستخدام أية كيماويات ناشطة أو مواد أخرى غير موصى بها للأواني الغذائية.

STOP ممنوع غسل جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري!

- نظف أجزاء الجهاز المطاطية بعناية بالغة، فقد يخل أي تلفها أو تشويهاها بعمل الجهاز.
- يمكنك تنظيف جسم الجهاز حسب الحاجة. أما الوعاء والغطاء الداخلي الألوومينيومي وصمام البخار القابل للنزع، فلا بد من تنظيفها بعد كل استخدام. وكلما اتبعت من استخدام الجهاز، قم بإزالة السوائل قد تكثفت على الأسطح خلال التحضير. أما أسطحه حجرة التسخين الداخلية، فنظفها عند الضرورة.

تنظيف جسم الجهاز

الرجاء تنظيف جسم الجهاز بواسطة منشفة مطبخية ناعمة قد تم ترطيبها أو يابسج ناعم ومرطب. يمكنك اللجوء إلى منظفات ناعمة. ثم أحكم بتنظيف سطح جسم الجهاز الخارجي حتى لا تترك عليه أية تلطخات أو بقع.

تنظيف الوعاء

يمكنك تنظيف الوعاء يدوياً بإسفنج ومنظف ناعمين أو بواسطة غسالة صحن (حسب تعليمات صانعتها).

عند توضع شديد، أملاً الوعاء بماء دافئ واتركه يتقع لفترة ويعدها قم بتنظيفه.

لا بد من إحكام تنظيف سطح الوعاء الخارجي قبل إعادته إلى مكانه في الجهاز.

عند الاستخدام المنتظم، يتغير لون سطح الوعاء الداخلي غير اللاصق جزئياً أو كلياً. ذلك بنفسه لا يشير إلى وجود أي عيب في الوعاء.

تنظيف الغطاء الداخلي الألوومينيومي

1. افتح غطاء الجهاز وعلى سطح الغطاء الداخلي اضغط على السدادة البلاستيكية.
2. اجذب الغطاء الألوومينيومي (الداخلي) برفق إلى نفسك حتى ينزع.
3. اسمح لأسطحه كل من الغطاءين بيسفنج أو منشفة مطبخية مرطبة. إذا لزم الأمر، فلفظ الغطاء للمزوع تحت الماء الجاري، وقد تستخدم أي منظف لذلك (لا تستخدم غسالة صحن لتنظيف الغطاء الألوومينيومي). ثم أحكم تنظيف كل من الغطاءين.
4. انصب الغطاء المزوع على بلاصق التخزين في أسفل الغطاء الرئيسي (يجب أن يكونا الغطاءان محاذين لبعضهما البعض)، ثم اضغط برفق على الغطاء الألوومينيومي حتى يستقر في مكانه.

تنظيف صمام البخار القابل للنزع

صمام البخار موجود في الفتحة الخاصة في غطاء الجهاز الأعلى وله جزآن: الخارجي والداخلي.

1. امسك بشفة جزء الصمام الخارجي (في فتحة الغطاء) واجذبها برفق إلى الفوق ونفسك. دور جزء الصمام الداخلي عكس عقارب الساعة وانزعه.
2. إذا لزم الأمر، فافزع برفق حشية الصمام المطاطية؛ اغسل كل مكونات الصمام.
3. ركب المكونات بترتيب عكسي. أعد الحشية إلى مكانها وانصب جزء الصمام الداخلي حتى تكون أخاديد جزء الصمام الرئيسي (الخارجي) متحاذاة لبروزات جزءه الداخلي، ثم دور الجزء الداخلي في اتجاه عقارب الساعة. وأخيراً، أحكم تركيب صمام البخار في مكانه في فتحة غطاء الجهاز.

! تنبيه: يهدف تجنب تشويه حشية الصمام، لا تبرمها أو تمدها أثناء النزع والتنظيف وإعادة التثبيت.

إزالة التكثفات

هذا الطراز مزود بأخذود خاص يمر حول الوعاء (موجود على حافة جسم الجهاز) ويصمم لجمع السوائل المتكثفة.

افتح الغطاء وانتشل الوعاء من الجهاز واستخدم مناشف مطبخية لإزالة التكثفات التي قد تجمعت في الأودود حول الوعاء.

تنظيف حجرة التسخين

يستبعد الاتباع الدقيق تعليمات هذا الدليل شبه كاملاً احتمالية وصول أية سوائل أو أطعمة أو نفايات إلى داخل حجرة التسخين. ولكن إذا توضع الحجرة بصورة ملحوظة، فنظف أسطحها لتجنب الإحراق يعمل الجهاز أو حتى عطله.

عند القلي العادي، صب في الوعاء قليلاً من زيت حتى يغطي القاع بطبقة رقيقة، وحرك أو اقلب المقادير بين فينة وأخرى لأن تقلى بصورة متجانسة.	عند القلي العميق، ربما نسبت صب زيت في الوعاء، أو في فتحة وأخرى لأن تقلى بصورة متجانسة.
أضف أكثر السوائل ولا تفتح الغطاء أثناء التحضير إلا بالضرورة	عند تحضير الخبزة: تنقص السوائل في الوعاء.
الرجاء مراعاة النسب اللازمة بين السوائل والمقادير الصلبة.	عند الطهي*: تنقص السوائل في الوعاء (نسب المقادير مخطئة).
قبل وضع العجينة، دهن أسطحه الوعاء الداخلية بربد أو زيت (لا تصبه في الوعاء)	عند الخبز: لم يدهن من سطح الوعاء الداخل قبل التحضير

فقدان شكل القطع

عند القلي العادي، لا تحرك المقادير أكثر من مرة كل 5-7 دقائق.	ربما أفرطت في تحريك المقادير في الوعاء.
قلل وقت التحضير أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز.	ربما حددت وقت التحضير لما هو أطول من اللازم.

نداءة المخبوزات

اختر المقادير حسب الوصفة وتجنب أو قلل (إن ممكن) كميات الأطعمة التي تحتوي على سائل مفرطة، ككرة أو غيرها).	ربما استخدمت مقادير غير مناسبة تضح سائل مفرط (مثل فواكه وفخروا طازجة 1 مجمدة أو مفرطة).
حاول سحب المخبوزات من الجهاز فور انتهاء تحضيرها، وعند الضرورة، يمكنك ترك الوجبة داخل الجهاز لفترات قصيرة شريطة أن تشغل التسخين التلقائي.	ربما طال الاحتفاظ بالوجبة الجاهزة في الجهاز المغلق أكثر من اللازم.

عدم انتفاخ العجينة المخبوزة

نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات أيضاً لتحديد المقادير وأسلوب إعدادها ونسبها عند الوضع في الوعاء.	في يتم ضرب البيضات مع السكر بصورة كافية نضخت العجينة لأكثر من اللازم
نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات أيضاً لتحديد المقادير وأسلوب إعدادها ونسبها عند الوضع في الوعاء.	لم يفرغ اللدنيق أو لم تصجن العجينة بصورة كافية
لا تصلح الوصفة للتحضير في هذا الجهاز	ربما أخطأت وضع وزن المقادير في الوعاء

1 في بعض الطرز REDMOND لطهي، إذا نقصت السوائل في الوعاء، خلال تنفيذ البرنامجين STEW و SOUP، فقد يقوم نظام الحماية من التسخين المفرط بإيقاف التسخين والانتقال إلى التسخين التلقائي.

جدول الأوقات الموصى بها لتحضير بعض الأطعمة على البخار

وقت التحضير، د	كمية الماء، م ن	الوزن، غ	أعداد	الطعام
40	800	500	لحم بقري (فيليه)، مكعبات 2-1.5 سم	
40	800	500	لحم ضأن (فيليه)، مكعبات 2-1.5 سم	
20	800	500	لحم دجاج (فيليه)، مكعبات 2-1.5 سم	
25/40	800	1015	كفتة (صغيرة/كبيرة)	
15	800	300	سمك (فيليه)	
5	800	300	فواكه بحرية (مجمدة)	

أخطاء في المقادير أو كمياتها أو طريقة تحضيرها، ربما لا تصلح هذه المقادير للتحضير بنك الطريقة أو اخترت برنامجاً مخطئاً أو قطعت المقادير قطعاً أكبر من اللازم أو أخطأت بنسب المقادير العامة أو لم تحدد/تصح وقت التحضير المناسب أو لا تصلح هذه الوصفة للتحضير في جهازك.

من المهم أن تصب الماء في الوعاء بالكثبات الموصى بها في الوصفة، وإذا شككت، فقم بالتحقق من مستوى الماء خلال التحضير.	الطهي على البخار: اختار الماء اللازم لنيل كثافة البخار المطلوبة
عند القلي العادي، يكفي أن يغطي قاع الوعاء بطبقة رقيقة من زيت، وعند القلي العميق، اتبع تعليمات الوصفة.	زيت مفرط بالوعاء
لا تفتح الغطاء أثناء القلي، ما لم تتطلب ذلك الوصفة. وفيل في المخبزات، قم بتدويرها وتصفيتها للماء منها.	رطوبة مفرطة بالوعاء
يحتاج بعض الأطعمة إلى أن تغطيتها وتعمل سوتيه منها وغيرها الخطوات اللازمة قبل الطهي، فاتبع كل تعليمات الوصفة.	الطهي: امزج بين طهي الأطعمة ذات الخفيفة المرتفعة
ضع في الوعاء أقل من العجينة.	خلال التحضر، التفتت العجينة بالغطاء الداخلي وتم حشو صمام البخار.
اسحب العجينة من الوعاء وألقها رأساً على عقبها، أعد لها إلى الوعاء وواصل التحضير. وفي المستقبل، ضع في الوعاء أقل من العجينة.	العجينة غير مخبوزة بصورة كاملة

الطهي المفرط

نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب قطعها ونسبها عند الوضع في الوعاء واختيار البرامج والأوقات التحضير.

لا نوصيك بتدوير مدة التسخين التلقائي في حال دعم جهازك لتعديل التسخين التلقائي مسبقاً، ففي وسعك استخدام هذه الإمكانية.

تبخر السوائل

قد تختلج جودة ومزاج الحليب حسب مكان وظروف إنتاجه. ونوصيك باستخدام حليب ميستر لا تفرق نسبة دسمه 2.5% فقط. وعند الضرورة، يمكنك تخفيف الحليب قليلاً بماء شرب.

نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز. واتبع الوصفات فيما يخص تحديد المقادير وأسلوب إعدادها ونسبها عند الوضع في الوعاء. وفي كل حال اغسل الحبوب واللحوم والأسماك والفواكه البحرية حتى يشف الماء المفرط.

الالتصاق بسطح الوعاء

قبل التحضير، تأكد من أنه قد تم تنظيف الوعاء بعناية ولم يحدث لسطحه غير اللاصق أي ضرر.

نوصيك باستخدام الوصفات المخصصة لهذا الطراز.

قلل وقت التحضير أو استخدم وصفة مخصصة لهذا الطراز.

1 تأكد من أنه قد برد الجهاز كلياً وتم فصله عن مقيس التيار، قبل أن تبدأ بتنظيف حجرة التسخين!

يمكنك استخدام اسفنجة أو منشفة مرطبتين (غير مبلتين!) لتنظيف جدران الحجرة الجانبية وسطح السخان وظرف مستشعر الحرارة المركزي (مركز قرص السخان). إذا استخدمت المنظف، فلا بد من إبعاد كل بقاياها لتجنب ظهور روائح غير مرغوب فيها عند الطبخ فيما بعد.

إذا حشيت الحفرة حول مستشعر الحرارة المركزي، فأبعد الحشو بالمطبق وافعل ذلك بعناية وبدون ضغط على ظرف المستشعر.

في حال تحرق قرص السخان، من المقبول استخدام اسفنجة مرطبة متوسط الخشونة أو فرشاة ذات شعر اصطناعي.

i عند الاستخدام المنتظم ومع مرور الزمن، قد يتغير لون قرص السخان جزئياً أو كلياً. ذلك بنفسه لا يشير إلى وجود أي عيب في الجهاز ولا يخل بعمله.

استخدام البرنامج SELF-CLEAN

1. املاً الوعاء إلى نحو ثلث سعته وانصب الوعاء داخل الجهاز. تأكد من أن يوضع الوعاء بدون الخراف ويلاصق سطح السخان.
2. اقلل الحرارة حتى يستقر ووصل الجهاز بمقيس التيار. ثم قم بتحويل مفتاح الطاقة إلى الوضع «1».
3. اضغط على الزر Menu واختار البرنامج SELF-CLEAN (تصفح القائمة).
4. اضغط على Start الزر لتشغيل البرنامج. سيظهر على الشاشة العد العكسي لمدة تنفيذ البرنامج.

1 تبيبه، قد يبتقي البخار الحار وترش قطرات ماء خلال التنظيف الذاتي، وتجنباً للحروق العرضية، لا تحني فوق الجهاز أثناء تنفيذ هذا البرنامج ولا تفتح الغطاء مباشرة بعد انتهائه.

V. نصائح للتحضير

أخطاء التحضير وسبل تصحيحها

راجع الجدول أسفله لمعرفة الأخطاء الأكثر شيوعاً التي يتم ارتكابها خلال الطبخ بواسطة مثل هذا الجهاز وكذلك أسباب تلك الأخطاء المحتملة وسبل تصحيحها.

عدم جاهزية الوجبة بعد انتهاء التحضير

سبل للتصحيح	أسباب محتملة
لا تفتح الغطاء خلال التحضير ما لم يكن ذلك من الضروري، واحكم إغلاق الغطاء حتى يستقر. وتأكد من عدم وجود أي مانع لإغلاق الغطاء الرئيسي بصورة كاملة وأن لم يتم تشويه الحشية المطاطية التابعة للغطاء الداخلي.	أسباب محتملة
يجب أن يوضع الوعاء بدون الخراف داخل الجهاز ويلاصق السخان، تأكد من أن غرفة التسخين خالية من أية أشياء غير مناسبة. كما لا تسمح بتسوخ قرص السخان.	التماس اللازم بين الوعاء والسخان غير موجود، فلم تمل حرارة التحضير الدرجة المطلوبة.

درجة الحرارة المثوية للمعول بها	توصيات باستخدام (أيضاً راجع كتاب الوصفات)
120	تحضير ساق خروف
125	تحضير يخن
130	تحضير بودنج
135	شوي لمقرمشة وجبات قد تم تحضيرها
140	تدخين
145	تحضير خضروات أو أسماك في الفويل
150	تحضير لحوم في الفويل
155	تحضير فطائر من العجينة المخمرة
160	فلي دواجن
165	فلي ستيك
170	فلي في العجين السائل
175	تحضير تاجنس
180	تحضير بطاطس فريت

أيضاً راجع كتاب الوصفات المتوفر لدى جهازك.

VI. الأكسسوارات الإضافية

تباع الأكسسوارات الإضافية الخاصة بجهازك REDMOND RMC-151E بشكل منفصل، فقم بزيارة موقعنا الإلكتروني على www.multicooker.com أو اتصل بموزعينا المعتمدين لمعرفة كل المستجدات المتعلقة بمنتجات REDMOND.

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

إصلاح العطل	الاسباب المحتملة	العطل
أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي وإسبح خطأ في النظام، عطل محتمل في لوحة التحكم أو عنصر التسخين	تظهر على شاشة العرض رسالة حول الخط : E1 – E4	
تأكد من أن السلك الكهربائي موصول بالمقابس المناسب في الجهاز و موصول (أو) إلى مأخذ التيار الكهربائي	الجهاز لا يعمل	
قم بتوصيل الجهاز بمأخذ التيار الصالح للعمل		
التحقق من وجود التيار الكهربائي، إذا لم يكن هناك تيار، يرجى الاتصال بالمؤسسة المسؤولة عن تقديم منزلك.		

توصيات باستخدام (أيضاً راجع كتاب الوصفات)	درجة الحرارة المثوية للمعول بها
طهي بطيء (بخنات وحليب وساق خروف ودولما وياجة ويزياش)	3:00 د 5 – 12 س 10
تحضير خبز (دقيق فصح ١ جودار)، بما في ذلك تحضير العجينة	3:00 د 10 – 6 س 5
فلي عميق	0:30 د 5 – 30 د 5
ظروف الفرن لتحضير لحوم ودواجن وأسماك ومعجنات مخمرة وفتح مخمرة (بما في ذلك العجائن الهشة)	0:50 د 10 – 8 س 5
تحضير مختلف أنواع الأرز باللحم والأسماك والدواجن والخضار	0:50 د 10 – 8 س 5
تحضير مختلف أنواع الروب	8:00 د 10 – 12 س 5
تحضير صلصة تشيلي	2:00 د 10 – 10 س 10
طهي على البخار (لحوم وأسماك وخضار وغيرها)	0:20 د 5 – 2 س 5

توصيات باستخدام إعدادات الحرارة في البرنامج MULTICOOK

توصيات باستخدام (أيضاً راجع كتاب الوصفات)	درجة الحرارة المثوية للمعول بها
تخمير عجائن، تحضير خل	35
تحضير روب	40
تخمير	45
تحضير شوكولاتة سائلة	50
تحضير فندان	55
تحضير شاي أخضر أو أكلة طفل	60
طهي لحم في عبوة مفرغة	65
تحضير بوش	70
يسرة، تحضير شاي أبيض	75
تحضير جبن أو وجبات تحتاج إلى فترات تحضير طويلة	80
تحضير شاي أحمر	85
تحضير عصائد بالحليب	90
تحضير مارينج أو مري	95
تحضير دولما	100
تعقيم	105
تحضير شراب سكر (صيدلاني)	110
	115

بطاطس، 4 قطع	500	800	20
جزر، مكعبات 1.5-2 سم	500	800	35
بنجر، 4 قطع	500	1500	90
خضروات (جمدة)	500	800	5
بيض دجاج	5 بيضات	800	10

خذ بعين الاعتبار أن هذه توصيات عامة والأوقات الفعلية قد تتغير عن الأوقات الموصى بها حسب خصائص الطماق بعيه وميولك الغذائية.

تلخيص برامج التحضير (إعدادات المصنع)

البرامج	توصيات باستخدام	الوقت البرامجي ساعات : دقائق	نظافة التحديد : الخطوة	تأجيل البدء حتى أن	التسخين لتبريد التحضير	التسخين لتقليل حتى أن
MULTI-COOK	إمكانية تحديد الأوقات ودرجات الحرارة لتحضير مختلف الوجبات	0:30 د 1 – 15 س 5	2 – 1 س 1 د	+	-	+
COOK	طهي خضروات وبقوليات	0:40 د 5 – 8 س 5	+	-	+	+
EXPRESS	طهي مسرع لتحضير حبوب البماء وإعادة تسخين وجبات باردة	-	-	-	-	-
STEW	طهي بطيء (لحوم وأسماك وخضار ووجبات جانبية أو متعددة المكونات)	1:00 د 5 – 12 س 5	+	-	+	+
PIZZA	تحضير بيتزا (مع لحوم ودواجن وخبز وغيرها)	0:25 د 10 – 8 س 5	+	-	+	+
POR-RIDGE	تحضير عصائد بالحليب	0:20 د 5 – 1 س 4	+	+	+	+
SOUP	تحضير مرقق وشوربات سوتيه وشوربات خضار وشوربات باردة	1:00 د 10 – 8 س 5	+	-	+	+
RICE	طهي أرز (بدون لحم) وحبوب البماء	0:30 د 5 – 4 س 1	+	-	+	+
GRAIN	تحضير حبوب ووجبات جانبية	0:30 د 5 – 4 س 1	+	-	+	+
SAUCE	تحضير صلصات ومربيات	0:35 د 5 – 2 س 5	+	-	+	+
SELF-CLEAN	تنظيف أوتوماتيكي (الوعاء والغطاء الداخلي)	0:30 د 5 – 2 س 5	+	+	+	+
FRY	فلي (لحوم وأسماك وخضار ووجبات متعددة المكونات)	0:15 د 5 – 2 س 1	-	-	+	+

معالجة المخلفات الصديقة للبيئة (إعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية)



لا بد من التخلص من التعبئة والتغليف ودليل المستخدم والجهاز نفسه وفقاً للمتطلبات المحلية المتعلقة بمعالجة النفايات. والرجاء الحفاظ على البيئة: لا تتخلص من مثل هذه المنتجات مع مخلفات المنزل العادية.

لا تتخلص من أجهزتك القديمة مع باقي النفايات المنزلية فيجب أن تعالج منفصلاً وعلى مستخدمي المعدات القديمة أن يجهنوا بها إلى مراكز الجمع المختصة أو يسلموها للمؤسسات المناسبة. وهذا ما يساهم في إعادة تدوير المواد الأولية القيمة ومعالجة الملوثات. البيانات المميزة لهذه الكهواة تتطابق مع فيما — /EU/2012 /المواصفة الأوروبية 19 يتعلق بأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.

التعليمات تحدد إطار العام استرجاع أجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في الاتحاد الأوروبي.

هذه التعليمات متوفرة أيضاً على www.redmond-company.com.

الصانع: DSM Enterprise Ltd., Bldg. 2,#6, 10 Kaji Road, Xingtan, Shunde Guangdong, PRC

إصلاح العطل	الاسباب المحتملة	العطل
تحقق من استقرار التيار الكهربائي في الشبكة. إذا كان غير مستقر أو أقل من العادي، يرجى الاتصال بالمؤسسة المسؤولة عن تقديم منزلك.	تغذية كهربائية منقطعة (مستوى التيار الكهربائي غير متوازي وأقل من المستوى)	
افضل الجهاز عن التيار الكهربائي وإسح له بأن يبرد. أزل المادة الغريبة.	وقعت مادة غريبة أو قطعة (قمامة، حبوب أجزاء الطعام) بين وعاء الطهي وعنصر التسخين.	يتم تحضير الطعام بزمان طويل جداً.
ضع وعاء الطهي بصورة مستوية بدون ميلان.	تم وضع وعاء الطهي جسم طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام بصورة غير مستوية.	
إفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، إنزكه يبرد. نظف عنصر التسخين.	قرص التسخين منسج جيداً	
ضع الوعاء بشكل منتظم، دون إخلالات.	الوعاء مثبت بشكل غير منتظم في الجهاز	
تحقق مما إذا كان هناك أي أجسام غريبة (قمامة، حبوب، قطع من الطعام) بين الغطاء و جسم الجهاز، إعمل على إزالتها. إعمل دائماً على إغلاق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى يستقر	وصلة مانع التسرب ليس مغلق بإحكام أو وقع جسم طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام على الجهاز	أثناء الطهي يخرج بخار من تحت غطاء الجهاز
تحقق من حالة المطاطة السميكة على الغلاف الداخلي للجهاز. فمن الممكن أنها تتطلب استبدال	المطاطة السميكة على الغلاف الداخلي قدرة جداً، مشوه أو نائلة	

VIII. الضمان

لهذا المنتج ضمان ساري المفعول لمدة عامين ابتداءً من تاريخ الشراء. وخلال فترة الضمان، يتحمل الصانع مسؤولية إصلاح أو أو استبدال المنتج أو جزئه لتصحيح أية عيوب مصنعية في جودة الخامات والتركيب. ولن يسري مفعول الضمان، ما لم يتم تثبيت تاريخ الشراء بختم المتجر وإمضاء البائع على شهادة الضمان الأصلية. وإقرار الالتزامات المشمولة بهذا الضمان مشروط باستعمال الجهاز وفقاً لتعليمات دليل المستخدم وعدم إصلاحه أو تفكيكه أو عطله نتيجة سوء الاستخدام وتوفير كل أجزاء ومستلزمات المنتج الأصلية. ولا يشمل هذا الضمان الجلي الناتج عن الاستعمال العادي ولا يشمل المواد الاستهلاكية مثل الفلترات والسميات والأسطحة غير اللاصقة والحشيات وغيرها.

تصمان فترة عمر الجهاز ومدة سريان الضمان ابتداءً من تاريخ الشراء أو تاريخ الإنتاج (في حال عدم إمكانية تحديد تاريخ الشراء).

راجع الرقم التسلسلي المكتوب على لوحة التعريف المنتصقة بجسم الجهاز لمعرفة تاريخ الإنتاج، فالرقم التسلسلي مكون من 13 رمزاً والرمزان السادس والسابع يمثلان شهر الإنتاج، والرمز الثامن يشير إلى سنة الإنتاج.

فترة عمر الجهاز المحدد بالصانع هي 5 عوام ابتداءً من تاريخ الشراء، شريطة مراعاة تعليمات هذا الدليل ومتابعة المعايير الفنية المناسبة أثناء الاستعمال.





© REDMOND. All rights reserved. 2015

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, USA
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-151E-UM-1