

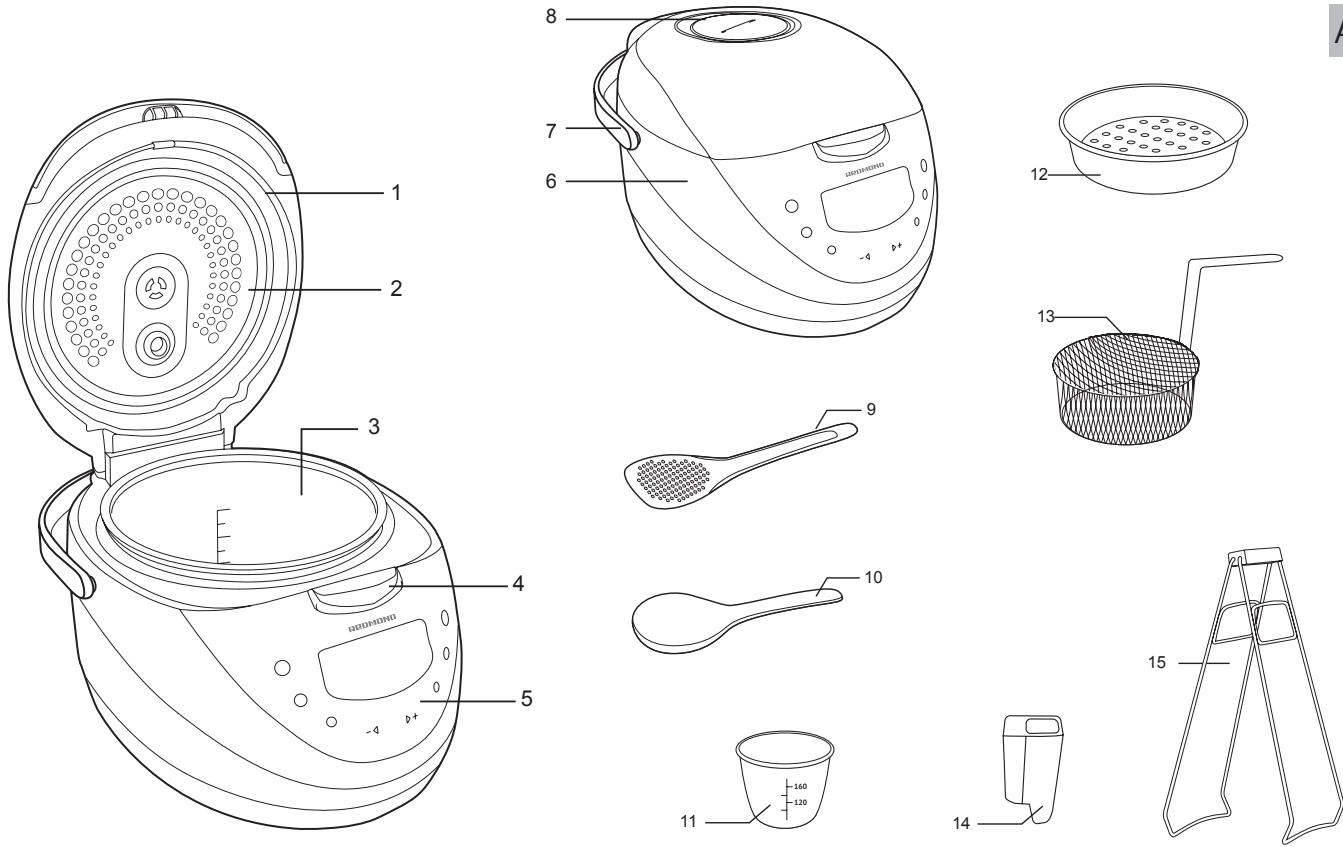
REDMOND

Multicooker RMC-M150E

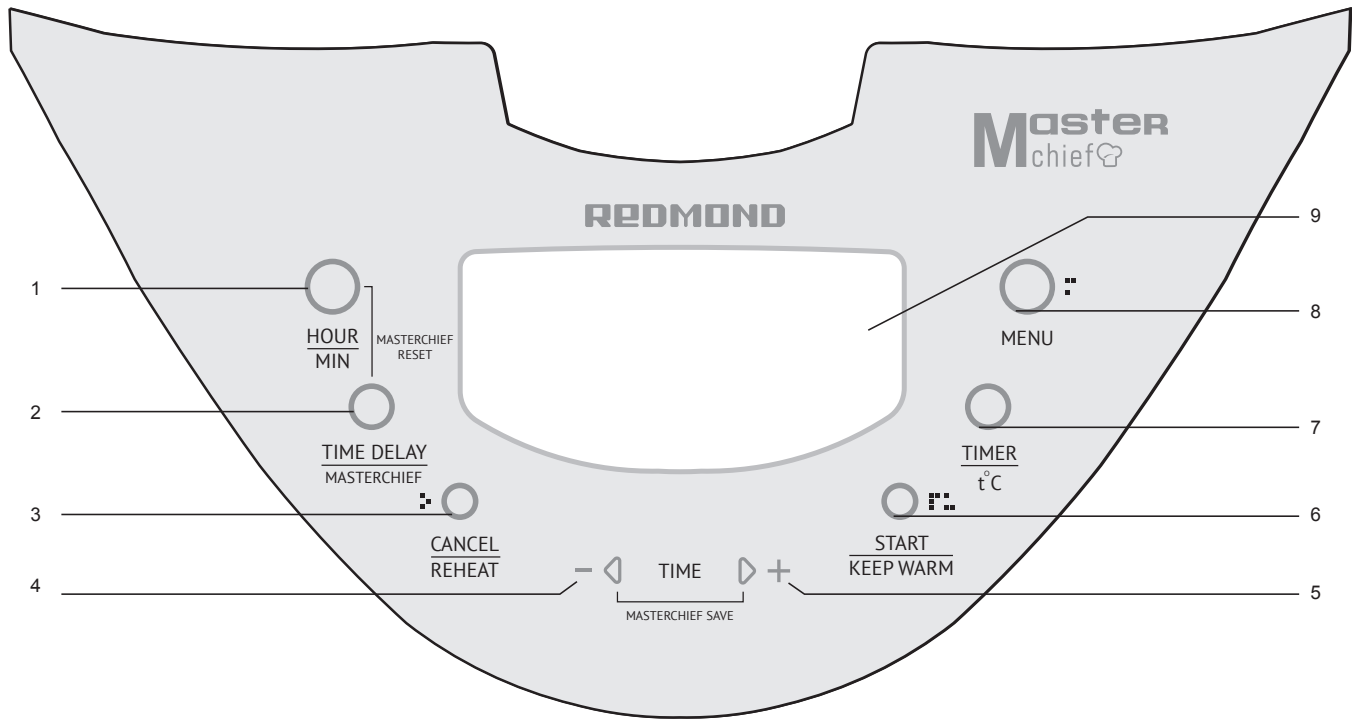


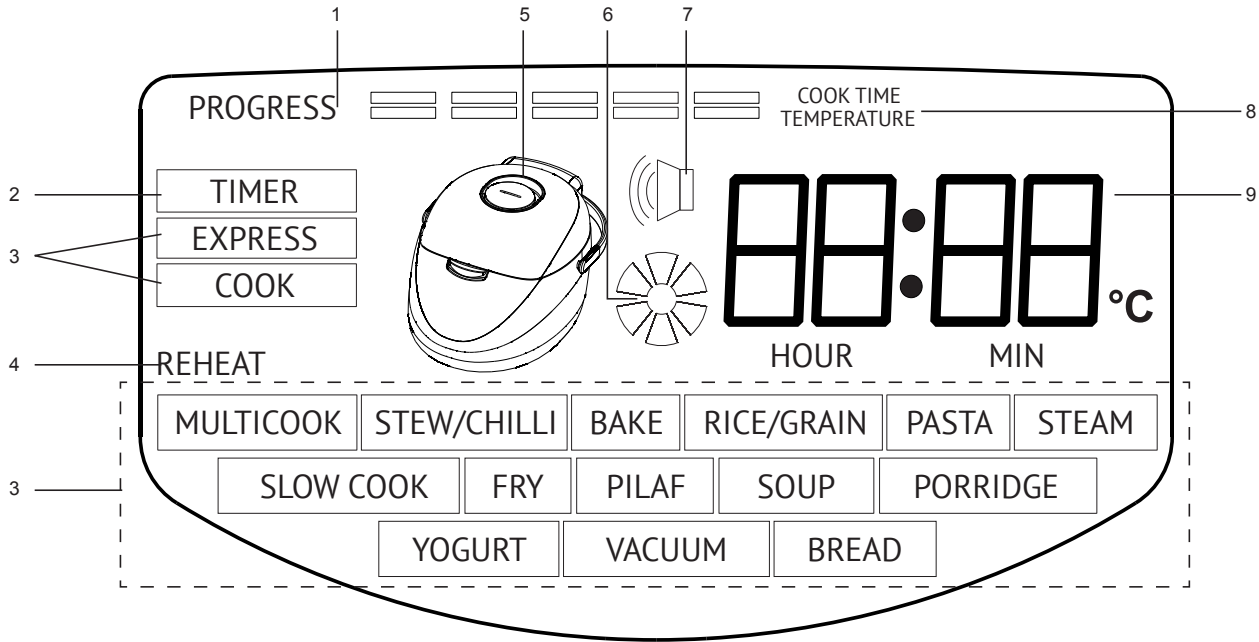
User manual

| | |
|-----|-----|
| GBR | 6 |
| FRA | 14 |
| DEU | 23 |
| NLD | 32 |
| ITA | 41 |
| ESP | 50 |
| PRT | 59 |
| DNK | 68 |
| NOR | 76 |
| SWE | 84 |
| FIN | 92 |
| ROU | 100 |
| HUN | 109 |
| BGR | 118 |
| HRV | 127 |
| CZE | 135 |
| SRB | 143 |
| SVK | 151 |
| POL | 159 |
| LTU | 168 |
| LTA | 176 |
| EST | 184 |
| GRE | 192 |
| TUR | 202 |
| ARE | 211 |



A2







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

Important Safeguards

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



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 and never wash it under 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-M150E |
| Power | 860 W |
| Voltage | 220-240 V, 50 Hz |
| Bowl capacity | 5 L |
| Bowl coating | non-stick ceramic by Anato® (Korea) |
| Display | LED |
| 3D heating | yes |
| Number of programmes | 46 (16 automatic, 30 with manual control) |
| Steam valve | removable |
| Deactivation of audible signal | yes |

Programmes

| | | |
|----------------|--------------|-------------|
| 1. MULTICOOK | 7. SLOW COOK | 13. VACUUM |
| 2. STEW/CHILLI | 8. FRY | 14. BREAD |
| 3. BAKE | 9. PILAF | 15. COOK |
| 4. RICE/GRAIN | 10. SOUP | 16. EXPRESS |
| 5. PASTA | 11. PORRIDGE | |
| 6. STEAM | 12. YOGURT | |

Functions

| | |
|---|---------------------|
| Keep Warm function | yes, up to 24 hours |
| Preliminary deactivation of Keep Warm | yes |
| Reheat function | yes, up to 24 hours |
| Time Delay function | yes, up to 24 hours |
| "MASTERCHIEF" function | |
| • enables to adjust time and temperature during cooking cycle | |
| • enables to create and save cooking programmes | |
| "Voice Guide" function | yes |

Packaging Arrangement

| | |
|-------------------------------|-------|
| Multicooker | 1 pc. |
| RB-C502 inner bowl | 1 pc. |
| Steaming container | 1 pc. |
| RAM-FB1 deep fry basket | 1 pc. |
| Measuring cup | 1 pc. |
| Serving spoon | 1 pc. |
| Stirring paddle | 1 pc. |
| Spoon/paddle holder | 1 pc. |
| User manual | 1 pc. |
| Cookbook "100 Recipes" | 1 pc. |
| Service booklet | 1 pc. |
| Power cord | 1 pc. |
| Bowl removal tongs | 1 pc. |

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

Multicooker RMC-M150E A1

| | | |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Main lid | 6. Housing | 11. Measuring cup |
| 2. Removable inner lid | 7. Carrying handle | 12. Steaming container |
| 3. Inner bowl | 8. Removable steam valve | 13. Deep fry basket |
| 4. Lid release button | 9. Stirring paddle | 14. Spoon and paddle holder |
| 5. Control panel with display | 10. Serving spoon | 15. Bowl removal tongs |

Control Panel A2

1. The "Hour/Min" button is used to select appropriate hour and minute values for the cooking time and the Time Delay adjustment modes; to enable/disable audible signals (Voice Guide).
2. The "Time Delay" button is used to enter the Time Delay adjustment mode; to enable the "MASTERCHIEF" function.
3. The "Cancel/Reheat" button is used to enable/disable the Reheat function; to stop the cooking cycle; to clear current settings. The button is designed to accommodate the visually impaired users.
4. The "--" button is used to reduce hour and minute values in the time adjustment mode; to select an automatic cooking programme; to reduce the temperature in the temperature adjustment mode.
5. The "+*" button is used to increase hour and minute values in the time adjustment mode; to select an automatic

cooking programme; to increase the temperature in the temperature adjustment mode.

- The "Start / Keep Warm" button is used to activate the selected cooking programme; to disable Keep Warm in advance. The button is designed to accommodate the visually impaired users.
- The "Timer/t°C" button is used to enter cooking time adjustment mode; to select between time and temperature adjustment modes (in programme "MULTICOOK").
- The "Menu" button is used to select automatic cooking programme.
- Display.

Display **A3**


- Cooking progress indicator.
- Cooking time adjustment mode indicator.
- Selected cooking programme indicator.
- Reheat/Keep Warm in progress indicator.
- Power On indicator.
- Cooking in progress indicator.
- Voice Guide enabled indicator.
- Timer value indicator (time/temperature).
- Timer.

I. PRIOR TO THE FIRST USE

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose 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!

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth and let it dry. Clean the appliance following "General Maintenance Guidelines" to prevent extraneous odours during the first use.


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

II. OPERATING MULTICOOKER

Before Operating


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

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

 Fill the removable bowl with food first and then position it inside the multicooker, to prevent contamination of the cooking chamber.

Never operate the unit without the removable bowl in place. Doing so may cause overheating and lead to malfunction.

Never operate the unit without food or liquid inside the removable bowl, to prevent overheating that may cause damage to the non-stick coating.

 Do not operate the unit in case of any malfunctions.

Voice Guide

The REDMOND RMC-M150E multicooker is equipped with a Voice Guide function, which talks you through the entire cooking process, providing with detailed information about current settings and adjustments. The function automatically activates after the device is plugged in. Press and hold down the "Hour/Min" button in the standby mode to disable the function if necessary. Repress and hold the button down to reactivate the function.

To Adjust Cooking Time

- Select the programme. Press the "Timer/t°C" button repeatedly to enter the cooking time adjustment mode (the "Timer" indicator on the display

lights up, the default cooking time is displayed, the minute indicator is blinking).

- Use the "Hour/Min" button to select the time value (selected value is blinking). Press "+" button to increase and "-" to reduce the time value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
- When the cooking time is adjusted (display keeps blinking) proceed to the next step. To clear the settings press the "Cancel/Reheat" button and start adjusting from the beginning.



Note! When adjusting the cooking time remember that each cooking programme has its own adjustment range and interval. The cooking time of some programmes starts to count down after the appliance reaches its required operating temperature.

Time Delay Function

The function allows programming the appliance to start cooking at specific time. The cooking programme can be delayed from 5 minutes up to 24 hours in 5 minute intervals.

- Select and adjust the programme. Press the "Time Delay" button (display shows blinking minute value).
- Use the "Hour/Min" button to switch between the hour and minute adjustment modes (selected value is blinking). Press "+" button to increase and "-" to reduce the time value. Press and hold the button down to scroll through the digits.
- Press and hold down the "Start / Keep Warm" button. The Time Delay function starts operating (the timer stops blinking, the time remaining before the beginning of selected programme starts to count down).
- To cancel the adjustments press the "Cancel/Reheat" button and start from the beginning.



Caution! Avoid using the Time Delay function for dairy and other perishable foods (eggs, fresh milk, cheese, etc.).

Keep Warm Function

The function activates automatically at the end of the cooking cycle and keeps the dish warm at 70-80°C for up to 24 hours. The "Cancel/Reheat" button indicator is lit, the timer counts up the Keep Warm time. Press and hold down the "Cancel/Reheat" button to disable the function if necessary.

Preliminary Deactivation of Keep Warm Function

To disable the function in the beginning or during the cooking cycle press and hold down the "Start / Keep Warm" button, until the "Cancel/Reheat" button indicator goes off. To enable the function repress and hold down the "Start / Keep Warm" (The "Cancel/Reheat" button indicator lights up).

Reheat Function

The REDMOND RMC-M150E multicooker allows reheating cold dishes. To reheat:

- Fill the bowl with cooked food.
- Close the lid and plug in the unit.
- Press and hold down the "Cancel/Reheat" button until audible signal is heard. The "Reheat" indicator on the display and the button indicator light up. The timer starts to count up the Reheat time. The appliance warms the food up to 70-80°C, and maintains the temperature for up to 24 hours. To stop the reheating, press and hold down the "Cancel/Reheat" button until the corresponding indicators go off.

Non-volatile Memory

The REDMOND RMC-M150E multicooker is a non-volatile memory unit. In case of a power cut-off the device stores current settings (including the Time Delay and Voice Guide functions) for a period of time up to 2 hours. If the power supply resumes during this time period, the multicooker continues its operation without any memory loss.

"MASTERCHIEF" Function

The REDMOND RMC-M150E multicooker is equipped with a versatile function

"MASTERCHIEF", which makes the cooking options nearly endless. The function allows you to make up to 10 time and temperature adjustments during one cooking cycle (except the "EXPRESS" and "YOGURT" programmes). Within 3 minutes after the cooking cycle is completed the entire sequence of the time and temperature adjustments can be saved to the appliance memory. Use the "MASTERCHIEF" function to create your own cooking programmes with unique temperature modes.

The cooking time of any programme can be adjusted between 1 minute and 15 hours in 1 minute intervals. When the cooking time is set to 00 hours 00 minutes, the appliance enters either standby or Keep Warm mode, depending on earlier settings. The cooking temperature can be adjusted between 35 and 180°C in 5°C intervals.

To Adjust Cooking Time and Temperature (create a new programme)

- Press the "Menu" button repeatedly to select the cooking programme (except "EXPRESS" and "YOGURT"). Press and hold down the "Start / Keep Warm" button. The "Start / Keep Warm" and the "Cancel/Reheat" button indicators light up. The cooking cycle begins.
- To disable Keep Warm in advance, press and hold down the "Start / Keep Warm" button (the "Cancel/Reheat" button indicator goes off). Repress "Start / Keep Warm" to enable the function if necessary.
- To adjust the cooking time and the temperature during the cooking cycle press and hold down the "Time Delay" button until audible signal is heard. The display shows blinking value of the remaining cooking cycle time. Use "-" button (to reduce) and "+" button (to increase) the time value. To switch between minutes and hours press the "Hour/Min" button (see the "To Adjust Cooking Time" chapter).
- To enter the temperature adjustment mode press the "Timer/t°C" button. The display shows the temperature value of the next cooking stage. The default cooking temperature of "MULTICOOK" is the previously entered temperature value; the default temperature of other cooking programmes is 100°C. Use "-" button to reduce and "+" button to increase the temperature value.
- To save the adjustments do not press any button for 10 seconds. The cooking cycle resumes with adjusted settings. The digits on the display stop blinking.
- To make new time and temperature adjustments repeat steps 3-6. The programme can be adjusted up to 10 times during one cooking cycle.

To Save the Adjusted Programme

The appliance can save your adjustments, replacing the old programme with the new one. After the cooking cycle is complete an audible signal is heard. If during the cooking cycle the programme has been adjusted, the timer starts to count down from 3 minutes (in 1-second increments). Press and hold down the "+" and "-" buttons simultaneously before the countdown is completed. If you do not want the device to save your adjustments, press "Cancel/Reheat".

After the programme is saved, depending on current settings the appliance enters either the Keep Warm (the "Cancel/Reheat" button indicator lights up, the timer counts up the Keep Warm time) or the standby mode. The Keep Warm function in the adjusted programme will be enabled/disabled depending on whether it was enabled/disabled in the end of the cooking cycle. If the temperature in the end of the cooking cycle is below 75°C, the Keep Warm function will be automatically disabled next time you run the programme.

To Run the Saved Programme

- Use the "Menu" button to select the programme that was previously adjusted and saved. Instead of the default cooking time display shows ← - - → sign.
- Delay the programme if necessary.
- Press and hold down the "Start / Keep Warm" button. The "Start / Keep Warm" and the "Cancel/Reheat" button indicators light up. The total cooking time is displayed, the cooking cycle begins, and the timer starts to count down the cooking time of the programme.
- Press and hold down the "Start / Keep Warm" button to disable Keep Warm

(the "Cancel/Reheat" button indicator goes off). Repress "Start / Keep Warm" to enable the function if necessary.

- During the cooking cycle the device displays remaining cooking time and selected temperature. When a new cooking stage (temperature mode) begins, an audible signal is heard.

To Restore to the Factory Settings

To delete the programme and restore to the factory settings, select the programme by pressing the "Menu" button repeatedly. Press and hold down the "Hour/Min" and the "Time Delay" buttons simultaneously until an audible signal is heard.

To restore all programmes back to their factory settings, simultaneously press and hold down the "Hour/Min" and the "Time Delay" buttons in standby mode until an audible signal is heard.


Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

- Prepare (measure) the ingredients according to the recipe. Ensure that all ingredients including liquids are below the maximum fill mark on the inside wall of the bowl.
- Position the bowl inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element.
- Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
- Press the "Menu" button repeatedly to select the required cooking programme (the corresponding indicator is blinking on the display). Use "+" and "-" buttons to move through the items in the menu.
- Press the "Timer/t°C" button to set the cooking time. The display shows the default cooking time of the programme, which can be adjusted.
- Delay the programme if necessary.
- Press and hold down the "Start / Keep Warm" button. The "Start / Keep Warm" and the "Cancel/Reheat" button indicators light up. The cooking cycle begins; the timer starts to count down the cooking time of the programme.
- After the cooking cycle is complete an audible signal is heard. Depending on your settings the device enters either Keep Warm mode (the timer starts to count up Keep Warm time) or the standby mode. Press and hold down the "Start / Keep Warm" button to disable the function in advance (the "Cancel/Reheat" button indicator goes off). Repress "Start / Keep Warm" to reactivate the function if necessary.
- To stop the cooking cycle, to cancel the programme, or to disable the Keep Warm press and hold down the "Cancel/Reheat" button.

"MULTICOOK" Programme

The programme can be used to cook any dish with your own time and temperature settings. The cooking temperature can be adjusted between 35 and 180°C in 5°C intervals. The cooking time can be adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute intervals (for a period of time from 2 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 up to 15 hours). The default time of the programme is 30 minutes.

Follow steps 1-4 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes". Press the "Timer/t°C" button to enter the temperature adjustment mode. The default temperature is displayed (100°C). Use "+" and "-" buttons to adjust the temperature. After the temperature is adjusted follow steps 5-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

 *Note! The device automatically disables the Keep Warm function, if the operating temperature of the programme is below 75°C. If the cooking temperature is above 140°C, the cooking time of the programme should not exceed 2 hours.*

"STEW/CHILLI" Programme

The programme is recommended for stewing meat, poultry, vegetables, and seafood. The default cooking time is 1 hour. The cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

"BAKE" Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, yeast and puff

pastry dough. The default cooking time is 50 minutes. The cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

Measure the ingredients according to the recipe and place them into the bowl. Do not fill multicooker past the ½ mark on the inside of the bowl. Follow steps 2-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

"RICE/GRAIN" Programme


The programme is recommended for cooking different types of grain. The default cooking time is 30 minutes. The cooking time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals (for a period of time from 5 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 up to 4 hours).

"PASTA" Programme

The programme is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. The default cooking time is 8 minutes. The cooking time of the programme can be adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. Before using the programme ensure that the audible signal is activated (the audible signal indicator on the display is lit).

The cooking time of the programme starts to count down after water comes to a full boil. Time Delay function is not applicable for the program.

Fill the bowl with water. Do not fill above the maximum fill mark on the inside wall of the bowl. Follow steps 2-5, then 7 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs". When water comes to a boil, an audible signal is heard. Carefully open the lid, add the ingredients into boiling water, and close the lid until it clicks into place. Press "Start / Keep Warm" button. The cooking cycle begins; the timer starts to count down the cooking time. Follow steps 8-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

 *Note! When cooking foods that can foam, open the lid a few minutes after you add the ingredients into water to prevent foam from boiling over.*

"STEAM" Programme

The programme is recommended for steaming vegetables, fish, meat, and baby food. The default cooking time is 20 minutes. The cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. The cooking time of the programme starts to count down after water comes to a full boil.

To steam food:

- Fill the bowl with 600-1000 ml of water. Place the steaming container inside the bowl.
- Measure the ingredients according to the recipe, and evenly distribute them inside the container.
- Follow steps 2-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

"SLOW COOK" Programme

The programme is recommended for making slow cooked dishes. The default cooking time is 3 hours. The cooking time of the programme can be adjusted between 30 minutes and 12 hours in 10 minute intervals. The Keep Warm function is not applicable for the programme.

"FRY" Programme

The programme is recommended for frying meat, poultry, fish, and vegetables. The default cooking time is 15 minutes. The cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. Frying with an open lid is allowed.

The "Time Delay" function is not applicable for the programme.

"PILAF" Programme

The programme is recommended for cooking different types of rice pilafs. The default cooking time is 1 hour. The cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

"SOUP" Programme

The programme is recommended for cooking different types of soups and drinks.

The default cooking time is 1 hour. The cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"PORRIDGE" Programme

The programme is recommended for cooking different porridges with milk. The default cooking time is 25 minutes. The cooking time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals (for a period of time from 5 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 up to 4 hours). Use pasteurized low fat milk to cook porridges. For the best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

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

If you failed to achieve the desired result, use versatile programme "MULTICOOK" to cook porridges. Optimal temperature setting is 95°C.

"YOGURT" Programme

The programme allows making healthy and delicious yogurt at home. The default cooking time is 8 hours. The cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. The Keep Warm function is not applicable for the programme.

Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill over the ½ mark on the inside wall of the bowl. Follow steps 2-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

"VACUUM" Programme

The programme is recommended for cooking vacuum sealed food. Default cooking time of the programme is 2 hours and 30 minutes. The time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute interval. The Keep Warm function is not applicable for the programme.

"BREAD" Programme

The programme is recommended for baking white and wheat-rye breads. The default cooking time is 2 hours (includes 2 cycles – 1 hour of proofing and 1 hour of baking). The cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute intervals.

Knead dough, following recipe recommendations. Place the dough inside the bowl. Do not fill over the ½ mark on the inside wall of the bowl. Position the bowl inside the device. Follow steps 2-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes". Do not open the lid until both cycles are complete. Do not use the "Time Delay" function because it may affect the quality of baked food.

"COOK" Programme

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

"EXPRESS" Programme

The programme is recommended for quick cooking of rice and other types of grains. The default cooking time is 15 minutes. The cooking time of the programme cannot be adjusted, "Time Delay" function is not applicable. Follow steps 1-4 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes", then steps 7-9 (skipping steps 5, 6).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough
- Makes fondue
- Deep fries
- Makes cottage cheese
- Makes cheese
- Sterilizes

- Pasteurizes
- Reheats baby food

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RMC-M150E multicooker can be purchased separately. The information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through WWW.MULTICOOKER.COM and our authorized dealers.

V. GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before cleaning the device, ensure that it is unplugged from the outlet and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. It is recommended to clean the appliance after each use.

⚠ Do not use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.

Prior to the first use or in order to remove the odour, steam half a lemon for 15 minutes using the "STEAM" programme. Clean the bowl, the inner aluminum lid, and the steam valve after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of the cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.

To clean the inner aluminum lid:

- Open the main lid and push up the plastic holder located on the top of its inner side.
- Pull the inner aluminum lid up to disconnect from the main lid. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth; wash the removable lid with water and mild soap if necessary.

Slide the inner lid into lower grooves aligning it with the main lid. Gently push the upper side of the inner lid until it clicks into place. The lid must fit tightly. To clean the steam valve:

- Pull the cover of the steam valve up to remove. Firmly turn the holder located on the inner side of the removed cover clockwise to remove.
- Remove the rubber insert from the holder; thoroughly rinse the steam valve, holder, and the cover. Let the valve dry and reassemble in reverse order of disassembly. Place the steam valve back into the place.

i Do not twist or stretch the rubber insert to avoid its deformation.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl during cooking. Use cloth or tissue to remove the condensate.

VI. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

| Possible Causes | Solving the Problem |
|--|--|
| The lid of the device was either open or was not closed properly. | 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. |
| The 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. |

| Possible Causes | Solving the Problem |
|--|---|
| Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the amount of the ingredients was too high. Wrong time settings. The chosen recipe is not appropriate for the device. | We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe. |
| Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam. | Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming. |
| Frying: | |
| Too much oil was added. | Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow the recommendations given in the recipe while deep frying. |
| Too much moisture inside the bowl. | Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying. |
| Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity. | Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe. |
| Baking (dough did not bake through): | |
| Proofed 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 baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. The next time use smaller amount of dough. |

THE DISH IS OVERCOOKED

| | |
|--|--|
| Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings. | We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and the cooking programme, choose the ingredients, the proportions, and the size of ingredients according to the recipe. |
| The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked. | We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" mode in advance, use it to avoid the problem. |

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

| | |
|--|--|
| Milk boils away. | Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed. |
| The ingredients were not processed properly (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients. | We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and the cooking mode, choose the ingredients, the proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking. |

THE DISH IS BURNT

| | |
|---|---|
| The bowl was not properly washed after last use. The non-stick coating is damaged. | Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking. |
|---|---|

| | |
|--|--|
| General amount of ingredients is less than recommended. | Use proven recipes, adapted for the device. |
| The cooking time was too long. | Reduce the cooking time or follow the recommendations given in the recipe adapted for your model. |
| Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over. | Frying products add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir the ingredients thoroughly while frying or turn over as required. |
| Stewing: not enough liquid. | Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing. |
| Cooking: not enough liquid (proportions were not observed). | Follow the recommended ratio of liquids to solids while cooking. |
| Baking: the bowl was not greased before baking. | Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside). |

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

| | |
|-------------------------------------|---|
| Ingredients have been over stirred. | Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes. |
| The cooking time was too long. | Reduce the cooking time or follow the recommendations given in the recipe adapted for the device. |

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

| | |
|--|--|
| Eggs and sugar were poorly whipped. | Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow the recommendations given in the recipe. |
| The dough stayed for too long before being baked. | |
| The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded. | |
| Wrong ingredients. | |
| Wrong recipe. | |

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

Recommended Steaming Time Values for Different Foods

| No | Type of food | Weight, g/pcs | Water, ml | Cooking time, min |
|----|--|---------------------------|-----------|-------------------|
| 1 | Pork/beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Mutton fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Meatballs/cutlets | 180 (6 pcs) / 450 (3 pcs) | 500 | 10/15 |

| No | Type of food | Weight, g/pcs | Water, ml | Cooking time, min |
|----|--|---------------|-----------|-------------------|
| 5 | Fish (fillet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Shrimps (cooked, peeled, frozen) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Carrots (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Beet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Vegetables (frozen) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Eggs | 3 pcs. | 500 | 10 |

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

Recommended Cooking Temperatures in "MULTICOOK"

| No | Operating temperature | Recommendations for use (also refer to the recipe book included) |
|----|-----------------------|--|
| 1 | 35°C | Proof dough and make vinegar |
| 2 | 40°C | Make yogurt |
| 3 | 45°C | Leavening |
| 4 | 50°C | Fermentation |
| 5 | 55°C | Make fondant |
| 6 | 60°C | Make green tea and baby food |
| 7 | 65°C | Cook vacuum sealed meat |
| 8 | 70°C | Make punch |
| 9 | 75°C | Pasteurize and make white tea |
| 10 | 80°C | Make mulled wine |
| 11 | 85°C | Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times |
| 12 | 90°C | Make red tea |
| 13 | 95°C | Make porridges with milk |
| 14 | 100°C | Make jams and meringues |
| 15 | 105°C | Make meat jelly |
| 16 | 110°C | Sterilize |
| 17 | 115°C | Make sugar syrup |
| 18 | 120°C | Make meat brisket |
| 19 | 125°C | Make meat stews |
| 20 | 130°C | Make puddings |
| 21 | 135°C | Brown cooked foods |
| 22 | 140°C | Smoke foods |
| 23 | 145°C | Bake fish and vegetables (in foil) |
| 24 | 150°C | Bake meat (in foil) |

| No | Operating temperature | Recommendations for use (also refer to the recipe book included) |
|----|-----------------------|--|
| 25 | 155°C | Bake yeast puff pastry |
| 26 | 160°C | Fry poultry |
| 27 | 165°C | Fry steaks |
| 28 | 170°C | Fry in batter |
| 29 | 175°C | Deep fry nuggets |
| 30 | 180°C | Deep fry French fries |

Table of Default Settings

| Programme | Recommendations for use | Default cooking time | Time adjustment range/interval | Time Delay | Preheat time | Keep Warm |
|-------------|--|----------------------|---|------------|--------------|-----------|
| MULTICOOK | Adjust the cooking time and temperature to your needs to cook any dish | 30 min | 2 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 15 hours / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Stew meat, fish, and vegetables | 1 hour | 10 min – 12 hours / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Bake cakes, puddings, yeast and puff pastry dough | 50 min | 10 min – 8 hours / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Cook different types of grains | 30 min | 5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 4 hours / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Cook pasta, sausages, dumplings, and other convenience foods | 8 min | 2 min – 1 hour / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Steam meat, fish, and vegetable dishes | 20 min | 5 min – 2 hours / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Make slow cooked dishes | 3 hours | 30 min – 12 hours / 10 min | + | - | - |
| FRY | Fry meat, fish, poultry, and vegetable dishes | 15 min | 5 min – 2 hours / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Make different types of rice pilafs (meat, vegetable, seafood) | 1 hour | 10 min – 2 hours / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Cook stock, broth, and different types of soups | 1 hour | 10 min – 8 hours / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Cook porridges with milk | 25 min | 5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 4 hours / 5 min | + | - | + |

| Programme | Recommendations for use | Default cooking time | Time adjustment range/interval | Time Delay | Preheat time | Keep Warm |
|-----------|---|----------------------|--------------------------------|------------|--------------|-----------|
| YOGURT | Make yogurts | 8 hours | 10 min – 12 hours / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Cook vacuum sealed food | 2.5 hours | 10 min – 12 hours / 5 min | + | - | - |
| BREAD | Bake white and rye breads (with proofing cycle) | 2 hours | 10 min – 6 hours / 5 min | + | - | + |
| COOK | Cook vegetables and legumes | 40 min | 5 min – 8 hours / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Cook quick cooking grains | 15 min | - | - | - | + |

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

| Error code | Error description | Error handling |
|------------|---|---|
| E1-E3 | System error. Possible control board or temperature sensor failure. | Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid. If this does not eliminate the error, contact an authorized service centre. |

| Problem | Possible Cause | Solving the problem |
|--------------------------------------|---|--|
| The unit does not switch on. | Voltage supply failure. | Check the voltage supply. |
| | Voltage supply interruption. | Check the voltage supply. |
| The meal is taking too long to cook. | The bowl is installed with a distortion. | Install the bowl properly. |
| | There is a foreign object between the bowl and the heating element. | Remove the foreign object. |
| | The heating element is dirty. | Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element. |

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use

and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic and Teflon coating, gaskets etc.).

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

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

The packaging, user manual, and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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 instruction is also available on website www.redmond.company.

Manufacturer: DSM ENTERPRISE LTD. Buliding 2, No.6, Keji 10 Road, Xingtan, Shunde, Guangdong, China.



Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et gardez-le comme référence. L'utilisation correcte de l'appareil prolonge considérablement sa durée de vie.

Mesure de sécurité

- 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 métal-


liques 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 connaissances 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 de 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.
-  *Attention : La vapeur peut provoquer de graves brûlures.*

Caractéristiques techniques

| | |
|--|---|
| Modèle..... | RMC-M150E |
| Puissance..... | 860 W |
| Tension..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Volume de la cuve..... | 5 l |
| Revêtement de la cuve..... | anti-brulure, en céramique, Anato® (Corée) |
| Ecran..... | LED |
| Chauffe 3D..... | présent |
| Nombre de programmes..... | 46 (dont 16 automatiques, 30 avec réglage manuel) |
| Soupape vapeur..... | amovible |
| Déclenchement d'un avertisseur sonore..... | présent |

Programmes

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (BRAISER/CHILI)
- BAKE (CUISSON)
- RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)
- PASTA (PÂTES)
- STEAM (VAPEUR)
- SLOW COOK (MOUTER)
- FRY (FRIRE)
- PILAF (PAELLA)
- SOUP (SOUPE)
- PORRIDGE (RIZ AU LAIT)
- YOGURT (YAOURT)
- VACUUM (VIDE)
- BREAD (PAIN)
- COOK (CUISSON SEULE)
- EXPRESS

Fonctions

Fonction de la durée utile de la température des plats cuisinés (maintien au chaud automatique)..... jusqu'à 24 heures
 Débranchement préalable du réchauffement automatique..... présent
 Réchauffement des plats..... jusqu'à 24 heures
 Départ différé..... jusqu'à 24 heures
 Fonction «MASTERCHIEF»
 • Réglage du temps et de la température pendant la cuisson
 • Composition et enregistrement des programmes individuels
 Fonction «Assistant vocal»..... présent

Composants

| | |
|---|---------|
| Multicuisineur..... | 1 pièce |
| Cuve RB-C502..... | 1 pièce |
| Panier vapeur..... | 1 pièce |
| Panier friture RAM-FB1..... | 1 pièce |
| Verre mesureur..... | 1 pièce |
| Louche..... | 1 pièce |
| Spatule..... | 1 pièce |
| Support pour la louche/spatule plate..... | 1 pièce |
| Manuel d'utilisation..... | 1 pièce |
| Livre de 100 recettes..... | 1 pièce |
| Carnet de service..... | 1 pièce |
| Câble d'alimentation..... | 1 pièce |
| Pince pour la cuve..... | 1 pièce |

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

Structure de Multicuisineur RMC-M150E A1

- Couvercle
- Couvercle intérieur amovible

- Cuve
- Bouton d'ouverture de couvercle
- Panneau de commande avec affichages
- Bolier
- Poignée pour transport facile
- Soupape vapeur amovible
- Louche
- Spatule
- Verre mesureur
- Panier vapeur
- Panier friture
- Support pour la louche/spatule
- Pince pour la cuve

Éléments de la console de commande A2

- Bouton «Hour/Min» («Heure/Minutes») – choix de signification des heures et des minutes dans les régimes de réglage du temps de cuisson et de retardateur; démarrage/arrêt des avertisseurs sonores (assistant vocal).
- Bouton «Time Delay» («Départ différé») – démarrage de régime de réglage de retardateur; démarrage de régime «MASTERCHIEF».
- Bouton «Cancel/Reheat» («Annuler/Réchauffer») – démarrage/arrêt de la fonction de réchauffement; interruption du programme de cuisson; remise à zéro de paramètres introduits. Ce bouton est équipé d'un symbole tactile pour des personnes ayant la vue faible.
- Bouton «←» – diminution de la signification des heures ou des minutes dans des régime de réglage du temps; choix du programme de cuisson automatique; diminution de température dans le régime de choix de température.
- Bouton «→» – augmentation de la signification des heures ou des minutes dans des régime de réglage du temps; choix du programme de cuisson automatique; augmentation de température dans le régime de choix de température.
- Bouton «Start / Keep Warm» («Départ / Autoréchauffage») – démarrage du programme de cuisson choisi; arrêt préalable de la fonction du réchauffement automatique. Ce bouton est équipé d'un symbole tactile pour les gens avec la vue faible.
- Bouton «Timer/T°C» («Minuteur/L°C») – démarrage de régime de réglage du temps de cuisson, choix de régime de réglage du temps/température de cuisson (pour le programme «MULTICOOK»).
- Bouton «Menu» («Menus») – choix du programme automatique de cuisson.
- Écran de visualisation

Structure d'écran A3

- Indicateur du progrès de fonctionnement du programme de cuisson
- Indicateur du régime de réglage du temps de cuisson
- Indicateur du programme automatique de cuisson choisi.
- Indicateur du fonctionnement de réchauffement automatique et de réchauffement des plats
- Indicateurs d'alimentation
- Indicateur du fonctionnement
- Indicateur du fonctionnement de l'assistant vocal
- Indicateur du régime d'indication de minuterie (temps/température).
- Minuterie

I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

Dépaquez l'appareil avec précaution, enlevez tous des emballages et des étiquettes de publicité à part l'étiquette munie d'un numéro de série. L'absence du numéro de série vous prive automatiquement d'un droit de maintenance sous garantie.

Essayez le bolier de l'appareil avec un tissu humide. Lavez la coupe sous l'eau tiède savonneuse. Séchez-la soigneusement. A la première usage l'apparition d'une odeur étrangère est possible, ce qui n'est pas un signe du dysfon-

ctionnement de l'appareil. Il vous convient dans ce cas de procéder au nettoyage de l'appareil (voir «Entretien de Multicuisineur»).



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

II. UTILISATION DE MULTICUISEUR**Avant de commencer l'exploitation**

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 multicuisineur 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.



Afin d'éviter la présence des impuretés au fond et sur les parois de la chambre de travail il est conseillé de charger des ingrédients et verser de l'eau dans la coupe avant de la poser dans le bolier de multicuisineur. Ne faites pas brancher l'appareil sans que la coupe soit placée à l'intérieur – en cas de démarrage imprévu d'un programme de cuisson l'appareil pourrait subir la surchauffe critique.

Ne faites pas brancher l'appareil avec la coupe vide – la surchauffe de la coupe risque d'endommager le revêtement anti-brulure.



Il est expressément interdit d'utiliser cet appareil en cas des dérangements quelconques.

Assistant vocal

Le multicuisineur REDMOND RMC-M150E est équipé de la fonction d'assistance vocale, grâce à laquelle le processus de commande de l'appareil est entièrement sonorisé et accompagné des informations détaillées sur les modifications réalisées et les réglages courants d'un programme. Cette fonction démarre automatiquement après la mise de l'appareil en marche. Afin de l'arrêter, appuyez et retenez le bouton «Hour/Min» en mode de veille. Le deuxième appui et la rétention du bouton «Hour/Min» fait brancher cette fonction de nouveau.

Réglage du temps de cuisson

- Après avoir choisi le programme de cuisson, en appuyant sur le bouton «Timer/T°C», choisissez le mode de réglage du temps de cuisson (l'indication «Timer» («Minuteur») s'affichera sur l'écran de visualisation, le temps de cuisson établi par défaut sera affiché, l'indicateur des minutes clignotera).
- En appuyant sur le bouton «Hour/Min» réglez des heures et des minutes (la signification respective clignotera). Un appui sur le bouton «→» fait augmenter la signification du temps, alors qu'un appui sur le bouton «←» fait diminuer. Pour la modification rapide de la signification du temps veuillez retenir le bouton pendant quelques secondes.
- A la fin du réglage du temps de cuisson (l'écran continue à clignoter) passez au pas suivant. Pour annulation de réglages réalisés appuyez sur le bouton «Cancel/Reheat», introduisez ensuite tout le programme de cuisson de nouveau.



ATTENTION! En cas de réglage manuel du temps de cuisson prenez en considération un éventuel décalage du temps et un pas d'écart prévu par un programme de cuisson. Certains programmes prévoient que le compte du temps de cuisson démarre après l'atteinte par l'appareil de la température de fonctionnement préalable.

Fonction «Départ différé»

La fonction de «Départ différé» permet d'établir une intervalle temporelle dont

à la fin un programme correspondant commencera à fonctionner. Il est possible de faire des réglages avec un éventail temporel de 5 minutes à 24 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

1. Après avoir choisi et avoir réglé le programme de cuisson, appuyez sur le bouton «Time Delay» (la signification de minutes clignotera sur l'écran de visualisation).
2. En appuyant sur le bouton «Hour/Min» choisissez le mode de réglage des heures ou des minutes (la signification correspondante va clignoter). En appuyant sur le bouton «+» augmentez la signification du temps, et sur le bouton «-» diminuez celle-ci. Pour la modification rapide d'une signification, appuyez pendant quelques secondes le bouton sur lequel vous avez retenu.
3. Appuyez et retenez le bouton «Start / Keep Warm» pendant quelques secondes. Le retardateur commence à fonctionner (la minuterie arrête de clignoter, le compte à rebours du temps restant avant fonctionnement du programme de cuisson choisi sera affiché sur l'écran de visualisation).
4. Pour l'annulation des réglages réalisés veuillez appuyer sur le bouton «Cancel/Reheat», introduisez ensuite tout le programme de nouveau.

⚠ ATTENTION! Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de retardateur en cas d'utilisation des denrées périssables (œufs, lait cru, viande, fromage et c.).

Maintien des plats cuisinés au chaud – réchauffement automatique

Cette fonction démarre automatiquement, juste à la fin d'un programme de cuisson, en assurant le maintien de température d'un plat cuisiné dans des limites de 70-80°C pendant 24 heures. Toutefois, le bouton «Cancel/Reheat» est illuminé et le compte à rebours direct du temps de fonctionnement prévu par ce régime est affiché sur l'écran de visualisation. Il est possible, en cas échéant, de débrancher le réchauffement automatique, en appuyant et retenant durant quelques secondes le bouton «Cancel/Reheat».

Débranchement préalable du réchauffement automatique

Pour débrancher préalablement la fonction du réchauffement automatique pendant le démarrage ou le fonctionnement du programme de cuisson, appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton «Start / Keep Warm», jusqu'à ce que l'illumination du bouton «Cancel/Reheat» ne s'éteigne pas. Pour redémarrer le réchauffement automatique appuyez sur le bouton «Start / Keep Warm» encore une fois (l'indicateur du bouton «Start / Keep Warm» s'allume).

Fonction de réchauffement des plats

Le multicuiseur REDMOND RMC-M150E peut-être utilisé pour le réchauffement des plats froids. Pour cela:

1. Posez le plat cuisiné dans la coupe, mettez-la dans le multicuiseur.
2. Fermez le couvercle, branchez l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton «Cancel/Reheat» jusqu'à ce que l'avertisseur sonore ne retentit pas. L'indicateur «Reheat» («Réchauffer») sur l'écran de visualisation et l'indicateur de bouton s'allumeront. Votre plat sera réchauffé jusqu'à la température de 70-80°C, qui sera maintenue pendant 24 heures. En cas échéant il est possible d'arrêter le réchauffement en appuyant et retenant durant quelques secondes le bouton «Cancel/Reheat», jusqu'à l'extinction des signes lumineux sur l'écran de visualisation et sur le bouton.

Mémoire non-volatile

Le multicuiseur REDMOND RMC-M150E est équipé de la mémoire non-volatile ce qui assure la sauvegarde de tous les réglages usagers (dont les réglages de retardateur et d'assistant vocal) pendant 2 heures en cas de coupure imprévue de l'énergie électrique. Si la fourniture d'énergie électrique se reprend au cours de cette période, le fonctionnement de multicuiseur se poursuivra en mode préalable.

Fonction «MASTERCHIEF»

La réalisation de la fonction «MASTERCHIEF» est prévue par le multicuiseur

REDMOND RMC-M150E ce qui élargit considérablement la gamme de possibilités de base de cet appareil. Cette fonction permet de modifier la température et le temps de cuisson jusqu'à 10 fois, directement pendant le processus de la réalisation d'un programme (Sauf les programmes «EXPRESS» et «YOGURT»). Pendant 3 minutes après la fin de cuisson il est possible de sauvegarder la séquence des réglages préétablis pour la température et le temps et faire enregistrer toute la marche de processus dans la mémoire de l'appareil. Ceci dit, la fonction «MASTERCHIEF» donne la possibilité de composer vos propres programmes avec un régime unique de température. Un éventail temporel prévu pour la modification du temps de cuisson est d'une minute à 15 heures, avec un pas d'écart d'une minute quelle soit le programme. Si le temps de cuisson est réglé sur 00 Heures 00 minutes, selon des réglages antérieurs, l'appareil passera soit en mode de réchauffement automatique soit en mode de veille. La possibilité du réglage manuel de la température est de 35° à 180°C, avec un pas de modification de 5°C.

Modification de la température et du temps de cuisson (création du programme individuel)

1. En appuyant sur le bouton «Menu», choisissez le programme de cuisson, sauf les programmes «EXPRESS» et «YOGURT». Appuyez et retenez le bouton «Start / Keep Warm». Les indicateurs des boutons «Start / Keep Warm» et «Cancel/Reheat» s'allumeront. La réalisation du programme de cuisson commencera.
2. Afin de débrancher préalablement la fonction du réchauffement automatique, appuyez et retenez le bouton «Start / Keep Warm» (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» s'éteigne). Un deuxième appui sur le bouton «Start / Keep Warm» vous pouvez brancher cette fonction de nouveau.
3. Pour la modification du temps de cuisson et de la température pendant le processus du fonctionnement, veuillez appuyer et retenir le bouton jusqu'à ce qu'un indicateur sonore ne retentit pas.
4. L'écran de visualisation affichera la signification clignotante du temps restant jusqu'à la fin du processus de cuisson. En appuyant sur les boutons «←» (diminution) ou «→» (augmentation), modifiez la signification du temps. Pour passer de la modification des minutes à la modification des heures et pour le contraire, veuillez appuyer sur le bouton «Hour/Min» (voir la rubrique «Réglage du temps de cuisson»).
5. Pour modifier la température de cuisson appuyez sur le bouton «Time/T°C». L'écran de visualisation affichera la signification clignotante de la température établie pour l'étape suivante de cuisson. La signification par défaut pour le programme «MULTICOOK» – c'est la température préalable, pour d'autres programmes elle est de 100°C. En appuyant sur les boutons «←» (diminution) ou «→» (augmentation) vous pouvez modifier la signification de la température.
6. Pour sauvegarder les modifications réalisées veuillez ne pas appuyer sur des boutons pendant 10 secondes. Le processus de cuisson se poursuit à base de nouveaux paramètres. Les chiffres affichés sur l'écran de visualisation arrêteront de clignoter.
7. Pour la modification ultérieure de la température et du temps de cuisson veuillez répéter les opérations décrites dans les p.p. 3-6. Il est possible de faire jusqu'à 10 modifications dans les limites d'un processus de cuisson.

Enregistrement du programme modifié

Vous pouvez sauvegarder les modifications réalisées dans la mémoire de l'appareil, à la place du programme que vous avez choisi pour la cuisson. A la fin du processus de cuisson un signe sonore retentit. Si pendant le fonctionnement votre programme a subi des modifications, l'écran de visualisation affichera en secondes le compte à rebours durant 3 minutes. Durant cette période appuyez et retenez simultanément les boutons «+» et «-». Si vous ne souhaitez pas d'enregistrer les modifications réalisées veuillez appuyer sur le bouton «Cancel/Reheat».

Tout de suite après, selon des réglages entrepris, l'appareil passe en mode de réchauffement automatique (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» est allumé,

l'écran de visualisation fait afficher le compte à rebours du fonctionnement), ou bien en mode de veille.

La fonction de réchauffement automatique dans le programme modifié sera branché ou débranché selon les réglages de branchement ou de débranchement faits à la fin du processus de cuisson. Si la température de cuisson sur la dernière étape est inférieure à 75°C, le réchauffement automatique sera débranché automatiquement au moment de lancement du programme modifié.

Utilisation du programme enregistré

1. En appuyant sur le bouton «Menu», choisissez le nom du programme que vous avez modifié. A la place de la signification du temps établie par défaut, l'écran de visualisation fera afficher des symboles «- - -».
2. Vous pouvez définir le temps de retardateur.
3. Appuyez et retenez le bouton «Start / Keep Warm», les indicateurs des boutons «Start / Keep Warm» et «Cancel/Reheat» vont s'allumer. L'écran de visualisation fera afficher le temps général de cuisson, la réalisation du programme individuel et le compte à rebours démarré.
4. Pour débrancher le réchauffement automatique veuillez appuyer et retenir le bouton «Start / Keep Warm» (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» s'éteint). En appuyant encore une fois sur le bouton «Start / Keep Warm» il est possible de brancher cette fonction de nouveau.
5. Pendant le processus de cuisson l'écran de visualisation affichera alternativement le temps restant avant la fin du programme et la température de cuisson établie pour cette étape. Un signe sonore retentit au moment de passage d'une étape de cuisson (conditions de température) à l'autre.

Retour aux réglages usine

Pour supprimer le programme individuel et restituer les réglages d'usine du programme automatique modifié, veuillez appuyer sur le bouton «Menu» et choisissez celui-ci. Appuyez et retenez simultanément les boutons «Hour/Min» et «Time Delay» aussitôt, jusqu'à ce que le signe sonore ne retentit pas.

Pour restituer les réglages d'usine de tous les programmes automatiques, appuyez et retenez simultanément les boutons «Hour/Min» et «Time Delay» jusqu'à ce que le signe sonore ne retentit pas, pendant que l'appareil est en veille.

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

1. Préparez (mésurez) des ingrédients indispensables selon votre recette, les posez dans la coupe. Vérifiez que tous les ingrédients soient disposés d'une manière régulière dans la coupe et qu'ils soient inférieurs à la barre maximale indiquée sur sa surface interne.
2. Insérez la coupe dans le boîtier de l'appareil, vérifiez qu'elle se touche d'une manière dense au conducteur chauffant.
3. Fermez le couvercle de multicuiseur jusqu'au clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.
4. Choisissez le programme de cuisson approprié en appuyant sur le bouton «Menu» (l'indicateur du programme correspondant clignotera). Pour votre confort utilisez les boutons «←» ou «→» pour la navigation.
5. Etablissez le temps de cuisson approprié en appuyant sur le bouton «Time/T°C». L'écran de visualisation fera afficher le temps de cuisson défini par défaut, que vous pouvez modifier.
6. En cas échéant, établissez le temps de retardateur.
7. Appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton «Start / Keep Warm». Les indicateurs des boutons «Start / Keep Warm» et «Cancel/Reheat» s'allument. Le programme est établi et le compte à rebours du temps de cuisson démarre.
8. A la fin du programme choisi un avertisseur sonore retentit, l'indicateur du programme s'éteint. Selon des réglages, l'appareil passe ensuite en mode de réchauffement automatique (sur l'écran de visualisation le compte du temps direct de cette fonction s'affiche) ou en veille. Il est possible de débrancher préalablement la fonction du réchauffement automatique (l'indicateur du bouton «Cancel/Reheat» s'éteint). D'un deuxième appui sur le bouton «Start / Keep Warm» il est possible de brancher cette fon-

tion de nouveau.

9. Pour l'interruption de cuisson ou l'annulation du programme choisi, appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton «Cancel/Reheat».

Programme «MULTICOOK»

Ce programme est destiné à la cuisson des plats quelconques, en fonction des paramètres préétablis de la température et du temps de cuisson. La possibilité de réglage de température – de 35°C à 180°C, avec un pas de modification de 5°C. La possibilité du réglage de temps est de 2 minutes à 15 heures, avec un pas d'écart d'une minute (pour l'intervalle de 2 minutes à une heure) et de 5 minutes (pour l'intervalle d'une heure à 15 heures). Le temps de cuisson prévu par défaut pour le programme «MULTICOOK» est de 30 minutes.

Suivez le p. 1-4 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques». Appuyez ensuite sur le bouton «Timer/h°C» afin de passer vers le mode de réglage de la température de cuisson. L'écran de visualisation fera afficher la température établie par défaut (100°C). En appuyant sur les boutons «>» et «<» établissez la température de cuisson appropriée. Une fois le réglage de température de cuisson fait, suivez le p. 5-9 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

ATTENTION! La fonction de réchauffement automatique est débranchée pour votre confort pour la cuisson des plats à la température inférieure à 75°C. Le temps de cuisson à la température supérieure à 140°C ne doit pas dépasser 2 heures.

Programme «STEW/CHILLI»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à l'étouffée de légumes, viandes, volailles, fruits de mer. Le temps de cuisson établi pour le programme «STEW/CHILLI» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel du temps est de 10 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «BAKE»

Le programme «BAKE» est recommandé pour la cuisson de biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en pâte feuilletée. Le temps de cuisson établi pour le programme «BAKE» par défaut est de 50 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes. Mesurez des ingrédients selon votre recette, les posez dans la coupe. Vérifiez que tous les ingrédients soient inférieurs à la barre 1/2 indiquée sur la surface interne de la coupe. Suivez ensuite le p. 2-9 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Programme «RICE/GRAIN»

Ce programme est destiné à la cuisson des bouillies friables en graux différents, ainsi que pour la préparation des garnitures diverses. Le temps de cuisson établi pour le programme «RICE/GRAIN» par défaut est de 30 minutes. La possibilité du réglage de temps est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart d'une minute (pour l'intervalle de 5 minutes à une heure) et de 5 minutes (pour l'intervalle d'une heure à 4 heures).

Programme «PASTA»

Ce programme est recommandé pour la préparation des pâtes alimentaires, la cuisson des saucisses et des oeufs etc. Le temps de cuisson établi pour le programme «PASTA» par défaut est de 8 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 2 minutes à 1 heure, avec un pas d'écart d'une minute. Vérifiez avant le démarrage du programme que le signe sonore soit branché (l'indicateur de l'avertisseur sonore est affiché sur l'écran de visualisation). Les fonctions de réchauffement automatique et de retardateur de sont pas accessibles pour ce programme. Le compte à rebours du temps prévu pour ce programme de cuisson commence du moment d'ébullition de l'eau. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

Versez de l'eau dans la coupe. Vérifiez que le niveau de l'eau soit inférieur à la barre maximale située sur la surface interne de la coupe. Suivez les p.p. 2-5, ensuite le p. 7 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques». Dès l'ébullition de l'eau un avertisseur retentit. Ouvrez le couvercle avec précaution, posez des produits dans l'eau bouillante,

fermez ensuite le couvercle jusqu'au clic. Appuyez ensuite sur le bouton «Start / Keep Warm». La réalisation du programme établi commence, ainsi que le compte à rebours du temps de cuisson. Suivez ensuite les p.p. 2-5, ensuite le p. 8-9 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».



ATTENTION! Pendant la cuisson de certains produits l'écume peut se former. Afin d'éviter son échappement éventuel en dehors de la coupe, il est possible d'ouvrir le couvercle quelques minutes après la mise des produits dans l'eau bouillante.

Programme «STEAM»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à vapeur de légumes, poissons, viandes, produits diététiques, végétariens, aliments pour bébés. Le temps de cuisson établi pour le programme «STEAM» par défaut est de 20 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes. Pour ce programme le compte à rebours commence du moment d'ébullition de l'eau.

Pour la cuisson de légumes et d'autres produits à vapeur:

- Versez 600-1000 ml de l'eau dans la coupe. Placez dans la coupe le contenant destiné à la cuisson à vapeur.
- Mesurez et préparez des produits selon votre recette, les posez régulièrement dans le contenant de cuisson à vapeur.
- Suivez les p.p. 2-9 du «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Programme «SLOW COOK»

Ce programme est recommandé pour la préparation de bœuf et de porc en daube, ainsi que de lait cuit. Le temps de cuisson établi pour le programme «SLOW COOK» par défaut est de 3 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 30 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas accessible pour le programme «SLOW COOK».

Programme «FRY»

Ce programme est recommandé pour la friture de viandes, poissons, légumes et fruits de mer. Le temps de cuisson établi pour le programme «FRY» par défaut est de 15 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart d'une minute. Il est possible de frire des produits avec le couvercle soulevé de l'appareil. La fonction «Time Delay» n'est pas accessible pour ce programme.

Programme «PILAF»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pilafs divers. Le temps de cuisson établi pour le programme «PILAF» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «SOUP»

Ce programme est recommandé pour la préparation de soupes différentes, ainsi que des boissons diverses. Le temps de cuisson établi pour le programme «SOUP» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «PORRIDGE»

Ce programme est recommandé pour préparer des bouillies à base de lait. Le temps de cuisson établi pour le programme «PORRIDGE» par défaut est de 25 minutes. La possibilité du réglage de temps est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart d'une minute (pour l'intervalle de 5 minutes à une heure) et de 5 minutes (pour l'intervalle d'une heure à 4 heures).

Ce programme est destiné pour la préparation des bouillies à base de lait pasteurisé de petite teneur en graisse. Afin d'éviter l'évaporation du lait et obtenir le résultat souhaité il est recommandé notamment:

- Laver soigneusement tous les graux avec des grains entiers (riz, sarrasin, millet etc.) jusqu'à ce que l'eau ne devienne pas propre;

- Avant la préparation graisser avec du beurre la coupe de multicuiseur;
- Respecter strictement des proportions, en mesurant des ingrédients selon les recommandations du livre de recettes, diminuer ou augmenter le nombre des ingrédients uniquement d'une manière proportionnelle;
- Si vous utilisez du lait entier, faites-le diluer avec de l'eau potable en proportion 1:1.

En cas d'absence de l'effet désiré dans le programme «PORRIDGE», veuillez utiliser le programme «MULTICOOK». La température optimale pour la préparation des bouillies à base de lait est de 95°C.

Programme «YOGURT»

A l'aide du programme «YOGURT» vous pouvez préparer chez vous de bons et savoureux yaourts. Le temps de cuisson établi pour le programme «YOGURT» par défaut est de 8 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas accessible pour le programme «YOGURT». Mesurez des produits selon votre recette, les posez dans la coupe. Vérifiez que tous les ingrédients soient inférieurs à la barre 1/2 indiquée sur la surface interne de la coupe. Suivez ensuite le p. 2-9 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Programme «VACUUM»

Ce programme est prévu pour la cuisson des produits, emballés sous vide. Le temps de cuisson par défaut dans ce programme est de 2 heures 30 minutes. Vous pouvez programmer manuellement un temps de cuisson de 10 minutes à 12 heures, par étape de 5 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas accessible pour le programme «VACUUM».

Programme «BREAD»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pains différents à base de la farine de blé, avec l'addition de la farine de seigle. Le temps de cuisson établi pour le programme «BREAD» par défaut est de 2 heures (ce programme prévoit au départ, pendant une heure, de faire lever la pâte avant de procéder directement à la cuisson de pain). L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 6 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Mélangez votre pâte selon les recommandations de votre recette. Posez la pâte dans la coupe. Placez la coupe dans le bol du multicuiseur. Vérifiez que tous les ingrédients soient inférieurs à la barre 1/2 indiquée sur la surface interne de la coupe. Suivez ensuite le p. 2-9 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques». N'ouvrez pas le couvercle de multicuiseur jusqu'à la fin du processus de cuisson. La fonction «Départ différé» n'est pas conseillée pour ce programme dans l'objectif de garder la bonne qualité de pain.

Programme «COOK»

Il est recommandé pour la cuisson des légumes et des légumineuses. Le temps de cuisson établi pour le programme «COOK» par défaut est de 40 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «EXPRESS»

Il est recommandé pour la cuisson de riz, bouillies friables et gruaux. Ce programme ne permet pas de régler le temps de cuisson, ainsi que d'utiliser la fonction «Time Delay». La durée de ce programme est de 15 minutes. Suivez le p. 1-4 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques», ensuite les p.p. 7-9 (en passant les p.p. 5, 6).

III. POSSIBILITES COMPLEMENTAIRES

- Levée de pâte
- Préparation de fondue
- Fritures
- Préparation de fromage blanc
- Préparation de fromage
- Stérilisation

- Pasteurisation
- Réchauffement des aliments pour bébés

IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Vous pouvez acquérir les accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND RMC-M150E et consulter l'information sur les nouveautés des produits REDMOND sur le site WWW.MULTICOOKER.COM ou dans des boutiques des concessionnaires agréées

V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, soyez persuadés que celui-ci soit déconnecté du réseau électrique, et qu'il soit refroidi complètement. Utilisez pour le nettoyage un tissu doux et la lessive délicate destinée pour la vaisselle. Nous vous conseillons de procéder au nettoyage de l'appareil directement après son utilisation.

⚠ Il est expressément interdit d'utiliser pour le nettoyage toutes substances abrasives, éponges avec revêtement abrasif et substances ayant l'agressivité chimique. Il est expressément interdit de placer le boîtier de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau.

Avant le premier usage de l'appareil et dans l'objectif d'éliminer les odeurs apparues suite à la cuisson des plats dans le multicuiseur, nous vous recommandons d'y faire bouillir la moitié de citron pendant 15 minutes en utilisant le programme «STEAM».

Il convient de nettoyer la coupe, le couvercle interne en aluminium et le clapet amovible à vapeur après chaque usage de l'appareil. La coupe est lavable dans le lave-vaisselle. A la fin de nettoyage veillez essuyer la surface interne de la coupe à sec.

Afin de procéder au nettoyage du couvercle interne en aluminium:

- Soulevez le couvercle de multicuiseur, appuyez vers le haut sur le fixateur plastique situé du côté intérieur du couvercle.
- Sans forcer, tirez un peu le couvercle interne vers vous et en haut, pour qu'il soit détaché du couvercle principal. Essayez les surfaces de deux couvercles avec une serviette humide, en cas échéant, lavez le couvercle amovible, en utilisant la lessive pour vaisselle.

Après le nettoyage, posez le couvercle en aluminium dans les mortaises inférieures et le faites coïncider avec le couvercle principal; appuyez légèrement sur la partie supérieure du couvercle interne jusqu'au clic. Le couvercle interne en aluminium doit être fixe d'une manière dense.

Afin de procéder au nettoyage du clapet de vapeur:

- Tirez son couvercle vers le haut et vers vous. A l'intérieur du couvercle enlevé tournez le fixateur du clapet de vapeur en rotation droite jusqu'au bout. Enlevez-le.
- Retirez soigneusement un élastique de fixateur, lavez le clapet, le fixateur et le couvercle. Séchez-les, moulez le clapet en sens inverse et placez-le sur place.

i Afin d'éviter la déformation de l'élastique de clapet, il est interdit de le tordre et éteindre.

Pendant la préparation des plats le condensat éventuel s'accumule dans la cavité spéciale du boîtier, située autour de la coupe. Il est facile de faire éliminer le condensat à l'aide de la serviette de cuisine.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs commises pendant la cuisson et des remèdes

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les erreurs typiques commises pendant la préparation des plats dans le multicuiseur, l'examen des raisons éventuelles et les remèdes possibles.

LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT CUIT

| Raisons éventuelles du problème | Solutions possibles |
|---|---|
| Vous avez oublié de fermer ou vous avez mal fermé le couvercle de l'appareil, ce qui a provoqué la température de cuisson insuffisamment haute. | Ne soulevez pas sans besoin le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sur que rien ne gêne la bonne fermeture de couverture de l'appareil, que l'élastique d'attachement du couvercle interne n'a pas été déformée. |
| La cuve et le conducteur chauffant se contactent mal, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment haute. | Il faut que la cuve soit posée dans le boîtier de l'appareil d'une manière régulière, en touchant étroitement le fond du disque chauffant. Vérifiez que la chambre de travail de multicuiseur ne contient pas des objets étrangers. Gardez propre le conducteur chauffant. |
| Le choix d'ingrédients de votre plat est mauvais. Ces ingrédients ne conviennent pas pour la cuisson que vous avez choisie, ou bien vous avez choisi le mauvais programme de cuisson. Les ingrédients sont coupés en gros morceaux; les proportions générales de la mise de produits sont dérogées. Vous avez mal établi (mal calculé) le temps de cuisson La variante de recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson prévu pour ce modèle de multicuiseur. | Il est souhaitable d'utiliser les recettes déjà connues (spécialement adaptées pour ce modèle de l'appareil). Utilisez que les recettes dont vous avez vraiment confiance. Le choix des ingrédients, moyen de leur découpage, proportions de pose, choix du programme et du temps de cuisson sont à conformer à la recette choisie. |
| Pour la cuisson à vapeur: il y a un manque d'eau dans la coupe pour assurer la densité de vapeur due | Respectez la quantité de l'eau dans la coupe conformément au volume recommandé par la recette. En cas de doutes vérifiez le niveau de l'eau pendant la cuisson. |
| Pour la friture: Vous avez mis trop de l'huile dans la coupe | En cas de cuisson ordinaire, il est suffisant que l'huile couvre le fond de coupe d'une couche fine. En cas de cuisson dans la friture suivez les indications de votre recette. |
| Excès de l'humidité dans la coupe. | Ne fermez pas le multicuiseur pendant la friture si cela n'est pas prévue par la recette. Il convient de décongeler entièrement les produits congelés à l'état frais et éliminer l'eau avant de procéder à la cuisson. |
| Pour la cuisson: le bouillon s'évapore pendant la cuisson des produits ayant l'acidité augmentée. | Certains produits demandent d'un traitement spécial avant la cuisson: il faut les faire revenir et c. Suivez les recommandations de la recette que vous avez choisie. |
| Pour la viennoiserie (la pâte n'est pas bien cuite): | Posez la pâte dans la coupe en moindre volume. |
| Vous avez mis trop de pâte dans la coupe. | Sortez votre viennoiserie de la coupe, tournez-la et posez-la du nouveau dans la coupe, continuez la cuisson aussitôt, jusqu'à la fin. Pour la préparation ultérieure pensez à mettre moins de pâte dans la coupe. |

PRODUIT EST TROP CUIT

Vous vous êtes trompés dans le choix du produit ou dans le réglage (calcul) du temps de cuisson. Les dés d'ingrédients sont trop petits.

Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.

Après la cuisson le plat se trouvait trop longtemps sous le régime du maintien au chaud automatique.

L'utilisation trop longue de la fonction du maintien au chaud automatique n'est pas souhaitable. Si votre modèle de multicuiseur prévoit l'arrêt préliminaire de cette fonction, utilisez-le.

PRODUIT S'EVAPORE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.

La qualité et les caractéristiques du lait dépendant du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons de n'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec la teneur de graisse jusqu'au 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin, (voir en détail page).

Les ingrédients ont été traités d'une manière irrégulière (mal lavés et c.) avant de procéder à la cuisson. Les proportions des ingrédients ne sont pas respectés, le type du produit est mal choisi.

Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives. Graux en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.

PLAT BRULE

La coupe a été mal nettoyée après la cuisson antérieure. Le revêtement anti-brûlure de la coupe s'est détériorée.

Avant de procéder à la cuisson, soyez persuadés que la coupe soit bien lavée et que le revêtement anti-brûlure ne soit pas endommagé.

Le volume général du produit posé est moins de celui recommandé par la recette.

Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle de l'appareil).

Vous avez établi le temps de cuisson trop long.

Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle d'appareil.

Pour la friture: vous avez oublié de verser de l'huile dans la coupe; vous n'avez pas remué ou vous avez tourné les produits trop tard.

Pour la cuisson ordinaire versez un peu de l'huile dans la coupe pour qu'elle couvre le fond de coupe d'une couche mince. Pour que les produits soient rousis d'une manière régulière il convient de les remuer d'une manière périodique, ou de les tourner suivant le temps précis.

Pour la cuisson à l'étouffée: un manque d'humidité dans la coupe.

Versez plus de liquide dans la coupe. Pendant la cuisson ne soulevez pas sans besoin le couvercle de multicuiseur.

Pour la cuisson: un manque de liquide dans la coupe (non-respect de proportions des ingrédients).

Respectez des bonnes proportions de produits liquides et d'ingrédients en matière dure.

Pour la viennoiserie: vous n'avez pas graissé la surface interne de la coupe avec de l'huile avant de procéder à la cuisson

Avant de poser la pâte dans la coupe, graissez son fond et ses parois avec du beurre ou de l'huile (il ne faut pas verser de l'huile dans la coupe).

PRODUIT A PERDU SA FORME DE DECOUPAGE

Vous avez remué trop souvent le produit dans la coupe.

Pour la cuisson ordinaire faites remuer le plat toutes les 5-7 minutes au plus tard.

Vous avez mis le temps de cuisson trop long.

Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle de l'appareil.

LA VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

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

LA VIENNOISERIE N'A PAS LEVEE

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

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

Temps automatiqué pour la cuisson à la vapeur des produits divers

| N° | Produit | Poids, g / quantité | Quantité de l'eau, ml | Temps de cuisson, min |
|----|---|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 | Filet de porc/ bœuf (cubes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Filet d'agneau (cubes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Filet de poulet (cubes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Quenelles/boulettes | 180 (6 pièces) / 450 (3 pièces) | 500 | 10/15 |
| 5 | Poisson (filet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Crevettes pour salades (épluchées, cuites, surgelées) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Pommes de terre (cubes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Carotte (cubes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Betterave (cubes 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Légumes (surgelés à l'état frais) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Œuf | 3 pièces | 500 | 10 |

Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont de nature générale. Le temps réel peut se distinguer par rapport aux indices recommandés selon la qualité d'un produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

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

| N° | Température opératoire | Recommandations d'utilisation (voir ainsi le Livre de recettes) |
|----|------------------------|---|
| 1 | 35°C | Levée de pâte, préparation de vinaigre |
| 2 | 40°C | Préparation des yaourts |
| 3 | 45°C | Levain |
| 4 | 50°C | Fermentation |
| 5 | 55°C | Préparation de la sucrerie fondante |
| 6 | 60°C | Préparation du thé vert, des aliments pour bébés |
| 7 | 65°C | Cuisson de la viande emballée sous vide |
| 8 | 70°C | Préparation de punch |
| 9 | 75°C | Pasteurisation, préparation du thé blanc |
| 10 | 80°C | Préparation du vin chaud |
| 11 | 85°C | Préparation du fromage blanc, ou des plats demandant beaucoup de temps de préparation |
| 12 | 90°C | Préparation du thé rouge |
| 13 | 95°C | Préparation des bouillies à base de lait |
| 14 | 100°C | Préparation de meringues ou de confitures |
| 15 | 105°C | Préparation de galetines |
| 16 | 110°C | Stérilisation |
| 17 | 115°C | Préparation du sirop de sucre |
| 18 | 120°C | Préparation des jarrets de devant |
| 19 | 125°C | Préparation de viande à l'étouffée |
| 20 | 130°C | Préparation de gratins |
| 21 | 135°C | Étuvage de plats fins jusqu'à l'apparition de croûte croustillante |
| 22 | 140°C | Fumage |
| 23 | 145°C | Cuisson de légumes et de poissons dans le papier aluminium |
| 24 | 150°C | Cuisson de viande dans le papier aluminium |
| 25 | 155°C | Préparation des plats à la pâte à levure |
| 26 | 160°C | Rôtis de volaille |

| N° | Température opératoire | Recommandations d'utilisation (voir ainsi le Livre de recettes) |
|----|------------------------|---|
| 27 | 165°C | Steaks rôtis |
| 28 | 170°C | Friture avec la pâte à beignets |
| 29 | 175°C | Préparation des nuggets |
| 30 | 180°C | Préparation de pommes frites |

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages usine)

| Programme | Recommandations d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Éventail du temps de cuisson/pas d'écart | Départ différé | Accès aux paramètres opératoires | Maintien au chaud automatique |
|-------------|--|-----------------------------|---|----------------|----------------------------------|-------------------------------|
| MULTICOOK | Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de température et du temps de cuisson | 30 min | 2 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 15 heures / 5 min | + | – | + |
| STEW/CHILLI | Cuisson de viandes, poissons, légumes, garnitures et plats à plusieurs ingrédients à l'étouffée | 1 heure | 10 min – 12 heures / 5 min | + | – | + |
| BAKE | Cuisson des cakes, biscuits, gratins, gâteaux différents de la pâte à levure et de la pâte feuilletée | 50 min | 10 min – 8 heures / 5 min | + | – | + |
| RICE/GRAIN | Préparation des gruaux et des garnitures différentes. Cuisson des bouillies friables à base de l'eau | 30 min | 5 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 4 heures / 5 min | + | – | + |
| PASTA | Préparation de pâtes alimentaires en bûles différentes, cuisson de saucisses, ravioles et d'autres sémi-produits | 8 min | 2 min – 1 heure / 1 min | – | + | + |
| STEAM | Cuisson à vapeur de viandes, poissons, légumes et d'autres produits | 20 min | 5 min – 2 heures / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Préparation du lait cuit au four, viande en daube, jarret de devant, galetine | 3 heures | 30 minutes – 12 heures / 10 min | + | – | – |
| FRY | Friture de viandes, poissons, légumes et plats à plusieurs ingrédients | 15 min | 5 minutes – 2 heures / 1 min | – | – | + |

| Programme | Recommandations d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Éventail du temps de cuisson/pas d'écart | Départ différé | Accès aux paramètres opératoires | Maintien au chaud automatique |
|-----------|---|-----------------------------|---|----------------|----------------------------------|-------------------------------|
| PILAF | Cuisson des pilafs différents (avec viandes, poissons, volailles, légumes) | 1 heure | 10 min – 2 heures / 5 min | + | – | + |
| SOUP | Cuisson des bouillons, soupes froides et soupes aux légumes | 1 heure | 10 min – 8 heures / 5 min | + | – | + |
| PORRIDGE | Cuisson des bouillies à base de lait | 25 min | 5 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 4 heures / 5 min | + | – | + |
| YOGURT | Cuisson des yaourts différents | 8 heures | 10 min – 12 heures / 5 min | + | – | – |
| VACUUM | Cuisson des produits sous vide | 2,5 heures | 10 min – 12 heures / 5 min | + | – | – |
| BREAD | Préparation de pain avec la farine de blé et de froment, avec l'étape de levée de la pâte | 2 heures | 10 min – 6 heures / 5 min | + | – | + |
| COOK | Cuisson des légumes et des légumineuses | 40 min | 5 min – 8 heures / 5 min | + | – | + |
| EXPRESS | Préparation rapide du riz et des bouillies friables à base de l'eau | 15 min | – | – | – | + |

VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

| Message sur une erreur affiché sur l'écran de visualisation | Dérangements éventuels | Suppression d'une erreur |
|---|---|--|
| E1-E3 | 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 du nouveau au réseau électrique: en cas ou le problème n'est pas éliminé veuillez vous adresser au Centre de services agréé. |

| Panne | Cause éventuelle | Réparation |
|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Ne marche pas. | Pas d'alimentation du secteur. | Vérifiez la tension du secteur. |

| Panne | Cause éventuelle | Réparation |
|--------------------------------------|--|---|
| La durée de cuisson est trop longue. | Pannes de courant. | Vérifiez la tension du secteur. |
| | Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant. | Éliminez l'objet étranger. |
| | La cuve du multicuiseur est installée irrégulièrement. | Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement. |
| | L'élément chauffant est contaminé. | Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant. |

VIII. ENGAGEMENTS DE GARANTIE

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

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

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

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


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



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

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.


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 Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.*

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

teile 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 Kenntnissen 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 Gerätstörungen, 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 Charakteristiken

| | | |
|-----------------------------|-------|--|
| Model | | RMC-M150E |
| Leistung | | 860 W |
| Spannung | | 220–240 V, 50 Hz |
| Fassungsvermögen | | 5 l |
| Topf Material | | keramische anti-haft Beschichtung Anato® (Korea) |
| Display | | LED |
| 3D-Aufwärmung | | vorhanden |
| Anzahl der Programme | | 46 (16 automatische, 30 manuelle) |
| Dampfklappe | | abnehmbar |
| Abuschaltung der Tonsignale | | vorhanden |

Programme

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILLI (SCHMOREN/CHILI)
3. BAKE (BACKEN)
4. RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZEN)
5. PASTA (PASTA)
6. STEAM (DAMPFGAREN)
7. SLOW COOK (SCHONGAREN)
8. FRY (BRATEN)
9. PILAF (PAELLA)
10. SOUP (SUPPEN)
11. PORRIDGE (MILCHREIS)
12. YOGURT (JOGHURT)
13. VACUUM (VAKUUM)
14. BREAD (BROT)
15. COOK (KÖCHEN)
16. EXPRESS

Funktionen

| | | |
|---|-------|---------------------------|
| Autoerhitzung | | vorhanden, bis 24 Stunden |
| Vorläufige Ausschaltung der Autoerhitzung | | vorhanden |
| Aufwärmung von Gerichten | | vorhanden, bis 24 Stunden |
| Zeitvorwahlfunktion | | vorhanden, bis 24 Stunden |
| Funktion «MASTERCHIEF»: | | |
| • Zeit- und Temperaturregulierung während der Zubereitung | | |
| • Zusammensetzung und Aufnahme von individuellen Programmen | | |
| Funktion «Stimmhelfer» | | vorhanden |

Komplettierung

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Multikocher | | 1 St. |
| Topf RB-C502 | | 1 St. |
| Dampfeinsatz | | 1 St. |
| RAM-FB1-Korb für Frittieren | | 1 St. |
| Messbecher | | 1 St. |
| Schöpflöffel | | 1 St. |
| Flachlöffel | | 1 St. |
| Halter für Schöpflöffel/Flachlöffel | | 1 St. |
| Bedienungsanleitung | | 1 St. |
| Buch «100 Rezepte» | | 1 St. |
| Servicebuch | | 1 St. |
| Netzschur | | 1 St. |
| Zange für Entfernen des Topfes | | 1 St. |

i Der Hersteller behält das Recht, das Design, Komplettierung sowie technische Charakteristiken des Erzeugnisses in Folge von der Weiterentwicklung seiner Produktion ohne vorheriger Benachrichtigung über diese Veränderungen zu ändern.

Die Einrichtung des Multikochers RMC-M150E A1

1. Deckel des Geräts
2. Abnehmbarer Innendeckel

3. Schale
4. Deckelöffnungsknopf
5. Bedienungsplatte mit Display
6. Gehäuse des Geräts
7. Tragegriff
8. Abnehmbares Ventil
9. Flachlöffel
10. Schöpflöffel
11. Messbecher
12. Dampfeinsatz
13. Korb für Frittieren
14. Halter für Schöpflöffel/Flachlöffel
15. Zange für Rausnehmen der Schale

Elemente der Bedienungsplatte A2

1. Knopf «Hour/Min» («Stunde/Min») – Wahl der Stunden oder Minuten bei den Einstellungen der Zubereitungszeit und Startaufschub; Einschalten/Ausschalten von Tonsignalen (Stimmhelfer).
2. Knopf «Time Delay» («Startzeit Vorwähl») – Einschalten der Einstellung vom Startaufschub; Einschaltung des Programms «MASTERCHIEF».
3. Knopf «Cancel/Reheat» («Beenden/Aufwärmen») – Einschalten/Ausschalten der Autoerhitzungsfunktion; Abbruch des Zubereitungsprogramms; Löschen von eingegebenen Parameter. Der Knopf ist mit taktilen Symbol für Sehbehinderte ausgestattet.
4. Knopf «←» – Reduzierung des Stunden- oder Minutenstandes in der Zeiteinstellung; Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms; Reduzierung der Temperatur in der Temperatureinstellung.
5. Knopf «→» – Steigerung des Stunden- oder Minutenstandes in der Zeiteinstellung; Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms; Steigerung der Temperatur in der Temperatureinstellung.
6. Knopf «Start / Keep Warm» («Start/Warmhalten») – Start des ausgewählten Zubereitungsprogramm; vorläufiges Ausschalten der Autoerhitzung. Der Knopf ist mit taktilen Symbol für Sehbehinderte ausgestattet.
7. Knopf «Timer/t°C» («Timer/t°C») – Übergang in die Einstellung der Zubereitungszeit, Wahl der Einstellung von der Zubereitungszeit-/temperatur (im Programm «MULTICOOK»).
8. Knopf «Menu» («Menü») – Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
9. Display.

Einrichtung des Displays A3

1. Anzeiger des Fortschritts des Zubereitungsprogramms.
2. Anzeiger der Zubereitungszeiteinstellung.
3. Anzeiger des ausgewählten automatischen Zubereitungsprogramm.
4. Anzeiger der Autoerhitzung und Aufwärmung von Gerichten.
5. Stromanzeiger.
6. Fortschrittsanzeiger.
7. Anzeiger des Stimmhelfers.
8. Anzeiger der Timerdaten (Zeit/Temperatur).
9. Timer.

I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG

Nehmen Sie sorgfältig das Gerät aus dem Karton raus, entfernen Sie die ganze Verpackung und alle Aufkleber, außer dem Aufkleber mit der Seriennummer. Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät entzieht Ihnen das Recht auf Garantieleistung.

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Schale mit dem warmen Seifenwasser. Trocknen Sie alles sorgfältig ab. Bei der ersten Anwendung kann ein fremder Geruch vorkommen, was nicht von Beschädigung des Geräts zeugt. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät (siehe «Pflege des Multikochers»).

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

II. BEDIENUNG DES MULTIKOCHERS

Vor der Bedienung

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.

i Um Verschmutzungen der Wände und des Bodens der Arbeitskammer des Geräts zu vermeiden muss man zuerst die Zutaten und Wasser in die Schale stellen, und erst danach die Schale in das Gehäuse des Multikochers installieren.

Schalten Sie das Gerät ohne Schale nicht ein – bei dem zufälligen Start des Zubereitungsprogramms wird das zur kritischen Erhitzung des Geräts führen. Schalten Sie das Gerät mit der leeren Schale nicht ein – die Erhitzung der Schale kann zur Beschädigung der Antihftbeschichtung führen. Es ist verboten das Gerät bei alle Störungen zu bedienen.

Stimmhelfer

Multikocher REDMOND RMC-M150E ist mit der Funktion des Stimmhelfers ausgestattet, dank der das Bedienungsprozess des Geräts vollständig synchronisiert und mit detaillierten Informationen über die Veränderungen und laufenden Einstellungen des Programms begleitet wird. Die Funktion startet automatisch nach dem Einschalten des Geräts. Um sie auszuschalten, drücken Sie und halten Sie den Knopf «Hour/Min» im Wartezustand. Wiederholte Betätigung des Knopfes «Hour/Min» schaltet diese Funktion wieder ein.

Die Einstellung der Zubereitungszeit

1. Nach der Wahl des Zubereitungsprogramms drücken Sie den Knopf «Timer/t°C», wählen Sie die Zubereitungszeiteinstellung (auf dem Display wird der Anzeiger «Timer» («Timer») aufgehen, die Standardzubereitungszeit wird leuchten, und der Minutenanzeiger wird anfangen zu blinken).
2. Indem Sie den Knopf «Hour/Min» drücken, wählen Sie die Stunden- oder Minuteeneinstellung (der gewählte Wert wird blinken). Indem Sie den Knopf «←» drücken vergrößern Sie, und indem Sie den Knopf «→» drücken, reduzieren Sie den Zeitstand. Um beschleunigte Änderung des Werts halten Sie den gedrückten Knopf einige Sekunden lang.
3. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (Display wird weiter blinken) gehen Sie zu dem nächsten Schritt über: Um die Einstellungen zu löschen, drücken Sie «Cancel/Reheat», und geben Sie das ganze Zubereitungsprogramm erneut ein.

⚠ ACHTUNG! Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den möglichen Zeitbereich und Verstellung, vorgesehen vom Zubereitungsprogramm. In einigen Programmen beginnt die Zubereitungszeitählung erst nach der Erreichung der eingestellten Temperatur durch das Gerät.

Funktion «Startaufschub»

Diese Funktion ermöglicht es, den Zeitbereich einzustellen, nach dem das ausgewählte Zubereitungsprogramm starten wird. Man kann den Start des Programms im Bereich zwischen 5 Minuten und 24 Stunden mit Verstellung von 5 Minuten aufschieben.

1. Nach der Wahl und Einstellung des Zubereitungsprogramms drücken Sie den Knopf «Time Delay» (auf dem Display wird Minutenstand blinken).
2. Indem Sie den Knopf «Hour/Min» drücken, wählen Sie die Stunden- oder

Minuteneinstellung (der gewählte Wert wird blinken). Indem Sie den Knopf «+» drücken vergrößern Sie, und indem Sie den Knopf «-» drücken, reduzieren Sie den Zeitstand. Um beschleunigte Änderung des Werts halten Sie den gedrückten Knopf einige Sekunden lang.

- Drücken Sie und halten den Knopf «Start / Keep Warm» einige Sekunden lang. Die Funktion des Startaufschubs wird starten (der Timer wird aufhören zu blinken, auf dem Display wird der Countdown der Zeit bis zum Anfang des gewählten Zubereitungsprogramms dargestellt).
- Um die Einstellungen zu löschen, drücken Sie «Cancel/Reheat», und geben Sie das ganze Zubereitungsprogramm erneut ein.



Achtung! Es wird nicht empfohlen die Funktion «Startaufschub», zu benutzen, falls das Rezept leicht verderbliche Lebensmittel enthält (Eier, frisches Milch, Fleisch, Käse u.s.w.).

Funktion der Temperaturhaltung bei fertigen Gerichten - Autoerhitzung

Wird automatisch eingeschaltet sofort nach dem Ende des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 70–80°C während 24 Stunden halten. Dabei leuchtet der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat», und auf dem Display wird laufende Zeitzählung in diesem Programm dargestellt. Falls notwendig, kann die Autoerhitzung ausgeschaltet werden, indem man den «Cancel/Reheat»-Knopf drückt und einige Sekunden lang hält.

Vorläufige Ausschaltung der Autoerhitzungs-Funktion

Um die Autoerhitzungsfunktion vorläufig während des Starts oder im Laufe des Programms auszuschalten, drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Start / Keep Warm», bis der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat» nicht ausgeht. Um die Autoerhitzung erneut anzuschalten, drücken Sie und halten «Start / Keep Warm» erneut (der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat» wird anfangen zu leuchten).

Funktion der Aufwärmung von Gerichten

Multikocher REDMOND RMC-M150E kann für die Aufwärmung von kalten Gerichten benutzt werden. Dafür:

- Stellen Sie fertiges Gericht in die Schale, installieren Sie die in den Multikocher.
- Schließen Sie den Deckel, schalten Sie das Gerät ins Stromnetz ein.
- Drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Cancel/Reheat» bis zum Tonsignal. Der Anzeiger «Reheat» (Aufwärmung) auf dem Display und der Anzeiger des Knopfes werden aufgehen. Der Timer startet laufende Zeitzählung der Aufwärmungszeit. Das Gericht wird bei 70–80°C aufgewärmt, diese Temperatur kann während 24 Stunden gehalten werden. Bei Notwendigkeit kann die Aufwärmung ausgeschaltet werden, indem man den Knopf «Cancel/Reheat» drückt und einige Sekunden lang hält, bis die entsprechenden Anzeiger auf dem Display und auf dem Knopf nicht ausgehen.

Dauerspeicher

Multikocher REDMOND RMC-M150E enthält Dauerspeicher, was die Speicherung aller Benutzereinstellungen sicherstellt (auch die Einstellungen des Startaufschubs und Stimmhelfers) während 2 Stunden im Falle eines unvorhersehbaren Stromausfalls. Falls in dieser Zeit die Stromversorgung wieder aufgenommen wird, wird der Multikocher die Arbeit im vorgegebenen Regime fortsetzen.

Funktion «MASTERCHIEF»

Im Multikocher REDMOND RMC-M150E wurde die einmalige Funktion «MASTERCHIEF» realisiert, die wesentlich Basismöglichkeiten des Geräts erweitert. Die Funktion ermöglicht es, Zubereitungs- und -zeit bis 10 mal unmittelbar während des Programms zu verändern (außer den Programmen «EXPRESS» und «YOGURT»). Während 3 Minuten nach dem Ende der Zubereitung kann man die Folge der Temperatur- und Zeiteinstellungen speichern und die gesamte Arbeitsweise bei der Zubereitung im Dauerspeicher des Geräts aufschreiben. Somit ermöglicht die Funktion «MASTERCHIEF» ein, seine eigene Programme mit einmaligen Temperatureinstellungen zu erschaffen.

Der Änderungsbereich der Zubereitungszeit beträgt 1 Minute bis 15 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute unabhängig vom Programm. Bei der Einstellung der Zubereitungszeit 00 Stunden 00 Minuten abhängig von vorher gemachten Einstellungen wird das Gerät in das Regime der Autoerhitzung oder der Wartezeit übergehen. Der Änderungsbereich der Temperatur beträgt 35 bis 180°C mit der Verstellung von 5°C.

Die Veränderung der Zubereitungs- und -zeit (Erschaffen von eigenen Programmen)

- Indem Sie den Knopf «Menu» drücken, wählen Sie ein Zubereitungsprogramm außer «EXPRESS» und «YOGURT». Drücken Sie und halten den Knopf «Start / Keep Warm». Die Anzeiger der Knöpfe «Start / Keep Warm» und «Cancel/Reheat» werden aufgehen. Das Zubereitungsprogramm wird starten.
- Um die Funktion der Autoerhitzung vorläufig auszuschalten, halten Sie und drücken den Knopf «Start / Keep Warm» (der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat» wird ausgehen). Indem sie den Knopf «Start / Keep Warm» erneut betätigen, können Sie diese Funktion anschalten.
- Um Zubereitungsprogramm und -temperatur während der Arbeit zu ändern, drücken Sie und halten den Knopf «Time Delay» bis zum Tonsignal.
- Auf dem Display wird der Zeitstand bis zum Ende der Zubereitung aufgehen und blinken. Indem Sie die Knöpfe «←» (Reduzierung) und «→» (Steigerung) drücken, verändern Sie den Zeitstand. Für den Übergang vor Minutenänderung bis Stundenänderung und umgekehrt drücken Sie den Knopf «Hour/Min» (sie den Abschnitt «Einstellung der Zubereitungszeit»).
- Für den Übergang zur Temperaturänderung drücken Sie «Timer/t°C». Auf dem Display wird der Temperaturstand bis zur nächsten Zubereitungsstufe aufgehen und blinken. Der Standardwert für das Programm «MULTICOOK» ist die vorher eingestellte Temperatur, für andere Programme – 100°C. Indem sie die Knöpfe «←» (Reduzierung) und «→» (Steigerung) drücken, verändern Sie den Temperaturstand.
- Um die Veränderungen zu speichern, betätigen Sie keine Knöpfe während 10 Sekunden. Die Zubereitung wird mit neuen Parametern fortgesetzt. Die Nummern auf dem Display werden aufhören zu blinken.
- Für die nächste Änderung der Zubereitungs- und -zeit wiederholen Sie die Operationen aus den Punkten 3–6. Man kann bis 10 Veränderungen im Rahmen einer Zubereitung machen.

Speicherung des veränderten Programms

Sie können die gemachten Veränderungen im Dauerspeicher des Geräts statt dem Programm, das Sie zum Kochen benutzt haben, speichern. Nach dem Ende der Zubereitung kommt ein Tonsignal. Falls während der Arbeit das Programm verändert wurde, auf dem Display wird ein 3-Minuten Countdown in Sekunden anfangen. Während dieser Zeit betätigen Sie und halten Sie simultan die Knöpfe «←» und «→». Falls Sie einzelne Veränderungen speichern möchten, drücken Sie «Cancel/Reheat». Danach, abhängig von den Einstellungen, wird das Gerät in das Regime der Autoerhitzung übergehen (der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat» leuchtet, auf dem Display wird direkte Zeitzählung der Arbeitszeit dargestellt) oder in den Wartezustand.

Die Autoerhitzungsfunktion im veränderten Programm wird an- oder ausgeschaltet in Abhängigkeit davon, ob sie am Ende der Zubereitung an- oder ausgeschaltet war. Falls Zubereitungs- und -zeit der letzten Zubereitungsstufe unter 75°C eingestellt wurde, wird die Autoerhitzung bei dem Start des veränderten Programms automatisch eingeschaltet.

Die Benutzung des gespeicherten Programms

- Indem Sie den Knopf «Menu» benutzen, wählen Sie den Namen des veränderten automatischen Programms. Anstatt des Standardwertes der Zeit werden auf dem Display die Symbole «- - -» erscheinen.
- Sie können die Startaufschubszeit einstellen.
- Drücken Sie und halten den Knopf «Start / Keep Warm», die Anzeiger der Knöpfe «Start / Keep Warm» und «Cancel/Reheat» werden aufgehen. Auf dem Display wird gesamte Zubereitungszeit erscheinen, die Durchführung

des individuellen Programms und der Countdown der Arbeitszeit werden anfangen.

- Autoerhitzung auszuschalten drücken Sie und halten «Start / Keep Warm» (der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat» wird ausgehen). Indem Sie wiederholt den Knopf «Start / Keep Warm» betätigen, können Sie erneut diese Funktion starten.
- Während der Zubereitung werden auf dem Display abwechselnd die Zeit bis zum Ende des Programms und die ausgewählte Temperatur für diese Zubereitungsstufe erscheinen. Bei dem Übergang von einer Zubereitungsstufe (Temperaturregime) bis zur andere wird ein Tonsignal kommen.

Der Rückkehr zu den Werkeinstellungen

Um individuelles Programm zu löschen und die Werkeinstellungen des veränderten automatischen Programms wiederherzustellen, wählen Sie es, indem Sie den Knopf «Menu» drücken. Danach betätigen Sie und halten Sie simultan die Knöpfe «Hour/Min» und «Time Delay» bis zum Tonsignal. Um Werkeinstellungen für alle automatische Programme wiederherzustellen, betätigen Sie und halten Sie simultan die Knöpfe «Hour/Min» und «Time Delay» bis zum Tonsignal während des Wartezustandes des Geräts.

Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen

- Bereiten Sie die Zutaten gemäß dem Rezept vor, stellen Sie die in die Schale. Passen Sie darauf auf, dass alle Zutaten gleichmäßig in der Schale verteilt sind und unter der Maximal-Markierung auf der inneren Oberfläche liegen.
- Stellen Sie die Schale in das Gerätegehäuse. Stellen Sie sicher, dass sie nicht mit dem Heizkörper in Berührung kommt.
- Schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Schalten Sie das Gerät in Stromnetz ein.
- Wählen Sie das Zubereitungsprogramm, indem Sie den Knopf «Menu» drücken (auf dem Display wird entsprechender Anzeiger des Programms blinken). Für die bequemere Navigation in dem Menü drücken Sie «←» oder «→».
- Um die Zubereitungszeit einzustellen, drücken Sie «Timer/t°C». Auf dem Display wird die Standardzubereitungszeit leuchten, die man verändern kann.
- Falls notwendig, stellen Sie die Zeit des Programmstartaufschubs ein.
- Drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Start / Keep Warm». Die Anzeiger der Knöpfe «Start / Keep Warm» und «Cancel/Reheat» werden aufgehen. Das Zubereitungsprozess und der Countdown der Arbeitszeit des Programms werden starten.
- Über das Ende des Zubereitungsprogramms werden Sie vom Tonsignal informiert. Danach, im Abhängigkeit von den Einstellungen, wird das Gerät in das Regime der Autoerhitzung (auf dem Display wird direkte Arbeitszeitzeitzählung dieser Funktion dargestellt) oder des Wartezeitstandes übergehen. Indem Sie den Knopf «Start / Keep Warm» drücken und halten können Sie die Autoerhitzung im Voraus ausschalten (der Anzeiger des Knopfes «Cancel/Reheat» wird ausgehen). Indem Sie wiederholt den Knopf «Start / Keep Warm» betätigen, können Sie diese Funktion wieder anmachen.
- Um das Zubereitungsprozess zu unterbrechen, das eingegebene Programm zu löschen oder die Autoerhitzung auszuschalten drücken Sie und halten Sie «Cancel/Reheat».

Programm «MULTICOOK»

Das Programm wurde für die Zubereitung von fast allen Gerichten gemäß den von dem Benutzer eingegebenen Parametern der Zubereitungs- und -zeit entwickelt. Temperaturbereich: 35–180°C mit der Verstellung von 5°C. Zeitbereich: 2 Minuten bis 15 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute (für das Intervall von 2 Minuten bis 1 Stunde) oder von 5 Minuten (für das Intervall von 1 Stunde bis 15 Stunden). Standardmäßige Zubereitungszeit im «MULTICOOK»-Programm beträgt 30 Minuten.

Folgen Sie den Punkten 1-4 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen». Danach drücken Sie «Timer/t°C» für den Übergang in das Regime der Zubereitungs-temperatur-einstellung. Auf dem Display wird die Standardzubereitungs-temperatur (100°C). Indem Sie die Knöpfe «+» und «-» drücken, stellen Sie die notwendige Zubereitungs-temperatur ein. Nach der Zubereitungs-temperatur-einstellung folgen Sie den Punkten 5-9 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automa-tischen Programmen».

⚠ ACHTUNG! Bei der Vorbereitung von Gerichten unter 75°C wird die Autoerhitzungs-funktion automatisch ausgeschaltet. Bei der Temperaturwahl von 140°C und mehr beträgt maximale Zubereitungszeit 2 Stunden.

Programm «STEW/CHILL»

Wird für schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Meeresfrüchten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «STEW/CHILL»-Programm 1 Stunde. Der Bereich der möglichen manuellen Zeiteinstellung beträgt 10 Minuten bis 12 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «BAKE»

Das Programm wird für Backen von Biskuiten, Aufläufe, Tarten aus Hefe- und Blätterteig empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «BAKE»-Programm 50 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 8 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten. Messen Sie Lebensmittel nach dem Rezept ab, stellen Sie die in die Schale. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten sich unter der Markierung 1/2 auf der inneren Oberfläche der Schale befinden. Danach folgen Sie den Punkten 2-9 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

Programm «RICE/GRAIN»

Das Programm wird empfohlen für das Kochen von körnigen Breien aus unterschiedlichen Grützen, für die Zubereitung von unterschiedlichen Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «RICE/GRAIN»-Programm 30 Minuten. Zeitbereich: 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute (für das Intervall von 5 Minuten bis 1 Stunde) oder von 5 Minuten (für das Intervall von 1 Stunde bis 4 Stunden).

Programm «PASTA»

Wird für Zubereitung von nudeln, Würstchen, Kochen von eiern u.s.w. empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «PASTA»-Programm 8 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis 1 Stunde mit der Verstellung von 1 Minute. Vor dem Start des Programms stellen Sie sicher, dass das Tonsignal eingeschaltet ist (auf dem Display leuchtet Tonsignal-Anzeige).

Der Countdown der Programm-arbeitszeit wird nach dem Aufkochen vom Wasser anfangen. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm un-zugänglich.

Gießen Sie Wasser in die Schale. Achten Sie darauf, dass Wasserniveau unter der maximalen Markierung auf der inneren Oberfläche der Schale liegt. Folgen Sie den Punkten 2-5, danach dem Punkt 7 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen». Nach dem Aufkochen vom Wasser kommt ein Tonsignal. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und stellen Sie die Lebensmittel ins kochende Wasser, schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Drücken Sie «Start / Keep Warm». Das eingestellte Programm startet und der Countdown der Zubereitungszeit fängt an. Weiter folgen Sie den Punkten 8-9 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

i VORSICHT! Bei der Zubereitung von einigen Lebensmitteln entsteht der Schaum. Um sein möglicher Rauskommen außerhalb der Schale zu vermeiden kann man einige Minuten nach dem Aufkochen von Lebensmitteln ins kochende Wasser den Deckel öffnen.

Programm «STEAM»

Wird für Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Fleisch, diätetischen und vegetarisch- en Gerichten, Kinderspeisen empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «STEAM»-Programm 20 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten. In diesem Programm startet die Zubereitungszeit-zählung nach dem Aufkochen vom Wasser.

Beim Dampfgaren von Gemüse und anderen Lebensmitteln:

- Gießen Sie 600-1000 ml Wasser in die Schale. Stellen Sie den Dampfgar-er-Behälter in die Schale.
- Dosieren Sie Lebensmittel und bereiten Sie gemäß dem Rezept vor, stel- len sie gleichmäßig im Dampfgarer-Behälter.
- Folgen Sie den Punkten 2-9 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

Programm «SLOW COOK»

Wird für Zubereitung vom Schmalz-fleisch, geschmalzte Milch empfohlen. Stan- dardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «SLOW COOK»-Programm 3 Stun- den. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 30 Minuten bis 12 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten. Die Autoerhitzungs-funktion ist im «SLOW COOK»-Programm unzugänglich.

Programm «FRY»

Wird für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel und Meeresfrüchten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «FRY»-Programm 15 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stun- den mit der Verstellung von 1 Minute. Man darf die Lebensmittel unter offenem Deckel braten.

Die Funktion «Time Delay» ist in diesem Programm unzugänglich.

Programm «PILAF»

Das Programm wird für die Zubereitung von unterschiedlichen Paella-Arten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «PILAF»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 2 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «SOUP»

Wird empfohlen für die Zubereitung von unterschiedlichen Suppen, sowie Kompotts und anderen Getränken. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «SOUP»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 8 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «PORRIDGE»

Wird empfohlen für die Zubereitung von Milch-Breien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «PORRIDGE»-Programm 25 Minuten. Zeitbereich: 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute (für das Intervall von 5 Minuten bis 1 Stunde) oder von 5 Minuten (für das Intervall von 1 Stunde bis 4 Stunden).

Dieses Programm wurde für die Zubereitung von Breien mit pasteurisierter fettarmer Milch entwickelt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu bekommen, wird folgendes empfohlen:

- waschen Sie sorgfältig alle Grützen aus (Reis, Buchweizen, Hirse u.s.w.), bis das abgeessene Wasser transparent wird;
- vor der Zubereitung buttern Sie die Multikocherschale ein;
- beachten Sie streng die Proportionen, indem Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen aus dem Rezeptbuch abmessen, man darf die Zahl von Zuta-ten nur streng proportional reduzieren oder vergrößern;
- bei der Verwendung von Vollmilch soll man sie mit Trinkwasser 1:1 verdünnen.

Falls das gewünschte Ergebnis im «PORRIDGE»-Programm nicht erreicht, be- nutzen Sie universelles Programm «MULTICOOK». Optimale Zubereitungs-temperatur vom Milchreis beträgt 95°C.

Programm «YOGURT»

Mithilfe des Programms «YOGURT» können Sie unterschiedliche leckere und gesunde Joghurts zuhause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungs-

zeit im «YOGURT»-Programm 8 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 12 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten. Die Autoerhitzungsfunktion ist im «YOGURT»-Programm unzugänglich. Messen Sie Lebensmittel nach dem Rezept ab, stellen Sie die in die Schale. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten sich unter der Markierung 1/2 auf der inneren Oberfläche der Schale befinden. Danach folgen Sie den Punkten 2-9 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

Programm «VACUUM»

Es ist für das Kochen von Lebensmitteln in Vakuumverpackung bestimmt. Die Kochzeit beträgt 2 Stunden 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten Schritt möglich. Die Autoerhitzungsfunktion ist im «VACUUM»-Program- m unzugänglich.

Programm «BREAD»

Das Programm wird für Backen von unterschiedlichen Broten aus Weizenmehl und mit der Zugabe vom Roggenmehl empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «BREAD»-Programm 2 Stunden (während der ersten Stunde des Programms wird das Garen des Teigs durchgeführt, danach startet das Abbacken). Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 6 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Rühren Sie den Teig ein, indem Sie den Empfehlungen des gewählten Rezepts folgen. Stellen Sie den Teig in die Schale. Stellen Sie die Schale in das Gehäuse des Multikochers. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten sich unter der Markierung 1/2 auf der inneren Oberfläche der Schale befinden. Danach folgen Sie den Punkten 2-9 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automa- tischen Programmen». Öffnen Sie nicht den Deckel des Multikochers, bis das Programm vollständig endet.

Es wird nicht empfohlen, die Funktion «Startaufschub» zu benutzen, denn das kann die Qualität der Backwaren beeinträchtigen.

Programm «COOK»

Wird für die Zubereitung von Gemüse und Hülsenfrüchten empfohlen. Stan- dardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «COOK»-Programm 40 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 8 Stun- den mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «EXPRESS»

Wird für die Zubereitung von Reis und körnigen Breien aus Grützen empfohlen. Manuelle Zeiteinstellung und die Funktion «Time Delay» sind in diesem Pro- gram nicht vorgesehen. Die Zubereitungszeit des Programms beträgt 15 Minuten. Folgen Sie den Punkten 1-4 des Abschnitts «Gesamtverfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen», und danach den Punkten 7-9 (außer P. 5, 6).

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Gären
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung vom Quark
- Zubereitung von Käse
- Sterilisation
- Pasteurisation
- Aufwärmung von Kinderlebensmitteln

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher REDMOND RMC-M150E kaufen und über die Neuigkeiten von REDMOND erfahren kann man auf der Seite WWW. MULTICOOKER.COM oder in den Geschäften der offiziellen Händler.

V. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Bevor Sie anfangen, das Gerät zu putzen, stellen Sie sicher, dass es aus dem Stromnetz ausgeschaltet ist und vollständig abgekühlt ist. Für die Reinigung verwenden Sie weiches Tuch und schonende Spülmittel. Es wird empfohlen das Gerät sofort nach der Anwendung zu reinigen.

⚠ Bei der Reinigung wird es verboten Schleifmittel, Schwämme mit Schleifschichtung und chemisch aggressive Stoffe zu benutzen. Verboten wird es das Gerätegehäuse ins Wasser einzutauchen oder es unter einen Wasserstrahl zu stellen.

Vor der ersten Anwendung oder um Gerüche nach der Zubereitung zu entfernen empfehlen wir eine halbe Zitrone während 15 Minuten bei dem Programm «STEAM» zu kochen.

Die Schale, der innere Aluminiumdeckel und die abnehmbare Dampfklappe sollen nach jeder Anwendung des Geräts gereinigt werden. Die Schale darf in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Reinigung der Schale wischen Sie ihre äußere Oberfläche trocken ab.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen:

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers, drücken Sie den plastischen Festhalter auf der inneren Seite des Deckels nach oben, um den Deckel abzutrennen;
- Ziehen Sie den inneren Aluminiumdeckel etwas zu sich und nach oben, um den von dem Hauptdeckel abzutrennen. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit feuchtem Tuch, bei Notwendigkeit waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Spülmittel.

Nach der Reinigung stellen Sie den Aluminiumdeckel mit den Auslagen in die unteren Rasten, passen Sie die zum Hauptdeckel an, und drücken Sie Lauf dem oberen Teil leicht bis zum Klick. Der innere Aluminiumdeckel soll dicht fixiert werden.

Für die Reinigung der abnehmbaren Dampfklappe:

- Ziehen Sie ihr Deckel nach oben und auf sich. Innerhalb des abgenommenen Deckels drehen Sie den Festhalter in die Uhrzeigerichtung bis zum Anschlag. Nehmen Sie die ab.
- Nehmen Sie vorsichtig die Klappengummi raus, waschen Sie die Klappe, den Festhalter und den Deckel. Trocknen Sie und setzen sie die Klappe zusammen, stellen sie die zurück auf ihren Platz.

i Um Deformierung der Klappengummi zu vermeiden verdrehen Sie die nicht und ziehen Sie die nicht aus.

Während der Zubereitung vom Essen ist die Bildung des Kondensatwassers möglich, das sich in der Speziellen Senkung auf dem Gehäuse des Geräts rund um die Schale sammelt. Dieses Kondensatwasser kann leicht mithilfe eines Küchentuchs oder einer Serviette entfernt werden.

VI. ZUBEREITUNGSRATSCHLÄGE

Fehler bei der Zubereitung und Beseitigungsverfahren

In diesem Abschnitt sind die typischen Fehler bei der Zubereitung von Essen in den Multikochern dargestellt, mögliche Gründe sowie Beseitigungsverfahren betrachtet.

DAS GERICHT HAT SICH NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

| Mögliche Gründe des Problems | Beseitigungsverfahren |
|---|---|
| Sie haben vergessen den Deckel des Geräts zu schließen oder haben ihn nicht dicht geschlossen, deswegen war die Zubereitungs-temperatur nicht hoch genug. | Während der Zubereitung öffnen Sie den Deckel des Multikochers nicht ohne Bedarf. Schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Stellen Sie sicher, das nichts der dichten Schließung des Geräts-deckels entgegensteht und die Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts nicht deformiert wurde. |

| | |
|--|---|
| Die Schale und der Heizkörper sind in keinem unmittelbaren Kontakt, deswegen war die Zubereitungs-temperatur nicht hoch genug. | Die Schale soll gerade im Gehäuse des Geräts stehen, indem die dicht mit dem Boden den Heizkörper an-grenzt. Stellen Sie sicher, dass es im Arbeitskammer des Multikochers keine Fremdkörper gibt. Lassen Sie die Verschmutzung des Heizkörpers nicht zu. |
| Falsche Wahl der Zutaten des Gerich-ts. Diese Zutaten sind für die gewählte Zubereitungsart nicht geeig-net, oder Sie haben falsches Zube-reitungsprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu grob geschnitten, die gesamten Proportionen der Leb-ensmittelinlegung wurden verletzt. Sie haben falsch die Zubereitungszeit eingestellt (eingeschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvari-ante ist für die Zubereitung in diesem Multikocher nicht geeignet. | Es ist wünschenswert überprüfte (adaptierte zu die-sem Modell des Geräts) Rezepte zu verwenden. Be-nutzen Sie die Rezepte, denen man wirklich vertrauen kann. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneidens, Pro-portionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen dem gewählten Rezept entsprechen. |
| Beim Dampfgaren: in der Schale gibt es zu wenig Wasser, um ausreichend Dampf zu bekommen. | Gießen Sie Wasser in die Schale unbedingt im Volu-men ein, das vom Rezept empfohlen wurde. Fall Sie Zweifel haben, überprüfen Sie das Wassermiveau während der Zubereitung. |
| Beim Braten: Sie haben zu viel Öl in die Schale eingegossen. Zu viel Feuchtigkeit in der Schale. | Beim einfachen Braten reicht es, dass Öl den Boden der Schale mit dünner Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Vorschriften des entsprechenden Rezepts. Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn das nicht im Rezept beschrieben wurde. Tiefergeformene Lebensmittel sollen vor dem Braten unbedingt aufgetaut werden, das Wasser weggegossen. |
| Beim Kochen: Auskochen der Brühe beim Kochen von Lebensmitteln mit Säuerung. | Einige Lebensmittel verlangen spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Abwaschen, Schwitzen u.s.w. Beachten Sie die Empfehlungen des ausgewählten Rezepts. |
| Beim Backen (der Teig wurde nicht ausgebacken): | Während des Gärens hat sich der Teig zum inneren Deckel geklebt und hat die Dampf-abzugsklappe ges-perrt. Stellen Sie weniger Teig in die Schale. Nehmen Sie die Backware aus der Schale heraus, drehen Sie die um und stellen Sie erneut in die Schale, danach bereiten Sie bis zum Ende zu. Nächstes Mal stellen Sie weniger Teig in die Schale beim Backen. |
| Sie haben zu viel Teig in die Schale gestellt. | Nehmen Sie die Backware aus der Schale heraus, drehen Sie die um und stellen Sie erneut in die Schale, danach bereiten Sie bis zum Ende zu. Nächstes Mal stellen Sie weniger Teig in die Schale beim Backen. |

LEBENSMITTEL HABEN SICH ÜBERGECOCHT

| | |
|---|--|
| Sie haben sich bei der Wahl des Produktentyps oder bei der Einstellung (Einschätzung) der Zubereitungszeit geirrt. Zu kleine Zutaten. | Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneidens, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen. |
| Nach der Zubereitung stand das fertige Gericht zu lange bei der Autoerheizung. | Lange Benutzung der Autoerheitzungsfunktion ist nicht wünschenswert. Falls in Ihrem Modell des Multikochers vorläufiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen wurde, können Sie diese Möglichkeit benutzen. |

BEIM KOCHEN KOCHEN LEBENSMITTEL AUS

| | |
|--|---|
| Beim Kochen des MILCH/EISIS kocht Milch aus. | Die Qualität in die Eigenschaften der Milch können vom Ort und Bedingungen der Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit Fetanteil bis 2,5% zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann Milch mit Trinkwasser verdünnt werden. |
| Die Zutaten waren vor dem Kochen nicht bearbeitet oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen u.s.w.). Die Proportionen der Zutaten wurden nicht beachtet oder ein falscher Lebensmitteltyp wurde ausgewählt. | Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneidens, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen. Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meerestrische sollen immer sorgfältig bis zum transparenten Wasser abgewaschen werden. |

DAS GERICHT BRENNT AN

| | |
|---|--|
| Die Schale wurde schlecht gereinigt nach der vorheriger Zubereitung. Die Antihaltbeschichtung der Schale wurde beschädigt. | Bevor Sie anfangen zu kochen, stellen Sie sicher, dass die Schale gut gewaschen wurde und die Antihaltbeschichtung nicht beschädigt wurde. |
| Gesamtvolumen der Lebensmittelinlegung ist weniger, als im Rezept empfohlen. | Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. |
| Sie haben zu große Zubereitungszeit eingestellt. | Reduzieren Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, adaptiert für dieses Modell des Geräts. |
| Beim Braten: Sie haben vergessen, Öl in die Schale zu stellen; Sie haben die Lebensmittel nicht umgerührt oder zu spät umgedreht. | Beim einfachen Braten stellen Sie ein Bisschen Öl in die Schale – damit es den Boden der Schale mit dünner Schicht bedeckt. Für gleichmäßiges Anbraten soll man die Lebensmittel in der Schale ab und zu umrühren oder nach einiger Zeit umdrehen. |
| Beim SCHMOREN: es gibt nicht genug Feuchtigkeit in der Schale. | Geben Sie mehr Flüssigkeit in der Schale ein. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung ohne Bedarf nicht. |
| Beim Kochen: es gibt zu wenig Flüssigkeit in der Schale (die Proportionen der zutaten wurden nicht beachtet). | Beachten Sie die Proportionen der Flüssigkeit und den festen Zutaten. |
| Beim Backen: Sie haben die innere Oberfläche der Schale vor der Zubereitung nicht eingebuttert oder eingölt. | Vor dem Einlegen des Teigs schmieren Sie den Boden und die Wände der Schale mit Butter oder Öl ein (man darf nicht Öl in die Schale eingießen). |

LEBENSMITTEL HAT SEINE SCHNEIDEFORM VERLOREN

| | |
|--|--|
| Sie haben zu oft Lebensmittel in der Schale umgerührt. | Beim gewöhnlichen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als jede 5-7 Minuten um. |
| Sie haben zu große Zubereitungszeit eingestellt. | Reduzieren Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, adaptiert für dieses Modell des Geräts. |

DIE BACKWARE IST FEUCHT

| | |
|---|--|
| Falsche Zutaten, die zu viel Feuchtigkeit abgeben, wurden verwendet (saftiges Gemüse oder Obst, eingefrorene Beeren, Sauerrahm u.s.w.). | Wählen Sie die Zutaten entsprechend dem Backrezept aus. Versuchen Sie, die Lebensmittel mit zu viel Feuchtigkeit nicht als Zutaten zu wählen oder verwenden Sie minimale Zahl davon. |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Sie haben fertige Backwaren zu lange in dem Multikocher. | Versuchen Sie Backwaren sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher herauszunehmen. Bei Notwendigkeit können Sie Lebensmittel über kurze Zeit in dem Multikocher bei eingeschalteter Autoerhitzung lassen. |
|--|--|

BACKWAREN SIND NICHT HOCHGEKOMMEN

| | |
|---|--|
| Die Eier wurden mit Zucker schlecht geschäumt. | Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art ihrer Vorbereitung, Proportionen der Einlegung sollen den Empfehlungen entsprechen. |
| Der Teig stand lange Zeit mit dem Backpulver. | |
| Sie haben Mehl nicht durchgeseibt oder den Teig schlecht eingerührt. | |
| Sie haben Fehler bei der Lebensmitteleinlegung zugelassen. Das von Ihnen ausgewählte Rezept passt nicht für dieses Modell des Multikochers. | |

Bei einigen Modellen der REDMOND-Multikocher geht in den Programmen «STEW/CHILL» und «SOUP» beim Fehlen der Flüssigkeit in der Schale das Schutzsystem vor der Erhitzung des Geräts auf. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher geht in das Regime der Autoerhitzung über.

Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren

| Nº | Lebensmittel | Gewicht, g/ Anzahl, St. | Wasservolumen, ml | Zubereitungszeit, Min |
|----|--|----------------------------|-------------------|-----------------------|
| 1 | Schweinefleisch-/Rinderfleischfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Lammfleischfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Hühnerfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Frikadellen/Buletten | 180 (6 St.) / 450 (3 St.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Fisch (Filet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Salatgarneten (geschält, gekocht und eingefroren) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Kartoffeln (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Karotten (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Rote Beete (in 1,5x1,5 cm großen Würfeln) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Gemüse (eingefroren) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Hühnerrei | 3 St. | 500 | 10 |

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

Empfehlungen der Benutzung von Temperaturregimes im Programm «MULTICOOK»

| Nº | Betriebstemperatur | Empfehlungen der Bedienung (Siehe auch Rezeptbuch) |
|----|--------------------|--|
| 1 | 35°C | Gären, Essigzubereitung |

| Nº | Betriebstemperatur | Empfehlungen der Bedienung (Siehe auch Rezeptbuch) |
|----|--------------------|---|
| 2 | 40°C | Zubereitung von Joghurts |
| 3 | 45°C | Gäransatz |
| 4 | 50°C | Fermentation |
| 5 | 55°C | Zubereitung des Kremfondants |
| 6 | 60°C | Zubereitung der grünen Tee, Babyahrung |
| 7 | 65°C | Fleischkochen in Vakuumverpackung |
| 8 | 70°C | Punschzubereitung |
| 9 | 75°C | Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee |
| 10 | 80°C | Gilühweinzubereitung |
| 11 | 85°C | Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen |
| 12 | 90°C | Zubereitung der roten Tee |
| 13 | 95°C | Zubereitung der Milchreize |
| 14 | 100°C | Zubereitung des Baisers oder der Marmelade |
| 15 | 105°C | Süßzubereitung |
| 16 | 110°C | Sterilisierung |
| 17 | 115°C | Zubereitung des Zuckersirups |
| 18 | 120°C | Zubereitung der Schweinshaxe |
| 19 | 125°C | Zubereitung des Schmorbratens |
| 20 | 130°C | Zubereitung des Auflaufs |
| 21 | 135°C | Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste |
| 22 | 140°C | Räuchern |
| 23 | 145°C | Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie |
| 24 | 150°C | Überbacken des Fleischs in der Folie |
| 25 | 155°C | Braten von Hefeteigwaren |
| 26 | 160°C | Geflügelbraten |
| 27 | 165°C | Steakbraten |
| 28 | 170°C | Braten im Teigmantel |
| 29 | 175°C | Zubereitung von Nuggets |
| 30 | 180°C | Zubereitung von Pommes frites |

Gesamttabelle der Zubereitungsprogramme (Werkeinstellung)

| Programm | Empfehlungen der Bedienung | Standardmäßige Zubereitungszeit | Zubereitungszeit- bereich/ Verstellung | Startaufschub | Wertebereich des Betriebszustandes | Autoerhitzung |
|-----------|---|---------------------------------|---|---------------|------------------------------------|---------------|
| MULTICOOK | Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung | 30 Min | 2 Min – 1 Stunde / 1 Min 1 Stunde – 15 Stunden / 5 Min | + | - | + |

| Programm | Empfehlungen der Bedienung | Standardmäßige Zubereitungszeit | Zubereitungszeit- bereich/ Verstellung | Startaufschub | Wertebereich des Betriebszustandes | Autoerhitzung |
|-------------|--|---------------------------------|--|---------------|------------------------------------|---------------|
| STEW/CHILLI | Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten | 1 Stunde | 10 Min – 12 Stunden / 5 Min | + | - | + |
| BAKE | Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig | 50 Min | 10 Min – 8 Stunden / 5 Min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Zubereitung von unterschiedlichen Grütezen und Beilagen. Zubereitung von körnigen Wasserbreien | 30 Min | 5 Min – 1 Stunde / 1 Min 1 Stunde – 4 Stunden / 5 Min | + | - | + |
| PASTA | Zubereitung von Nudeln aus unterschiedlichen Weizensorten; Zubereitung von Teigstücken, Würstchen und anderen Halbfabrikaten | 8 Min | 2 Min – 1 Stunde / 1 Min | - | + | + |
| STEAM | Dampfgaren vom Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln | 20 Min | 5 Min – 2 Stunden / 5 Min | + | + | + |
| SLOW COOK | Zubereitung der geschmalzten Milch, Schmalzfleisch, Schweinshaxe, Süße und Aspik | 3 Stunden | 30 Min – 12 Stunden / 10 Min | + | - | - |
| FRY | Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichten | 15 Min | 5 Min – 2 Stunden / 1 Min | - | - | + |
| PILAF | Zubereitung von unterschiedlichen Paella-Arten (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse) | 1 Stunde | 10 Min – 2 Stunden / 5 Min | + | - | + |
| SOUP | Die Zubereitung von Brühen, Fonds, Gemüsesuppen und kalten Suppen | 1 Stunde | 10 Min – 8 Stunden / 5 Min | + | - | + |
| PORRIDGE | Zubereitung von Milchreizen | 25 Min | 5 Min – 1 Stunde / 1 Min 1 Stunde – 4 Stunden / 5 Min | + | - | + |
| YOGURT | Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten | 8 Stunden | 10 Min – 12 Stunden / 5 Min | + | - | - |
| VACUUM | Kochen von Nahrungsmitteln in Vakuumverpackung | 2,5 Stunden | 10 Min – 12 Stunden / 5 Min | + | - | - |

| Programm | Empfehlungen der Bedienung | Standardmäßige Zubereitungszeit | Zubereitungszeit-Verstellung | Startauftrieb | Wirkzeit des Betriebszustandes | Autoerhitzung |
|----------|---|---------------------------------|------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|
| BREAD | Backen von Brot aus Roggen- und Weizenmehl mit Gärungsstufe | 2 Stunden | 10 Min – 6 Stunden / 5 Min | + | – | + |
| COOK | Kochen von Gemüse und Hülsenfrüchten | 40 Min | 5 Min – 8 Stunden / 5 Min | + | – | + |
| EXPRESS | Schnelle Zubereitung von Reis, körnigen Wasserbreien | 15 Min | – | – | – | + |

VII. VOR DER ANWENDUNG IN DAS SERVICE-ZENTRUM

| Störungsmeldung auf dem Display | Mögliche Störungen | Beseitigungsverfahren |
|---------------------------------|--|---|
| E1–E3 | Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder des Heizungssensors | Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Falls bei der wiederholten Einschaltung des Multikochers das Problem nicht beseitigt wird, wenden Sie sich in autorisiertes Service-Zentrum an |

| Fehler | Potenzielle Ursache | Fehlerbehebung |
|------------------------------------|---|--|
| Das Gerät schaltet nicht ein | Keine Stromversorgung | Versorgung überprüfen |
| Das Gerät wird zu lange zubereitet | Störungen in der Stromversorgung | Versorgung überprüfen |
| | Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand | Entfernen Sie den Fremdgegenstand |
| | Der Topf ist ins Multikochergehäuse schief eingesetzt | Setzen Sie den Topf gerade ein |
| | Das Heizelement ist verschmutzt | Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Heizelement |

VIII. GARANTIEVERPFLICHTUNG

Auf dieses Gerät wird eine Garantie bis 2 Jahre ab dem Einkauf gewährt. Während der Garantiefrist ist der Hersteller verpflichtet durch Reparatur, Ersatz von Bestandteilen oder Ersatz des gesamten Geräts jegliche Werkdefekte zu beseitigen, bewirkt durch mangelhafte Qualität der Materiale oder des Aufbaus. Die Garantie trifft in Kraft nur dann, wenn das Einkaufsdatum durch den Stempel des Geschäfts und die Unterschrift des Verkäufers auf dem Original des Garantiescheins bestätigt wurde. Die vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung verwendet wurde, nicht repariert, nicht auseinandergenommen und nicht wegen falscher Verwendung beschädigt wurde, sowie wenn volle Kompletterstellung des Geräts aufbewahrt wurde. Die vorliegende Garantie gilt nicht für natürliche Abnutzung des Geräts

und Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihafbeschichtung, Abdichtungen u. s.w.).

Die Lebensdauer des Geräts und die Dauer der Garantieverpflichtungen werden ab dem Verkaufstag oder ab dem Herstellungsdatum des Geräts gezählt (falls Verkaufsdatum nicht festgestellt werden kann).

Herstellungsdatum des Geräts befindet sich in der Seriennummer, die sich auf dem Identifikationsaufkleber auf dem Gehäuse des Geräts befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. 6. und 7. Zeichen bezeichnen den Monat, 8. - Herstellungsdatum des Geräts.

Die vom Hersteller bestimmte Lebensdauer des Geräts beträgt 5 Jahre ab dem Einkaufsdatum. Diese Frist gilt nur wenn die Verwendung des Geräts dieser Bedienungsanleitung und entsprechenden Technikstandards entspricht.

Die Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Geräts selbst sollen gemäß dem örtlichen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Kümmern Sie sich um die Umwelt: werfen Sie solche Geräte zusammen mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll nicht weg.



Umweltfreundliche Entsorgung

Symbol „Mülltonne“

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

Dieser Anleitung ist auch auf der Website www.redmond.company verfügbar. Hersteller: DSM ENTERPRISE GmbH, Gebäude 2, No.6, Keji 10 Road, Xingtan, Shunde, Guangdong, China.



Lees aandachtig de onderhoudige Gebruikershandleiding door, alvorens uw apparaat in gebruik te nemen, en bewaar deze als naslagwerk dat u zonodig kunt raadplegen. Dit is van belang voor uw veiligheid en zal de levensduur van het apparaat 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 verlengkabel, 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 verlengkabels, 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.

 *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.


 *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.

 *Opgelet: gevaar van brandwonden door heet stoom.*

Technische specificaties

| | |
|-----------------------------------|--|
| Model | RMC-M150E |
| Vermogen | 860 W |
| Voltage | 220-240 V, 50 Hz |
| Volume van de kom | 5 l |
| Laag van de kom | keramische antiaanbaklaag Anato® (Korea) |
| Display | Digitale LED |
| 3D opwarming | ja |
| Aantal programma's | 46 (16 automatische, 30 handmatige instellingen) |
| Stoomklep | verwijdbaar |
| Uitschakeling van pieptonen | ja |

Programma's

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (STOVEN/CHILLI)
- BAKE (GEBAK)
- RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)
- PASTA (SPAGHETTI)
- STEAM (STOMEN)
- SLOW COOK (SMOREN)
- FRY (BRADEN)
- PILAF (PILAF)
- SOUP (SOEP)
- PORRIDGE (MELKPAP)
- YOGURT (YOGHURT)
- VACUUM (VACUUM)
- BREAD (BROOD)
- COOK (KOKEN)
- EXPRESS

Functie's

| | |
|---|----------------|
| Automatische opwarming | ja, tot 24 uur |
| Voegtijdige uitschakeling van automatische opwarming | ja |
| Opwarmen van voedsel | ja, tot 24 uur |
| Uitgestelde start | ja, tot 24 uur |
| Functie «MASTERCHIEF»: <ul style="list-style-type: none"> aanpassing van de tijd en de temperatuur tijdens het koken opstellen en registreren van individuele programma's | ja |
| Functie «Spraak Assistent» | ja |

Uitvoering

| | |
|---|-------|
| Multikoker | 1 st. |
| Kom RB-C502 | 1 st. |
| Container voor de voorbereiding op de stoom | 1 st. |
| Mand RAM-B1 voor het frituren | 1 st. |
| Maatbeker | 1 st. |
| Opschepper | 1 st. |
| Platte lepel | 1 st. |
| Houder voor de opschepper / lepel | 1 st. |
| Handleiding | 1 st. |
| Boek «100 recepten» | 1 st. |
| Onderhoudsboek | 1 st. |
| Netsnoer | 1 st. |
| Tang voor het uitnemen van de kom | 1 st. |

i De fabrikant heeft het recht om wijzigingen in het ontwerp, uitvoering, evenals in de technische specificaties van het product aan te brengen in de loop van productverbetering zonder voorafgaande kennisgeving van dergelijke wijzigingen.

Samenstelling van Multikoker RMC-M150E A1

- Deksel van het apparaat
- Uitneembare binnendeksel

- Kom
- Dekselontgrendelingsknop
- Bedieningspaneel met display
- Behuizing
- Draaggreep
- Verwijderbare stoomklep
- Platte lepel
- Opschepper
- Maatbeker
- Container voor het stomen
- Mand voor het frituren
- Houder voor de opschepper / lepel
- Tang voor het uithalen van de kom

Elementen van bedieningspaneel A2

- Knop «Hour/Min» («Uur/Min») – selecteert uren of minuten in het modus van de voorbereidingsstijd en de uitgestelde start nstallatietijd; activeert/deactiveert geluidsignalen (stem assistent).
- Knop «Time Delay» («Uitgestelde start») – schakelt de functie van uitgestelde start; uitschakelt functie van «MASTERCHIEF».
- Knop «Cancel/Reheat» («Opheffen/Opwarming») schakelt/uitschakelt functie van opwarmingsfunctie, onderbreekt het kookprogramma, reset van de de instellingen, inschakelen/uitschakelen van de verwarming. De knop is uitgerust met tactiele symbool voor visueel gehandicapten.
- Knop «←» verkort de uren of minuten van insteltijd; kiest van een automatische kookprogramma; verlaagt de temperatuur in modus van temperatuurselectie.
- Knop «→» verhoogt de uren of minuten van insteltijd; kiest van een automatische kookprogramma; verhoogt de temperatuur in modus van temperatuurselectie.
- Knop «Start / Keep Warm» («Start / Warm houden») – schakelt de gekozen kookprogramma; zet voorloopje de automatische opwarming uit. Knop is uitgerust met tactiele symbool voor visueel gehandicapten.
- Knop «Timer/t°C» («Timer/t°C») overschakelt naar de functie van bereidingsstijd, selecteert de tijd/temperatuur van voorbereiding (in het programma «MULTICOOK»).
- Knop «Menu» («Menus») selecteert een automatische kookprogramma.
- Display.

Samenstelling van display A3

- Indicator van de voortgang van het kookprogramma.
- Indicator van kooktijdinstelling.
- Indicator van geselecteerde automatische kookprogramma.
- Indicator van functie van automatische opwarming en opwarming van gerechten.
- Stroomindicator.
- Werkingsindicator.
- Indicator van de stem assistent.
- Timer-indicator (tijd/temperatuur).
- Timer.

I. VOOR DE EERSTE GEBRUIK

Pak het product voorzichtig uit, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclamestickers behalve sticker met serienummer. Afwezigheid van serienummers op het product zal automatisch uw recht op de garantie beëindigen. Reinig het apparaat met een vochtige doek. Spoel de kom in zeperig warm water. Laat hem goed uildrogen. Bij het eerste gebruik kan vreemde geur ontstaan, het is normaal en betekent geen storing van het apparaat. In dit geval reinig het apparaat (zie "Onderhoud van Multikoker").

⚠ Na vervolg opslag bij lage temperaturen dient u het apparaat bij kamertemperatuur laten minimaal 2 uur staan voordat u gaat hem in gebruik nemen.

II. EXPLOITATIE VAN MULTIKOKER**Voorat u gaat 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 multikoker hebben geen schade, breuken en andere gebreken. Tussen de kom en het verwarmingselement mag geen vreemde voorwerpen staan.

i Het wordt aanbevolen om de ingrediënten en water in de kom doen, en dan pas de kom in de behuizing van multikoker zetten zodat verontreiniging van de bodem en de wanden van de werkkamer van het apparaat te voorkomen.

Schakel het apparaat niet in zonder de kom in in te zetten, want toevalige schakeling van kookprogramma kan leiden tot kritische oververhitting van het apparaat.

Gebruik het apparaat niet met de lege kom, anders oververhitting van de kom kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

⚠ Het is verboden om het apparaat met eventuele storingen te gebruiken.

Spraak assistent

Multikoker REDM00 RMC-M150E is voorzien van spraak assistent functie, waardoor het proces van controle over het apparaat wordt volledig uitgesproken en wordt vergezeld van gedetailleerde informatie over de wijzigingen en de huidige programma-instellingen. Deze functie start automatisch na het inschakelen. Om uit te schakelen, houdt u de knop «Hour/Min» ingedrukt in standby modus. Nadat de knop «Hour/Min» wordt opnieuw ingedrukt en een paar seconden gehouden wordt deze functie opnieuw ingeschakeld.

Kooktijd instellen

- Na het kookprogramma te selecteren door de knop «Timer/t°C» te drukken selecteert u de kooktijd (op de display gaat de indicator «Timer» («Timers») branden) dan zal als standaard ingestelde kooktijd weergegeven worden en de indicator van minuten zal knipperen).
- Door op de knop «Hour/Min» te drukken stelt u de uren of minuten in (geselecteerde waarde gaat knipperen). Door op de knop «→» te drukken u verhoogt, en door op de knop «←» te drukken u verlaagt de tijdsinstelling. Houd de knop een paar seconden ingedrukt om de waarde snel te wijzigen.
- Na het instellen van de kooktijd (display blijft knipperen) gaat u naar de volgende stap. Om ingebrachte wijzigingen ongedaan te maken drukt u op de knop «Cancel/Reheat» en daarna voert u alle kookprogramma opnieuw.

⚠ Let op! Bij handmatige instelling van de kooktijd houd rekening met de mogelijke bereik van tijd en installatietap, die is voorzien door geselecteerde kookprogramma. In sommige programma's het aftellen van de tijd begint nadat het apparaat bereikt een bepaalde temperatuur.

Functie «Uitgestelde start»

Deze functie laat tijdsinterval in te stellen, waarna begint de geselecteerde kookprogramma. De tijd kan ingesteld worden in het bereik van 5 tot 24 uur met instelpositie van 5 minuten.

- Na het selecteren en instellen van het kookprogramma druk op de knop «Time Delay» (de display toont de minuten te knipperen).
- Druk op de knop «Hour/Min» om de uren of minuten te installeren (geselecteerde waarde zal knipperen). Door op de knop «→» te drukken u verhoogt, en door op de knop «←» te drukken u verlaagt de tijdsinstelling. Houd de knop een paar seconden ingedrukt om de waarde snel te wijzigen.
- Houd de knop «Start / Keep Warm» voor paar seconden ingedrukt. De uitgestelde start zal beginnen te werken (timer stopt te knipperen, het display zal het aftellen van de gekozen kookprogramma tonen).
- Om ingebrachte wijzigingen ongedaan te maken drukt u op de knop

«Cancel/Reheat» en daarna voert u hele kookprogramma opnieuw.



Let op! Wanneer het recept bederfelijke voedingsmiddelen bevat, (eieren, verse melk, vlees, kaas, enz.) wordt het niet aangeraden om de uitgestelde start te gebruiken.

Temperatuurhouding van de voorbereide gerechten (automatische opwarming)

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld direct na beëindiging van kookprogramma en aanhoudt de temperatuur van de voorbereide gerecht tussen 70-80°C gedurende 24 uur. Bij de inschakeling van de functie van de automatische opwarming zal de knop «Cancel/Reheat» branden, en op het display verschijnt de directe aftelling van de werktijd in deze modus.

Indien nodig kan de functie van de automatische opwarming worden uitgeschakeld door de knop «Cancel/Reheat» ingedrukt voor een paar seconden te houden.

Vroegtijdige uitschakeling van de automatische opwarming

Als u wilt de functie van automatisch opwarming van twee uitschakelen na de start of werking van het programma houd de knop «Start / Keep Warm» voor een paar seconden ingedrukt totdat de indicator van de knop «Cancel/Reheat» gaat doven. Om de functie van de automatische opwarming opnieuw in te schakelen, druk op de knop «Start / Keep Warm» nogmaals (verlichting van de knop «Cancel/Reheat» gaat branden).

Functie opwarming gerechten

Multikoker REDMOND RMC-M150E kan gebruikt worden bij het opwarmen van koud voedsel. Om dit te doen :

1. Leg de gekookte maaltijd in de kom, zet deze in multikoker.
2. Sluit het deksel, sluit het apparaat aan.
3. Houd de knop Cancel/Reheat enkele seconden ingedrukt tot een pieptoon. Indicator van de knop «Reheat» («Opwarming») za op het display branden. De timer begint de opwarmtijd af te tellen. Gerecht zal worden opgewarmd van 70-80°C; deze temperatuur kan worden gehandhaafd gedurende 24 uur. Zo nodig de opwarming kan worden uitgeschakeld door de knop «Cancel/Reheat» een paar seconden ingedrukt te houden totdat indicatoren op het display gaan doven.

Niet vluchtig geheugen

Multikoker REDMOND RMC-M150E heeft niet vluchtig geheugen, die in het geval van onverwachte stroomuitval garandeert behoud van alle programma-instellingen in geheugen gedurende 2 uur (inclusief instellingen van uitgestelde start en spraak assistent). Als gedurende deze tijd de elektriciteitsvoorziening zal worden hervat, blijft multikoker in reeds gekozen modus te werken.

«MASTERCHIEF» functie

In multikoker REDMOND RMC-M150E wordt unieke functie «MASTERCHIEF» gebruikt, die sterk breidt de basismogelijkheden van het apparaat. Deze functie laat de temperatuur en de kooktijd tot 10 keer wijzigen direct tijdens uitvoering van een programma (uitgezonderd programma «EXPRESS» en «YOGURT»). Binnen 3 minuten na het koken, kunt u de volgorde van temperatuur- en tijdsinstellingen bewaren en hele verloop van het kookproces in het geheugen openen. Dusdanig biedt de functie «MASTERCHIEF» de mogelijkheid om eigen programma's te maken met een unieke temperatuur regime. Bereik van de kooktijd is van 1 minuut tot 15 uur met interval van 1 minuut ongeacht het programma. Bereik van handmatige instelling van de temperatuur is van 35°C tot 180°C met wijzigingsinterval van 5°C. Bij het instellen van de kooktijd 00 uur en 00 minuten, afhankelijk van de eerder gedaan instellingen zal het apparaat overschakelen naar de modus van automatische opwarming of standby-modus. Bereik van temperatuurwijziging varieert van 35°C tot 180°C met wijzigingsinterval van 5°C.

Wijziging van temperatuur en kooktijd (het creëren van je eigen programma)

1. Druk op knop «Menu» te drukken selecteert u een kookprogramma, uitgezonderd programma «EXPRESS» en «YOGURT». Houd de knop

- «Start / Keep Warm» ingedrukt. Indicatoren van de knop «Start / Keep Warm» en «Cancel/Reheat» gaan branden. Het programma begint te koken.
2. Om de automatische opwarming vooraf uit te schakelen, houd de knop «Start / Keep Warm» ingedrukt (indicator van de knop «Cancel/Reheat» gaat uit). Wilt u deze functie opnieuw inschakelen drukt u nog maals op de knop «Start / Keep Warm».
 3. Om de kooktijd en de temperatuur te wijzigen tijdens de werking, houd de knop «Time Delay» ingedrukt tot een pieptoon.
 4. Op het display wordt de resterende tijd tot het einde van het kookproces weergegeven en indicator zal knipperen. Door op de knop «←» (verlaging) of «→» (verhoging) te drukken kunt u tijdsinstellingen wijzigen. Om uren en minuten te wijzigen drukt u op de knop «Hour/Min» (zie «Kooktijd instellen»).
 5. Om de kooktemperatuur te wijzigen drukt op de knop «Timer/°C». Op het display komt de temperatuur voor de volgende fase van de voorbereiding te verschijnen en knipperen. De standaardwaarde voor het programma «MULTICOOK» is eerder ingestelde temperatuur, voor andere programma's is 100°C. Door op de knop «←» (verlaging) of «→» (verhoging) wijzigt u de temperatuur.
 6. Om wijzigingen op te slaan druk dan niet op de knop gedurende 10 seconden. Het kookproces wordt voortgezet met de nieuwe parameters. Cijfers in het display zullen stoppen met knipperen.
 7. Voor de volgende veranderingen in temperatuur en kooktijd, herhaalt u de stappen als vermeld in de punten 3-6. U kunt tot 10 wijzigingen binnen hetzelfde kookproces invoeren.

Opname van gewijzigde programma

U kunt uw wijzigingen opslaan in het geheugen van het apparaat in plaats van het programma waarop u kookte. Na beëindiging van het kookproces hoort u een pieptoon. Als tijdens de werking, wordt het programma gewijzigd, begint het aftellen van 3 minuten (in seconden) op het display. Gedurende deze tijd drukt u gelijktijdig op de «+» en «-». Als u niet wilt de wijzigingen vast te leggen, drukt u op de knop «Cancel/Reheat».

Daarna, afhankelijk van de gedane instellingen, schakelt het apparaat naar de functie vanautomatische opwarming (LED-knop «Cancel/Reheat» gaat branden, het display toont directe aftelling van de werktijd) of in de standby-modus.

De functie van automatische opwarming in het aangepaste programma wordt in-ofuitschakeld afhankelijk van of het in of uitgeschakeld was aan het einde van het kookproces. Als de kooktemperatuur in de laatste fase was ingesteld onder de 75°C, zou de automatische opwarming bij het uitvoeren van het gewijzigde programma automatisch uitschakelen.

Gebruik van het opgenomen programma

1. Druk op de knop «Menu» en selecteer de naam van het gewijzigde automatische programma. In plaats van standaard ingestelde tijdwaarde, zal op het display «-----» verschijnen.
2. U kunt de tijd van de uitgestelde start instellen.
3. Houd de «Start / Keep Warm» ingedrukt, indicators van de knoppen «Start / Keep Warm» en «Cancel/Reheat» gaan branden. Het display toont de totale kooktijd, begint de uitvoering van de individuele programma en het aftellen van werktijd.
4. Om de automatische opwarming uit te schakelen, houdt u de knop «Start / Keep Warm» ingedrukt (indicator van de knop «Cancel/Reheat» gaat uit). Drukt u nog maals op de knop «Start / Keep Warm» wordt deze functie opnieuw ingeschakeld.
5. Tijdens het koken zullen op het display afwisselend de resterende tijd tot het einde van het programma en de gekozen kooktemperatuur voor deze fase verschijnen. In de overgang van de ene fase van de voorbereiding (temperatuurmodus) naar een andere is een pieptoon te horen.

Terug naar fabrieksinstellingen

Om een individueel programma te wissen en de fabrieksinstellingen van het gewijzigde automatische programma te herstellen, selecteert u deze door op

de knop «Menu» te drukken. Daarna dient u op de knop «Hour/Min» en «Time Delay» te drukken totdat u hoort een pieptoon. Om de fabrieksinstellingen voor alle automatische programma's te herstellen, drukt u gelijktijdig op de «Hour/Min» en «Time Delay» tot een pieptoon wanneer het apparaat staat in standby-modus.

Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's

1. Maak klaar (meet af) de nodige ingrediënten volgens het recept en plaats in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten gelijktijdig zijn verdeeld in de kom en lager zijn dan het maximale niveau van de schaal aan de binnenkant van de kom.
2. Plaats de kom in de behuizing van het apparaat. Zorg ervoor dat hij met verwarmingselement in contact komt.
3. Sluit het deksel van multikoker totdat het klikt. Sluit het apparaat aan het stopcontact.
4. Door op de knop «Menu» te drukken selecteert het kookprogramma (op het display zal Indicator van het gekozen programma knipperen). Voor uw gemak bij bediening van het menu drukt u op de knop «←» of «→».
5. Om de kooktijd in te stellen drukt u op de knop «Timer/°C». Op het display verschijnt standaard ingestelde kooktijd, die kunt u wijzigen.
6. Indien nodig stel de tijd van uitgestelde start.
7. Houd de knop «Start / Keep Warm» voor een paar seconden ingedrukt tot indicatoren van de knop «Start / Keep Warm» en «Cancel/Reheat» gaan branden. Dan begint het kookproces en het aftellen van de werktijd van het programma.
8. Na afloop van het kookprogramma zal een geluidssignaal gaan. Verder afhankelijk van de instellingen zal het apparaat naar de automatische opwarming overschakelen (op het display verschijnt directe aftelling van de werktijd van de gekozen functie) of naar de standby-modus. Als u wilt de automatische opwarmen eerder afsluiten (indicator van de knop «Cancel/Reheat» gaat doven. Drukt u nog maals op de knop «Start / Keep Warm», gaat deze programma weer functioneren.
9. Om het kookproces te onderbreken of het ingevoerde programma te annuleren, houd de knop «Cancel/Reheat» enkele seconden ingedrukt.

Programma «MULTICOOK»

Het programma is ontworpen om vrijwel elk voedsel te bereiden volgens door de gebruiker gedefinieerde temperatuur- en kooktijdsinstellingen. Bereik van temperatuurwijziging varieert van 35°C tot 180°C met wijzigingsinterval van 5°C. Tijdsinstelbereik: van 2 minuten tot 15 uur met wijzigingsinterval van 1 minuut (voor het interval van 2 minuten tot 1 uur) of 5 minuten (voor het interval van 1 uur tot 15 uur). Standaard kooktijd van het programma «MULTICOOK» staat ingesteld op 30 minuten.

Volg de punten 1-4 in het onderdeel «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's». Klik vervolgens op de knop «Timer/°C» om de kooktemperatuur in te stellen. Het display toont standaard ingestelde kooktemperatuur (100°C). Door op de knop «+» en «-» te drukken kunt u gewenste kooktemperatuur instellen. Na het instellen van de kooktemperatuur volgt u p. 5-9 in onderdeel «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's». Gemeenschappelijke procedures met behulp van automatische programma's».



Let op! Bij kooktemperatuur onder 75°C functie van automatische opwarming is standaard uitgeschakeld. Bij een temperatuur van 140°C en boven, de maximale duur van de kooktijd is 2 uur.

Programma «STEW/HILL»

Deze programma is aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, gevogelte, vis. De kooktijd standaard in het «STEW/HILL» programma is 1 uur. Bereik van de handmatige tijdsinstelling varieert van 10 minuten tot 12 uur met instelpositie van 5 minuten.

Programma «BAKE»

Deze programma is bestemd voor het bakken van koekjes, ovenschotels, taarten

van gistdeeg en bladerdeeg. Standaard kooktijd van het programma «BAKE» is 50 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 8 uur met wijzigingsinterval van 5 minuten. De afgewogen producten volgens een recept leg in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten zijn lager dan 1/2 van de binnenkant van de kom. Daarna volgt u p. 2-9 in onderdeel «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's».

Programma «RICE/GRAIN»

Het programma is geschikt voor het koken kruimelig pap uit verschillende soorten granen, voorbereiden van diverse bijgerechten. Standaard kooktijd van het programma «RICE/GRAIN» is 30 minuten. Tijdstelbereik: van 5 minuten tot 4 uur met wijzigingsinterval van 1 minuut (voor het interval van 5 minuten tot 1 uur) of 5 minuten (voor het interval van 1 uur tot 4 uur).


Programma «PASTA»

Deze programma is aanbevolen voor het voorbereiden van pasta, worstjes, eieren koken, etc. Standaard kooktijd van het programma «PASTA» is 8 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 2 minuten tot 1 uur met wijzigingsinterval van 1 minuut. Voordat u begint met het programma, zorg ervoor dat het audiosignaal wordt ingeschakeld (op het display brand indicator van van het audiosignaal).

Het aftellen van de kooktijd programma zal beginnen als het water kookt. De functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

Giet water in de kom. Zorg ervoor dat het waterpeil is boven de markering aan de binnenkant van de kom. Volg punten 2-5, vervolgens punt 7 van de onderdeel «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's». Nadat water bereikt koopknop klinkt er een signaal. Open voorzichtig het deksel en leg het voedsel in kokend water, sluit het deksel totdat het klikt. Druk op de knop «Start / Keep Warm».

Ingestelde programma begint te werken het het aftellen van de kooktijd. Daarna volg de punten 8-9 in het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's».

 *Let op! Tijdens bereiding van bepaalde producten krijgt u te maken met schuim. Om zijn lekkage uit de kom te voorkomen, kunt u het deksel openen na een paar minuten na het laden van de producten in kokend water.*

Programma «STEAM»

Deze programma is aanbevolen voor het stomen van groente, vis, vlees, dieet- en vegetarische gerechten, kindermenu. Standaard de kooktijd is het programma «STEAM» is 20 minuten. U kunt de kooktijd handmatig variëren van 5 minuten tot 2 uur met interval van 5 minuten. In dit programma, begint het aftellen van de kooktijd nadat het water de koopknop bereikt.

Bij het stomen van groenten en andere producten :

- Giet in de kom 600-1000 ml water. Plaats de stoomcontainer in de kom.
- Meet en producten af en bereid ze volgens het recept, leg ze gelijkmatig in de container voor het stomen.
- Volg u punten 2-9 van onderdeel «Algemene procedures bij gebruik automatische programma's».

Programma «SLOW COOK»

Het programma is ontworpen om schenkel en gesmolten melk te bereiden. Standaard de kooktijd in het programma «SLOW COOK» is 3 uur. Handmatig instellen van de tijd is van 30 minuten tot 12 uur met wijzigingsinterval van 10 minuten. De functie van automatische opwarming in dit programma is niet beschikbaar.

Programma «FRY»

Het programma is bedoeld voor het braden van vlees, groenten, gevogelte, zeevruchten. Standaard de kooktijd is het programma «FRY» is 15 minuten. Het bereik van handmatige tijdstelling is van 5 minuten tot 2 uur met wijzigingsinterval van 1 minuut. Het is toegestaan om de producten met het open deksel open te bereiden.

Functie van «Time Delay» in dit programma is niet beschikbaar.

Programma «PILAF»

Het programma is geschikt voor de bereiding van diverse soorten pilaf. Standaard staat de bereidingstijd in het programma «PILAF» op 1 uur. Handmatig instellen van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 2 uur met wijzigingsinterval 5 minuten.

Programma «SOUP»

Het is aanbevolen voor de voorbereiding van diverse voorgerechten en compotes en andere dranken. Standaard staat de kooktijd in het programma «SOUP» op 1 uur. U kunt de kooktijd handmatig instellen van 10 minuten tot 8 uur met interval van 5 minuten.

Programma «PORRIDGE»

Ht is aanbevolen voor het bereiden van melkpappen. Standaard staat de kooktijd in het programma «PORRIDGE» op 25 minuten. Tijdstelbereik: van 5 minuten tot 4 uur met wijzigingsinterval van 1 minuut (voor het interval van 5 minuten tot 1 uur) of 5 minuten (voor het interval van 1 uur tot 4 uur).

Het programma is ontworpen om pappen van gepasteuriseerde magere melk te bereiden. Om kokende melk te voorkomen en het gewenste resultaat te bereiken wordt aanbevolen:

- alle volkoren granen (rijst, boekweit, gierst, enz.) grondig ompoelen totdat het water helder wordt;
- voor de voorbereiding invetten de kom van multikoker met boter;
- strikt naleven properties door het afmeten van ingrediënten volgens de instructies van het kookboek, verlagen of verhogen de hoeveelheid van ingrediënten strikt naar verhouding;
- Bij gebruik van volle melk verdunnen met drinkwater in verhouding 1:1.

Als de gewenste resultaten in het programma «PORRIDGE» is niet bereikt kunt u het universele programma «MULTICOOK» gebruiken. Optimale kooktemperatuur van de pap is 95°C.

Programma «YOGURT»

Met de hulp van het programma «YOGURT» kunt u verschillende heerlijke en gezonde yoghurten thuis bereiden. Standaard bereidingstijd van het programma «YOGURT» is 8 uur. Handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 12 uur met wijzigingsinterval van 5 minuten. De functie van automatische opwarming in dit programma is niet beschikbaar.

Meet de ingrediënten volgens het recept af en leg ze in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten zijn onder ½ van binnenkant van de kom. Volg dan de punten 2-9 van gedeelte «Algemene procedures bij het gebruik van automatische programma's».

Programma «VACUUM»

Ideaal geschikt voor het klaarmaken van vacuüm-verpakte etenswaren (direct in plastic zakjes). Als standaard bedraagt de kookduur bij dit programma 2 uren 30 minuten. Als alternatief kunt u ook een willekeurige kooktijd handmatig instellen, binnen een bereik van 10 minuten tot 12 uren, afstand instellingen – 5 minuten. De functie van automatische opwarming in dit programma is niet beschikbaar.

Programma «BREAD»

Het programma is geschikt voor het bakken van verschillende soorten brood van tarwemeel en met toevoeging van roggemeel. Standaard de bereidingstijd in het programma «BREAD» is 2 uur (eerste uur in dit programma rust het deeg en vervolgens direct gebakken). U kunt handmatig bereidingstijd instellen van 10 minuten tot 6 uur met interval van 5 minuten.

Kneed het deeg naar aanbevelingen van het gekozen recept. Plaats het deeg in de kom. Zet de kom in de behuizing van multikoker. Zorg ervoor dat alle ingrediënten zijn onder ½ van binnenkant van de kom. Volg de punten 2-9 van het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's». Het deksel van de multikoker mag niet open totdat het bakproces is afgelopen.

Het is niet aanbevolen om de functie «Uitgestelde start» te gebruiken, omdat het kan invloed op de bakkwaliteit hebben.

Programma «COOK»

Het is aanbevolen voor het koken van groenten en peulvruchten. Standaard staat de kooktijd in het programma «COOK» op 40 minuten. U kunt handmatig de kooktijd variëren van 5 minuten tot 8 uur met interval van 5 minuten.

Programma «EXPRESS»

Het programma is aanbevolen om de rijst, kruimelig pap van granen te koken. De kooktijd en de functie «Time Delay» in dit programma zijn niet beschikbaar. Looptijd is 15 minuten. Volg de punten 1-4 van het gedeelte «Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's», vervolgens punten 7-9 (met weglating van punten 5, 6).

III. EXTRA MOGELIJKHEDEN


- Deeg rusten
- Fondue
- Frituren
- Voorbereiding van de kweek
- Voorbereiding van de kaas
- Sterilisatie
- Pasteurisatie
- Opwarming van kinderproducten

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

Voor extra accessoires voor de multikoker REDMOND RMC-M150E en informatie over nieuwe producten van REDMOND kunt u terecht op de site WWW.MULTICOOKER.COM of winkels van geautoriseerde dealers.

V. REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u gaat het apparaat reinigen, zorg ervoor dat het afgesloten en volledig afgekoeld is. Gebruik een zachte doek en een niet agressief schoonmaakmiddel. Wij raden u aan om het apparaat onmiddellijk na gebruik schoon te maken.

 *Bij het reinigen gebruik geen schuurmiddelen, schuurspans en chemisch agressieve stoffen. Het apparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen.*

Voor het eerste gebruik, alsmede om de geur van voedsel te verwijderen na de bereiding, raden we om een halve citroen in het programma «STEAM» gedurende 15 minuten laten koken.

De kom, binnenste aluminium deksel en stoomklep moeten na elk gebruik gereinigd worden. De kom kan in een vaatwasser worden gewassen. Na het reinigen van de kom veeg buitenkant droog.

Voor het reinigen van de binnenkant van de aluminium deksel:

- Open het deksel van multikoker, druk de plastic vergrendeling omhoog om het deksel los te maken;
- Trek het binnenste aluminium deksel ietsje naar u toe en omhoog totdat deze loskomt van het hoofddekseel. Veeg de oppervlakken van de beide deksels met een vochtige doek, indien nodig was het afneembaar deksel met behulp van afwasmiddel.

Na het reinigen steek de flenzen van aluminium deksel in de onderste gleuven, richt deze uit met het hoofddekseel en de druk zachtjes totdat deze vastklikt. Het binnenste aluminium deksel moet goed vastklijken.

Voor het reinigen van stoomklep:

- Trek het binnenste aluminium deksel ietsje omhoog en naar u toe. Binnen het afgenomen deksel draai de vergrendeling van de stoomklep richting de klokwijzer totdat hij stopt. Neem het af.
- Verwijder voorzichtig de elastiek van de klep uit de vergrendeling. Was de klep, vergrendeling en deksel goed af. Droog ze af en monteer de klep in omgekeerde volgorde en plaats hem op zijn plek.

 *Om vervorming van de elastiek van de klep te vermijden draai niet om en trek niet uit.*

Tijdens het koken kan condens ontstaan, die in dit model in een speciale hotdronk de kom verzamelt zich. Condens is gemakkelijk te verwijderen met een theedoek of keukenservet.

VI. KOOKTIPS

Fouten bij de voorbereiding en de manieren om deze op te lossen.

Dit gedeelte bevat de typische fouten gemaakt in de keuken Multikokers, bevestigde de mogelijke oorzaken en manieren om ze te overwinnen.

De gerechten zijn niet tot het einde gekookt

| Mogelijke oorzaken van het probleem | Oplossing |
|---|---|
| Het deksel van het apparaat is niet gesloten of het goed gesloten, daarom het kooktemperatuur is niet hoog genoeg. | Tijdens het koken doe het deksel van de multikoker niet onnodig open Sluit het deksel totdat het klikt. Zorg ervoor dat er niets hindert dicht sluiting van het deksel van het apparaat en afdichtingsrubber op het binnenste deksel is niet vervormd. |
| Kom en het verwarmingselement komen niet goed in contact, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was. | Kom moet in de behuizing van het apparaat recht gezet worden, zodat de onderkant raakt aan de verwarmingsschijf. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen zijn in de ruimte van de multikoker. Vermijd verontreiniging van de verwarmingsschijf. |
| Verkeerde keuze van ingrediënten voor een gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de gekozen bereidingswijze of u heeft verkeerde voorbereidingsprogramma gekozen. Ingrediënten zijn te groot gesneden, algemene proporties van de producten zijn overtreden. U heeft verkeerde bereidingsstijf ingesteld (niet berekend). Door u gekozen recept is niet geschikt voor het koken in deze multikoker. | Het is wenselijk om bewezen recepten (aangepast voor dit model). Gebruik alleen betrouwbare recepten. Selectie van ingrediënten, snijwijze, proporties, programmeerkeuze en kooktijd moeten aan het gekozen recept passen. |
| Bij het stomen: zit er te weinig water in de kom om een voldoende dampdichtheid te waarborgen. | Hoeveelheid van het water in de kom moet strict volgens een recept zijn. Als u twijfelt, controleer het waterpeil tijdens het kookproces. |
| Bij het braden: U heeft te veel olie in de kom gegoten. Overtollig vocht in de kom | Bij gewone brading is het genoeg als de bodem van de beker is bedekt met olie met dunne laag. Bij het frituren volgt u de bijbehorende aanwijzingen van het recept. Sluit het deksel van de multikoker niet af tijdens het braden als dat niet in het recept staat. Bevroren producten voor het bakken moeten ontdooid worden en laat het water afleken. |
| Bij het koken: overkoking van bouillon bij het koken van producten met een hoge zuurgraad. | Sommige producten vereisen een speciale behandeling alvorens te koken: het spoelen, pastiseren, etc. Volg het gekozen recept. |
| Tijdens het bakken (deeg is niet goed gebakken): | In het proces van rizen vast aan het binnenste deksel en blokkeerde afvoerlepel van stoom |
| | U heeft te veel deeg in de kom gelegd. |
| | Leg het deeg in de kom niet te veel Haal het deeg uit de kom, draai om en weer plaats in de kom, dan laat verder bakken tot het gaar is. Voortaan bij het bakken leg niet te veel deeg in de kom. |

PRODUCT IS OVERGEMAKT

| | |
|--|---|
| U heeft een fout gemaakt bij het kiezen van het type product of het instellen (Berekenen) van de kooktijd. Veel te kleine formaat van de ingrediënten. | Raadpleeg de uitgeprobeerde recept (aangepast voor dit model van het apparaat). Selectie van ingrediënten, snijwijze, proporties, programmeerkeuze en kooktijd moeten toepassen aan de aanbevelingen. |
| Na het koken, heeft het klare gerecht te lang gestaan in automatische opwarming. | Langdurig gebruik van automatische opwarming wordt afgeraden. Als uw model van de multikoker is voorzien van preventieve uitschakeling van deze functie, kunt u deze functie gebruiken. |

PRODUCT KOOKT UIT TIJDENS HET KOKEN

| | |
|--|---|
| Tijdens het koken van een pap, kookt de melk uit. | De kwaliteit en de eigenschappen van de melk kunnen afhangen van de plaats en omstandigheden van zijn productie. Gebruik alleen ultra-gepasteuriseerde melk met vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk een beetje verdund worden met drinkwater. |
| De ingrediënten voor het koken zijn niet behandeld, of onjuist verwerkt (slecht gewassen enz.). Verhoudingen van de ingrediënt- en zijn niet voldaan of verkeerd gekozen type van het product. | Raadpleeg de uitgeprobeerde recept (aangepast voor dit model van het apparaat). Selectie van ingrediënten, snijwijze, proporties, programmeerkeuze en kooktijd moeten toepassen aan de aanbevelingen. Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd goed gewassen worden. |

HET GERECHT BAKT AAN

| | |
|--|--|
| Na de vorige bereiding was de kom slecht schoongemaakt. Antiaanbaklaag van de kom is beschadigd. | Voordat u begint met het koken, zorg ervoor dat de beker goed gespoeld is en anti-aanbaklaag niet beschadigd is. |
| Het totale volume van het product is minder dan de aanbevelen in het recept. | Raadpleeg de uitgeprobeerde recept (aangepast voor dit model van het apparaat). |
| U heeft te lange bereidingsstijf ingesteld. | Verminder bereidingsstijf of volg het recept die is aangepast voor dit model van het apparaat. |
| Bij het braden: u bent vergeten om de olie in de kom te gieten; niet geroerd of te laat draaide de bereide producten om. | Bij normaal bakken giet wat plantaardige olie in de kom zodat de bodem van de kom wordt bedekt met een dunne laag. Voor gelijkmatig bakken dient de producten in de kom af en toe geroerd of omgedraaid te worden. |
| Bij het smoren: niet genoeg vocht in de kom. | Voeg meer vloeistof in de kom. Tijdens het bereiden moet u het deksel van de multikoker niet onnodig opendoen. |
| Bij het koken: in een kom te weinig vocht (proporties van de ingrediënten zijn niet nageleefd). | Let op de juiste verhouding van vloeistof en vaste ingrediënten. |
| Bij het bakken: vóór het koken heeft u de binnenkant van de kom niet ingevet met olie. | Voor het leggen van het deeg, vet zijanten en onderkant van de kom met boter of olie (mag niet olie in de kom gieten). |

PRODUCT HEEFT VORM SNIJFORM VERLOREN

| | |
|--|---|
| U heeft het product in de kom te vaak geroerd. | Bij gewone brading roer het gerecht niet vaker dan elke 5-7 minuten. |
| U heeft te lange bereidingsstijf ingesteld. | Verminder de bereidingsstijf of volg het recept die is aangepast voor dit model van het apparaat. |

GEBAK IS NAT

| | |
|--|--|
| Er waren ongeschikte ingrediënten gebruikt, waardoor het vocht ontstaat (sappige vruchten of groenten, bessen, crème, enz.). | Kies ingrediënten volgens het bakrecept. Kies geen ingrediënten die die te veel vocht bevatten, of gebruik ze zo min mogelijk die |
| U heet de klare gebak te lang in de gesloten multikoker gehouden. | Neem het gebak uit multikoker gelijk na de bereiding. Indien nodig, kan het product in de multikoker voor een korte tijd bij automatische opwarming blijven staan. |

HET GEBAK IS NIET GESTEGEN

| | |
|--|--|
| Eieren met suiker waren niet goed geklopt. | Raadpleeg de uitgeprobeerde recept (aangepast voor dit model van het apparaat). Selectie van ingrediënten, |
| Deeg is lang met bakpoeder gestaan | snijwijze, proporties, programmeerkeuze en kooktijd moeten toepassen aan de aanbevelingen. |
| Bloem is niet gezeefd of het deeg is niet goed gekneden | |
| Er zijn fouten gemaakt tijdens het leggen van de ingrediënten. | |
| Gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van multikoker. | |

In sommige modellen van multikokers REDMOND in programma's «STEW/CHILL» en «SOUP» bij onvoldoende vloeistof in de kom komt het beveiligingsstelsel in werking om oververhitting van het apparaat te voorkomen. In dit geval stopt het bereidingsprogramma en multikoker schakelt gaat naar de modus van automatische opwarming over.

Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten

| Nr. | Product | Gewicht, g/aantal, st. | Hoeveelheid water, ml | Kooktijd, min |
|-----|--|---------------------------|-----------------------|---------------|
| 1 | Varkens-/rundfilet (in blokjes 1,5x1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Lamsfilet (in blokjes 1,5x1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kipfilet (in blokjes 1,5x1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Gehaktballetjes/risotto | 180 (6 st.) / 450 (3 st.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Vis (filet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Salade garnalen (diepgevroren gepelde) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Aardappelen (in blokjes 1,5x1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 8 | Wortel (in blokjes 1,5x1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 9 | Biet (in blokjes 1,5x1,5 cm) | 500 | 500 | 10 |
| 10 | Groenten (diepgevroren) | 3 st. | 500 | 10 |
| 11 | Gestoomde ei | | | |

Houd er rekening mee dat deze zijn algemene aanbevelingen. De werkelijke tijd kan verschillen van de aanbevolen waarden afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals uw smaakvoorkeur.

Aanwijzingen voor het gebruik van de temperatuurmodus in het programma «MULTICOOK»

| Nr. | Werktemperatuur | Gebruiksaanwijzingen (zie ook receptenboek) |
|-----|-----------------|---|
| 1 | 35°C | Reizen van deeg en voorbereiding van azijn |

| Nr. | Werktemperatuur | Gebruiksaanwijzingen (zie ook receptenboek) |
|-----|-----------------|---|
| 2 | 40°C | Voorbereiding van yoghurts |
| 3 | 45°C | Desem |
| 4 | 50°C | Gisting |
| 5 | 55°C | Voorbereiding van fondant |
| 6 | 60°C | Voorbereiding van groene thee, babyvoedsel |
| 7 | 65°C | Koken van vlees in vacuümverpakking |
| 8 | 70°C | Voorbereiding van punch |
| 9 | 75°C | Pasteurisatie, voorbereiding van witte thee |
| 10 | 80°C | Voorbereiding van gluwijn |
| 11 | 85°C | Voorbereiding van kwark of voeding die lange kooktijd nodig heeft |
| 12 | 90°C | Voorbereiding van rode thee |
| 13 | 95°C | Voorbereiding van melkpapen |
| 14 | 100°C | Voorbereiding van schuimpje of confituren |
| 15 | 105°C | Voorbereiding van zult |
| 16 | 110°C | Sterilisatie |
| 17 | 115°C | Voorbereiding van suikerstrop |
| 18 | 120°C | Voorbereiding van eisbein |
| 19 | 125°C | Voorbereiding van gestoofde vlees |
| 20 | 130°C | Voorbereiding pudding |
| 21 | 135°C | Roosteren van klare maaltijden om een knapperig laagje te krijgen |
| 22 | 140°C | Roken |
| 23 | 145°C | Roosteren groenten en vis in folie |
| 24 | 150°C | Roosteren vlees in folie |
| 25 | 155°C | Bakken van gistdeeg producten |
| 26 | 160°C | Bakken van gevoette |
| 27 | 165°C | Bakken van steak |
| 28 | 170°C | Bakken in zachte deeg |
| 29 | 175°C | Voorbereiding van nuggets |
| 30 | 180°C | Voorbereiding van pommes frites |

Tabel van kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

| Programma | Gebrieksaanbevelingen | kooktijd bij verrek, min | kooktijd/instelpositie | Uliggestelde start | Afwachting van bedrijfsmodus | Automatische opwarming |
|-----------|--|--------------------------|---|--------------------|------------------------------|------------------------|
| MULTICOOK | Bereiding van verschillende gerechten met de mogelijkheid van instelling van de temperatuur en bereidingsstijl | 30 min | 2 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 15 uur / 5 min | + | - | + |

| Programma | Gebrieksaanbevelingen | kooktijd bij verrek, min | kooktijd/instelpositie | Uliggestelde start | Afwachting van bedrijfsmodus | Automatische opwarming |
|-------------|--|--------------------------|--|--------------------|------------------------------|------------------------|
| STEW/CHILLI | Het stoven van vlees, vis, groenten of gerechten met meerdere componenten | 1 uur | 10 min – 12 uur / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Bakken van taarten, biscuits, ovenschotels, verschillende soorten gebak van gistdeeg en blafdeeg | 50 min | 10 min – 8 uur / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Voorbereiding van verschillende soorten grutten en bijgerechten. Koken van kruimelige pappen op waterbasis | 30 min | 5 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 4 uur / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Koken pasta uit verschillende tarwerassen; koken worstjes ravioli en andere halffabrikaten | 8 min | 2 min – 1 uur / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Voorbereiding op stoom van vlees, vis en groente en andere producten. | 20 min | 5 min – 2 uur / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Voorbereiding van gepasteuriseerde melk, gestoofde vlees, eisbein, zult, gelei. | 3 uur | 30 min – 12 uur / 10 min | + | - | - |
| FRY | Braden van vlees, vis, groenten of meerdere componenten maaltijden. | 15 min | 5 min – 2 uur / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Voorbereiding van verschillende soorten pilav (met vlees, vis, gevogete, groenten) | 1 uur | 10 min – 2 uur / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Het is aanbevolen voor de voorbereiding van diverse voorgerechten en compotes en andere dranken | 1 uur | 10 min – 8 uur / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Voorbereiding van pappen op melkbasis | 25 min | 5 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 4 uur / 5 min | + | - | + |
| YOGURT | Voorbereiding van verschillende soorten yoghurt | 8 uur | 10 min – 12 uur / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Koken van vacuümverpakte etenswaren (direct in plastic zakjes) | 2,5 uur | 10 min – 12 uur / 5 min | + | - | - |
| BREAD | Voorbereiding van brood uit rogerbloem en tarwemeel met rustfase van deeg. | 2 uur | 10 min / 6 uur / 5 min | + | - | + |

| Programma | Gebrieksaanbevelingen | kooktijd bij verrek, min | kooktijd/instelpositie | Uliggestelde start | Afwachting van bedrijfsmodus | Automatische opwarming |
|-----------|--|--------------------------|------------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|
| COOK | Koken van groente en peulvruchten | 40 min | 5 min – 8 uur / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Snelde voorbereiding van rijst, kruimelige pappen op waterbasis. | 15 min | - | - | - | + |

VII. VOORDAT U NAAR DE SERVICE CENTER GAAT

| Foutmelding op display | Mogelijke storingen | Oplissing |
|------------------------|---|--|
| E1-E3 | Systeemfout, kan zijn dat de controle kaart of thermosensor is stuk | Trek de stekker uit stopcontact, laat hem afkoelen. Sluit het deksel dicht. Als bij aansluiting van de multikoker het probleem aanhoudt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplissing |
|--------------------------------------|---|--|
| Het toestel wordt niet ingeschakeld. | Geen stroom van het stroomnet. | Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is. |
| Het gerecht wordt te lang bereid. | Stroomuitval van het stroomnet. | Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is. |
| | Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement | Verwijder het vreemde voorwerp. |
| | De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst. | Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat. |
| Het verwarmingselement is vervuld. | Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement. | |

VIII. GARANTIEVERPLICHTINGEN

Garantie geldt voor een periode van 2 jaar na de datum waarop dat product werd gekocht. Gedurende de garantieperiode verbindt zich de fabrikant ertoe om alle fabricagedefecten te verhelpen door reparatie of vervanging van de gehele product veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en montage. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd door stempel van een winkel en handtekening van verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie zal niet van toepassing zijn als het product werd niet gebruikt in overeenstemming met de bijgeleverde handleiding, niet gerepareerd of gedemonteerd of beschadigd door verkeerd gebruik, evenals de complete set van het product niet bewaard. Deze garantie dekt geen normale slijtage van het product en verbruiksmaterialen (filters, lampen, anti-aanbaklaag, afdichtingsrubber, etc.)

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

Fabricagedatum van het apparaat staat in het serienummer op identificatieticker die is geplakt op de behuizing van het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de tekens duiden de maand en de 8ste het bouwjaar van het apparaat.

Door de fabriek ingestelde levensduur van het apparaat is 5 jaar vanaf de aankoopdatum. Deze periode is geldig op voorwaarde dat het apparaat werd gebruikt in overeenstemming met deze instructies en de toepasselijke technische normen.

Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recyclingprogramma's. Wees milieubewust: gooi niet dergelijke producten in het gewone huishoudelijke afval.



Milieuvriendelijk wegdoen (elektronische uitrusting en elektrische toestellen).

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 milieubeschermingsprogramma's.

Deze instructie vindt u ook op www.redmond.company.

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



Prima di utilizzare questo apparecchio leggete attentamente il manuale d'uso, e servitene come riferimento. L'uso corretto dell'apparecchio allunga significativamente la sua 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'inflammatione 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.
- STOP** *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.
- STOP** *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 superficie 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.

 *Attenzione: possibili scottature con il vapore caldo.*

Caratteristiche tecniche

| | |
|--|---|
| Modello..... | RMC-M150E |
| Potenza..... | 860 W |
| Tensione..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Capacità recipiente..... | 5 l |
| Rivestimento del recipiente..... | ceramica antiaderente Anato® (Corea) |
| Display..... | a LED |
| Calore 3D..... | presente |
| Numero programmi..... | 46 (16 automatici, 30 impostazioni manuali) |
| Valvola di vapore..... | rimovibile |
| Disattivazione del segnale acustico..... | presente |

Programmi

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (BRASATURA/CHILI)
- BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
- RICE/GRAIN (RISO/GRANO E CEREALI)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (COTTURA AL VAPORE)
- FRY COOK (BRASATURA LENTA)
- FRY (COTTURA IN PADELLA)
- PILAF (RISOTTO)
- SOUP (MINESTRE)
- PORRIDGE (PAPPA AL LATTE)
- YOGURT (YOGURT)
- VACUUM (SOTTO VUOTO)
- BREAD (PANE)
- COOK (BOLLITURA)
- EXPRESS

Funzioni

| | |
|--|-------------------------|
| Riscaldamento automatico..... | presente, fino a 24 ore |
| Spegnimento preventivo di riscaldamento automatico..... | presente |
| Riscaldamento dei piatti..... | presente, fino a 24 ore |
| Partenza ritardata..... | presente, fino a 24 ore |
| Funzione "MASTERCHIEF": <ul style="list-style-type: none"> regolazione di tempo e temperatura durante la preparazione composizione e registrazione dei programmi individuali | |
| Funzione "Assistente vocale"..... | presente |

Componenti

| | |
|---|-------|
| Multicottura..... | 1 pz. |
| Recipiente RB-C502..... | 1 pz. |
| Contenitore per la cottura al vapore..... | 1 pz. |
| Cestello frittura RAM-FB1..... | 1 pz. |
| Misurino..... | 1 pz. |
| Mestolo..... | 1 pz. |
| Cucchiaino piatto..... | 1 pz. |
| Supporto per mestolo/cucchiaino..... | 1 pz. |
| Istruzioni d'uso..... | 1 pz. |
| Libro "100 ricette"..... | 1 pz. |
| Libretto di servizio..... | 1 pz. |
| Cavo di alimentazione..... | 1 pz. |
| Pinza per la tazza..... | 1 pz. |

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

Componenti della multicottura RMC-M150E A1

- Coperchio
- Coperchio interno estraibile
- Recipiente
- Pulsante di apertura del coperchio

- Pannello di controllo con display
- Corpo
- Maniglia di trasporto
- Valvola di vapore rimovibile
- Cucchiaino piatto
- Mestolo
- Misurino
- Contenitore per la cottura al vapore
- Cestello frittura
- Supporto per mestolo/cucchiaino
- Pinza per la tazza

Elementi del pannello comandi A2

- Pulsante "Hour/Min" ("Ore/Minuti") – selezione del valore in minuti nei regimi d'impostazione del tempo di cottura e di partenza ritardata; attivazione/disattivazione dei segnali acustici (dell'assistente vocale).
- Pulsante "Time Delay" ("Avvio ritardato") - abilitazione del regime d'impostazione del tempo di partenza ritardata; attivazione del regime "MASTERCHIEF".
- Pulsante "Cancel/Reheat" ("Annulla/Riscaldamento") – attivazione/disattivazione della funzione di riscaldamento; interruzione del programma di cottura; cancellazione dei parametri impostati. Il pulsante è dotato del simbolo tattile per i non vedenti.
- Pulsante "--" - diminuzione del valore delle ore o dei minuti nei regimi di impostazione del tempo; selezione del programma automatico di cottura; diminuzione del valore di temperatura nel regime di selezione della temperatura.
- Pulsante "+*" - aumento del valore delle ore o dei minuti nei regimi di impostazione del tempo; selezione del programma automatico di cottura; aumento del valore di temperatura nel regime di selezione della temperatura.
- Pulsante "Start / Keep Warm" ("Inizio / Tenuta in caldo") – attivazione del programma selezionato di cottura; disinserzione preliminare del riscaldamento automatico. Il pulsante è dotato del simbolo tattile per i non vedenti.
- Pulsante "Timer/t°C" ("Timer/t°C") – passaggio nel regime di impostazione del tempo di cottura, selezione del regime di impostazione del tempo/temperatura di cottura (nel programma "MULTICOOK").
- Pulsante "Menu" ("Menu") – selezione del programma automatico di cottura.
- Display.

Componenti del display A3

- Indicatore di avanzamento del programma di cottura.
- Indicatore della modalità di impostazione del tempo di cottura.
- Indicatore del programma automatico di cottura selezionato.
- Indicatore della funzione di riscaldamento automatico e riscaldamento dei piatti.
- Indicatore di alimentazione.
- Spia di funzionamento.
- Indicatore di assistente vocale.
- Indicatore della modalità timer (tempo/temperatura).
- Timer.

I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Togliere delicatamente l'imballo del prodotto, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari, tranne l'adesivo con il numero di serie del prodotto. L'assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia. Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido. Sciacquare la coppa con acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Il primo utilizzo del prodotto può causare odore estraneo che non è un malfunzionamento del dispositivo. In questo caso pulire l'apparecchio (vedi "Manutenzione della multicottura").

⚠ 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.

II. USO DELLA MULTICOTTURA

Prima di utilizzare

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

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

i Per evitare la contaminazione del fondo e delle pareti della camera di lavoro del dispositivo, si consiglia caricare gli ingredienti e l'acqua nella coppa, quindi collocare la coppa nel corpo della multicottura.

Non accendere il dispositivo senza la coppa dentro: ad un avvio casuale di un programma di cottura ciò comporterà al surriscaldamento critico del dispositivo.

Non utilizzare l'apparecchio con una coppa vuota: il surriscaldamento della coppa può danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

Assistente vocale

La multicottura REDMOND RMC-M150E è dotata di una funzione di assistente vocale, grazie alla quale il controllo del dispositivo è completamente doppiato ed accompagnato da informazioni dettagliate sulle modifiche apportate e le impostazioni di cottura del programma. La funzione si avvia automaticamente dopo la connessione dell'apparecchio. Per disabilitarla, premere e tenere premuto il pulsante "Hour/Min" nella modalità standby. Premendo e tenendo premuto il tasto "Hour/Min" si può riabilitare la funzione.

Selezione del tempo di cottura

- Dopo aver selezionato un programma di cottura, premere il tasto "Timer/t°C" per scegliere il regime di impostazione del tempo di cottura (sul display si illumina l'indicatore "Timer" ("Timer"), sarà visualizzato il tempo di cottura predefinito, l'indicatore dei minuti comincia a lampeggiare). Premendo il tasto "Hour/Min" scegliere il modo di installazione di ore o minuti (il valore selezionato Lampeggia). Premere il tasto "+" per aumentare il valore del tempo, ed il tasto "--" per diminuirlo. Per cambiamento accelerato del valore tener premuto il tasto per alcuni secondi.
- Terminata l'installazione del tempo di cottura (il display continua a lampeggiare), passare alla fase successiva. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "Cancel/Reheat", quindi reimpostare tutto il programma di cottura.


⚠ **ATTENZIONE!** All'impostazione manuale del tempo di cottura, occorre considerare il campo possibile di tempo e passo d'impostazione previsto dal programma di cottura selezionato. In alcuni programmi il conteggio del tempo di cottura inizia solo quando l'apparecchio ha raggiunto il valore preimpostato di temperatura d'esercizio.

Funzione "Partenza ritardata"

Questa funzione permette di specificare un intervallo di tempo dopo il quale il programma selezionato inizierà la cottura. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 24 ore con passo di 5 minuti.

- Dopo aver selezionato e regolato il programma di cottura, premere il tasto "Time Delay" (sul display lampeggia il valore di minuti).
- Premendo il tasto "Hour/Min" scegliere il modo di installazione di ore o minuti (il valore selezionato Lampeggia). Premere il tasto "+" per aumentare il primo utilizzo del tempo, ed il tasto "--" per diminuirlo. Per cambiamento accelerato del valore tener premuto il tasto per alcuni secondi.

3. Premere e tenere premuto il tasto "Start / Keep Warm" per alcuni secondi. Si avvia la funzione della partenza ritardata (il timer smette di lampeggiare, il display mostra il conteggio alla rovescia del tempo rimasto prima dell'avvio del programma di cottura selezionato).
4. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "Cancel/Reheat", quindi reimpostare tutto il programma di cottura.

 **ATTENZIONE!** Si sconsiglia di utilizzare la partenza ritardata se il piatto contiene alimenti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio, ecc.)

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

Si accende automaticamente subito dopo aver terminato il programma di cottura e mantiene la temperatura del piatto finito nell'intervallo 70-80°C durante 24 ore. La spia del pulsante "Cancel/Reheat" è accesa, mentre sul display viene mostrato il conteggio diretto del tempo di lavoro in questo regime. Se necessario, si può disattivare la funzione del riscaldamento automatico premendo e tenendo premuto il tasto "Cancel/Reheat".

Spegnimento preliminare del riscaldamento automatico

Per disabilitare in anticipo la funzione di riscaldamento automatico all'inizio o durante il lavoro del programma, premere e tenere premuto per alcuni secondi il tasto "Start / Keep Warm", finché l'indicatore del pulsante "Cancel/Reheat" non si spegne. Per riattivare il riscaldamento automatico, premere di nuovo e tenere premuto il pulsante "Start / Keep Warm" (l'indicatore del pulsante "Cancel/Reheat" si accende).

Funzione di riscaldamento del cibo

La multicottura REDMOND RMC-M150E può essere utilizzata per riscaldare piatti freddi. Per fare questo:

1. Collocare il piatto preparato nella coppa, mettere la coppa nell'apparecchio.
2. Chiudere il coperchio, collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere e tenere premuto per alcuni secondi il tasto "Cancel/Reheat", fino a quando il segnale acustico squilla. Saranno accessi l'indicatore "Reheat" ("Riscaldamento") sul display e l'indicatore del pulsante. Il timer inizierà il conto diretto del tempo di riscaldamento. Il piatto sarà riscaldato fino a 70-80°C, questa temperatura può essere mantenuta durante 24 ore. Se necessario, si può disattivare la funzione del riscaldamento automatico premendo e tenendo premuto il tasto "Cancel/Reheat", finché non si spengheranno indicatori corrispondenti sul display e sul tasto.

Memoria non volatile

La multicottura REDMOND RMC-M150E dispone di una memoria non volatile che garantisce la conservazione di tutte le impostazioni dell'utente (comprese quelle di partenza ritardata ed assistente vocale) per 2 ore in caso di interruzione di corrente inaspettata. Se durante questo tempo la fornitura di energia elettrica verrà ripresa, la multicottura continuerà a lavorare nella modalità specificata.

Funzione "MASTERCHIEF"

Nella multicottura REDMOND RMC-M150E è implementata una funzione unica di "MASTERCHIEF" che estende notevolmente il set di base di funzionalità del dispositivo. La funzione consente di modificare la temperatura e il tempo di cottura fino a 10 volte direttamente in fase di esecuzione del programma (esclusi i programmi "EXPRESS" e "YOGURT"). Entro 3 minuti dopo il termine di cottura, è possibile salvare la sequenza della temperatura e del tempo predefinito e registrare l'intero processo di cottura in memoria. Pertanto, la funzione "MASTERCHIEF" offre l'opportunità di fare il proprio programma con un regime di temperatura unico.

Il tempo di cottura può essere variato da 1 minuto a 15 ore con passo di incremento di 1 minuto, indipendentemente dal programma. Quando si installa il tempo di cottura di 00 ore 00 minuti, a seconda delle impostazioni precedenti, il dispositivo passa nel regime di riscaldamento automatico o in modalità standby. La temperatura può essere impostata nell'intervallo da 35°C a 180°C con passo d'incremento di 5°C.

Variazioni di temperatura e del tempo di cottura (creazione di un proprio programma)

1. Premere il tasto "Menu" per selezionare qualsiasi programma di cottura, escluso i programmi "EXPRESS" e "YOGURT". Premere e tenere premuto il pulsante "Start / Keep Warm". I LED dei pulsanti "Start / Keep Warm" e "Cancel/Reheat" si accenderanno. Il programma di cottura sarà iniziato.
2. Per disabilitare in anticipo la funzione del riscaldamento automatico, premere e tenere premuto il tasto "Start / Keep Warm" (l'indicatore del pulsante "Cancel/Reheat" si spegne). Premendo di nuovo il tasto "Start / Keep Warm", si può riabilitare questa funzione.
3. Per modificare il tempo di cottura e la temperatura durante il funzionamento, premere e tenere premuto "Time Delay" finché il segnale acustico comincia a squillare.
4. Sul display apparirà e comincerà a lampeggiare il valore del tempo rimanente fino alla fine del processo di cottura. Premendo il tasto "-" per diminuire, oppure il tasto "+" per aumentare, si può cambiare il tempo. Per passare dal cambiamento in minuti al cambiamento in ore e viceversa, premere il tasto "Hour/Min" (vedere la sezione "Impostazione del tempo di cottura").
5. Per poter modificare la temperatura di cottura, premere il tasto "Timer/t°C". Sul display apparirà e comincerà a lampeggiare la temperatura per la prossima fase di cottura. Il valore predefinito per il programma "MULTICOOK" è la temperatura installata in precedenza, per altri programmi è di 100°C. Premendo il tasto "-" per diminuire, oppure il tasto "+" per aumentare, si può cambiare la temperatura.
6. Per salvare le modifiche, non premere per 10 secondi nessun tasto. Il processo di cottura proseguirà con i nuovi parametri. Le cifre sul display smetteranno di lampeggiare.
7. Per una variazione successiva di temperatura e del tempo di cottura, ripetere la procedura di cui ai paragrafi 3-6. È possibile effettuare fino a 10 cambiamenti all'interno dello stesso processo di cottura.

Registrazione del programma modificato

È possibile salvare le modifiche nella memoria del dispositivo al posto del programma secondo il quale avete cucinato. Quando il processo di cottura sarà finito, il segnale acustico suonerà. Se durante il funzionamento il programma è stato modificato, il display inizierà un conto alla rovescia di 3 minuti (in secondi). Durante questo tempo, tenere premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-". Se non si desidera registrare le modifiche, premere "Cancel/Reheat". Dopo di che, a seconda delle impostazioni effettuate, il dispositivo passa nel regime di riscaldamento automatico (il LED del pulsante "Cancel/Reheat" è acceso, il display mostra il conto diretto del tempo di lavoro), oppure in modalità standby.

La funzione del riscaldamento automatico nel programma modificato sarà accesa o spenta a seconda se si è accesa o spenta al termine del processo di cottura. Se la temperatura di cottura nella fase finale è stata fissata al di sotto di 75°C, all'avvio del programma modificato il riscaldamento automatico sarà spento automaticamente.

Utilizzo del programma registrato

1. Premere il tasto "Menu" per selezionare il nome del programma automatico che avete modificato. Al posto del valore del tempo predefinito, il display visualizza i simboli "...".
2. È possibile impostare il tempo della partenza ritardata.
3. Premere e tenere premuto il tasto "Start / Keep Warm", saranno accessi le spie dei pulsanti "Start / Keep Warm" e "Cancel/Reheat". Il display visualizzerà il tempo di cottura totale, sarà iniziato il programma individuale e il conto alla rovescia del suo lavoro.
4. Per disabilitare la funzione del riscaldamento automatico, premere e tenere premuto il tasto "Start / Keep Warm" (l'indicatore del pulsante "Cancel/Reheat" si spegne). Premendo di nuovo il tasto "Start / Keep Warm", si può riabilitare questa funzione.
5. Durante la cottura, sul display verranno visualizzati alternativamente il

tempo rimanente fino alla fine della cottura e la temperatura di cottura prescelta per questa fase. Al passaggio da una fase di preparazione (regime di temperatura) ad un'altra suona il segnale acustico.

Ritorno alle impostazioni di fabbrica

Per cancellare un programma individuale e ripristinare le impostazioni di fabbrica del programma automatico modificato, selezionarlo premendo il tasto "Menu". Dopo di questo, premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti "Hour/Min" e "Time Delay" fino a che si emetterà un segnale acustico. Per ripristinare le impostazioni predefinite per tutti i programmi automatici, premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti "Hour/Min" e "Time Delay" fino a che si emetterà un segnale acustico, quando l'unità è in modalità standby.


Procedimento comune all'utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti secondo la ricetta, metterli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, tra cui il liquido si trovino al basso dell'indicazione massima della scala sul lato interno della coppa.
2. Inserire la coppa nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premere il pulsante "Menu" per selezionare il programma di cottura desiderato (sul display s'accenderà l'indicatore del programma corrispondente). Per una facile navigazione nel menu premere i tasti "-" o "+".
5. Per impostare il tempo di cottura, premere il tasto "Timer/t°C". Il display visualizza il tempo di cottura predefinito, che può essere modificato.
6. Se necessario, impostare il tempo di partenza ritardata.
7. Premere e tenere premuto il tasto "Start / Keep Warm", saranno accessi le spie dei pulsanti "Start / Keep Warm" e "Cancel/Reheat". S'inizierà l'esecuzione del programma di cottura impostato ed il conteggio alla rovescia del tempo d'esercizio.
8. Un segnale acustico vi comunicherà del termine del programma. Quindi, a seconda delle impostazioni, il dispositivo passa nel modo di riscaldamento automatico (il display mostrerà il conto diretto del tempo di questa funzione) o in modalità standby. Premendo e tenendo premuto il tasto "Start / Keep Warm", si può disabilitare in anticipo il riscaldamento automatico (il LED del pulsante "Cancel/Reheat" si spegne). Premendo di nuovo il tasto "Start / Keep Warm", si può riabilitare questa funzione.
9. Per annullare il programma impostato, interrompere il processo di cottura o disattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "Cancel/Reheat".

Programma "MULTICOOK"

Il programma è destinato per la preparazione dei piatti secondo i parametri di temperatura e tempo di cottura specificati dall'utente. Intervallo di temperature programmate: 35-180°C con passo d'incremento di 5°C. Intervallo di tempo programmato: da 2 minuti a 15 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per intervallo da 2 minuti a 1 ora) o con passo di 5 minuti (per l'intervallo da 1 ora a 15 ore). Il tempo preimpostato di cottura nel programma "MULTICOOK" è di 30 minuti.

Seguite i punti 1-4 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici". Quindi premere il tasto "Timer/t°C" per passare nel modo d'impostazione della temperatura di cottura. Sul display sarà mostrata la temperatura di cottura impostata di default (100°C). Premendo i tasti "+" e "-", impostare la temperatura di cottura desiderata. Dopo l'installazione della temperatura di cottura, seguite i punti 5-9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

 **ATTENZIONE!** Ad una temperatura di cottura meno di 75°C, la funzione di riscaldamento automatico sarà disabilitata per impostazione predefinita. Quando è selezionata una temperatura di 140°C e oltre, il tempo di cottura massimo è di 2 ore.

Programma "STEWE/CHILLI"

Consigliato per la BRASATURA di verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "STEWE/CHILLI" è di 1 ora. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti.

Programma "BAKE"

Il programma è consigliato per la preparazione al forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BAKE" è di 50 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti. Misurare la quantità necessaria dei prodotti secondo la ricetta, metteteli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti si trovino al basso dell'indicazione 1/2 sul lato interno della coppa, quindi seguite i punti 2-9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

Programma "RICE/GRAIN"

Il programma è consigliato per la cottura delle pappe friabili di vari tipi di cereali e di loro miscele e per la preparazione di vari contorni. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "RICE/GRAIN" è di 30 minuti. Intervallo di tempo programmato: da 5 minuti a 4 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per intervallo da 5 minuti a 1 ora) o con passo di 5 minuti (per l'intervallo da 1 ora a 4 ore).

Programma "PASTA"

Il programma è consigliato per la cottura della pasta, salsicce, uova, ecc. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "PASTA" è di 8 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 2 minuti a 1 ora con passo di 1 minuto. Prima di avviare il programma, assicurarsi che il segnale acustico è attivato (l'indicatore del segnale acustico si accende sul display). Il conteggio alla rovescia del lavoro del programma di cottura s'inizierà quando l'acqua comincerà a bollire. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

Riempire la coppa con l'acqua. Assicurarsi che tutti gli ingredienti si trovino al basso dell'indicazione di livello massimo sul lato interno della coppa. Seguite i punti 2-5, poi il punto 7 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici". Quando l'acqua imbolisce, squilla il segnale acustico. Aprire con cautela il coperchio e mettere il prodotto in acqua bollente, quindi chiudere il coperchio. Premere il tasto "Start / Keep Warm". S'inizierà l'esecuzione del programma di cottura impostato ed il conteggio alla rovescia del tempo d'esercizio. Quindi seguite i punti 8-9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

⚠ ATTENZIONE! Durante la cottura di alcuni alimenti si forma la schiuma. Per evitare l'eventuale fuoriuscita della schiuma dalla coppa, è possibile aprire il coperchio pochi minuti dopo il caricamento dei prodotti in acqua bollente.

Programma "STEAM"

Consigliato per la cottura a bagnomaria di verdure, pesce, carne, piatti dietetici e vegetariani, menu per bambini. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "STEAM" è di 20 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. In questo programma il conteggio del tempo di cottura inizia quando l'acqua imbolisce.

Per cucinare verdure ed altri prodotti in bagnomaria:

- Riempire la coppa con 600-1000 ml di acqua. Mettere nella coppa il contenitore per la cottura a bagnomaria.
- Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, distribuirli in modo uniforme nel contenitore per la cottura a bagnomaria.
- Seguite i punti 2-9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

Programma "SLOW COOK"

Il programma è destinato per preparare lo stufato, il latte al forno. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "SLOW COOK" è di 3 ore. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 30 minuti a 12 ore con passo di 10 minuti. Nel programma "SLOW COOK" la funzione di riscaldamento automatico non è disponibile.

Programma "FRY"

Consigliato per arrostito verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "FRY" è di 15 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 2 ore con passo di 1 minuto. È possibile friggere cibi con coperchio aperto. In questo programma la funzione "Time Delay" non è disponibile.

Programma "PILAF"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di pilaf. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "PILAF" è di 1 ora. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti.

Programma "SOUP"

È consigliato per preparare primi piatti, frutta cotta ed altre bibite. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "SOUP" è di 1 ora. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti.

Programma "PORRIDGE"

Consigliato per cucinare pappe di latte. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "PORRIDGE" è di 25 minuti. Intervallo di tempo programmato: da 5 minuti a 4 ore con passo d'incremento di 1 minuto (per intervallo da 5 minuti a 1 ora) o con passo di 5 minuti (per l'intervallo da 1 ora a 4 ore).

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

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

Se il risultato desiderato nel programma "PORRIDGE" non è stato raggiunto, utilizzate il programma universale "MULTICOOK". La temperatura ottimale di cottura della pappa al latte è di 95°C.

Programma "YOGURT"

Usando il programma "YOGURT", potete preparare nella vostra casa uno yogurt delizioso e sano. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "YOGURT" è di 8 ore. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti. Nel programma "YOGURT" la funzione di riscaldamento automatico non è disponibile.

Misurare la quantità necessaria dei prodotti secondo la ricetta, metteteli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti si trovino al basso dell'indicazione 1/2 sul lato interno della coppa. Quindi seguite i punti 2-9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici".

Programma "VACUUM"

E' indicato per la cottura dei cibi nella confezione di sottovuoto. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita nel programma è di 2 ore 30 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con passo d'incremento di 5 minuti alla volta. Nel programma "VACUUM" la funzione di riscaldamento automatico non è disponibile.

Programma "BREAD"

Il programma è indicato per la cottura di diversi tipi di pane a base di farina di frumento con l'aggiunta di farina di segale. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "BREAD" è di 2 ore (durante la prima ora del lavoro del programma la pasta viene lievitata e poi si produce panificazione). È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 10 minuti a 6 ore con passo di 5 minuti.

Fare l'impasto, seguendo le raccomandazioni della ricetta prescelta. Mettere la pasta nella coppa. Collocare la coppa nel corpo della multicottura. Assicurarsi che tutti gli ingredienti si trovino al basso dell'indicazione 1/2 sul lato interno della coppa. Quindi seguite i punti 2-9 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici". Non aprire il coperchio della multicottura, fino a quando il processo di cottura è finito.

Non è raccomandato di utilizzare la funzione "Partenza ritardata", in quanto può influenzare la qualità della cottura.

Programma "COOK"

Consigliato per cucinare verdure e legumi. Il tempo preimpostato di cottura nel programma "COOK" è di 40 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura manualmente nell'intervallo da 5 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti.

Programma "EXPRESS"

Consigliato per la cottura del riso, pappe friabili di cereali. La funzione "Time Delay" e la possibilità di regolare il tempo di cottura nel programma non sono disponibili. Il tempo di lavoro del programma è di 15 minuti. Seguite i punti 1-4 della sezione "Modalità comune di procedure all'utilizzo dei programmi automatici", poi punti 7-9 (saltando i punti 5, 6).

III. ALTRE POSSIBILITÀ

- Riposo della pasta
- Cottura di fondue
- Frittura nel grasso
- Preparazione della ricetta
- Preparazione del formaggio
- Sterilizzazione
- Pastorizzazione
- Riscaldamento del cibo per bambini

IV. ACCESSORI OPZIONALI

Per poter acquisire accessori opzionali della multicottura REDMOND RMC-M150E e conoscere di più sulle novità REDMOND, consultate il sito WWW.MULTICOOKER.COM oppure chiedete ai rivenditori ufficiali.

V. MANUTENZIONE E PULIZIA

DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla rete e completamente raffreddato. Utilizzare un panno morbido e detersivo non abrasivo per piatti. Si consiglia di pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso.

⚠ Durante la pulizia, non usare prodotti abrasivi, spugne con strato abrasivo e sostanze chimiche aggressive. Non immergere il corpo in acqua e non metterlo sotto l'acqua corrente.

Prima del primo utilizzo, o per rimuovere gli odori dopo la cottura si consiglia far bollire durante 15 minuti un mezzo limone nel programma "STEAM". La coppa, il coperchio interno in alluminio e la valvola di vapore rimovibile devono essere puliti dopo ogni utilizzo. La coppa può essere lavata in lavastoviglie. Per terminare, pulire la superficie esterna della coppa con un panno asciutto.

Per pulire l'interno del coperchio in alluminio:

- Aprire il coperchio della multicottura: sulla parte interna del coperchio, premere in su lo scontrino in plastica finché il coperchio non si stacchi;
- Tirare delicatamente il coperchio interno in alluminio verso di sé e in su, facendolo staccare da quello principale. Pulire la superficie di entrambi i coperchi con panno o tovagliolo umido, se necessario, usare detersivo per piatti.

Dopo la pulizia, inserire il coperchio in alluminio nelle cave inferiori, allinearle con il coperchio principale e premere sulla parte superiore del coperchio interno fino allo scatto. Il coperchio interno in alluminio dovrebbe andare bene in posizione.

Per pulire la valvola a vapore:

- Tirare il coperchio in su e verso di sé. Dentro il coperchio già tolto ruotare il fissatore della valvola a vapore nel senso orario fino alla fine. Togliere il fissatore.
- Estrarre delicatamente la gomma elastica del fissatore, lavare bene la valvola, il fissatore ed il coperchio. Asciugare, rimontare la valvola in ordine inverso e collocarlo nella sua sede.

i Per evitare deformazioni della gomma elastica della valvola, non torcere né tirare la gomma.

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

VI. CONSIGLI DI COTTURA

Errori nella preparazione e vie di evitarli

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

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

| Possibili cause del problema | Come risolvere il problema |
|--|--|
| Avete dimenticato di chiudere il coperchio del dispositivo o non l'avete chiuso ermeticamente, così che la temperatura di cottura non era abbastanza alta. | Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Assicurarsi che nella occasione di chiudere il coperchio a tenuta, e che la gomma di tenuta sul coperchio interno non è deformata. |
| La coppa e l'elemento riscaldante contattano male, quindi la temperatura di cottura non era abbastanza alta. | La coppa deve essere installata nell'alloggiamento uniformemente, la sua base deve aderire strettamente al disco di riscaldamento. Assicurarsi che nella camera di lavoro della multicottura non presentino oggetti estranei. Tenere sempre pulito il disco di riscaldamento. |
| Una scelta sfortunata di ingredienti del piatto. Questi ingredienti non sono adatti per il metodo di preparazione scelto da voi, o è stato selezionato un programma di preparazione sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati con pezzi troppo grandi, le proporzioni generali dei prodotti sono errate. Il tempo di cottura è stato installato in modo non corretto (non calcolato). La variante scelta della ricetta non è adatta per la cottura in questa multicottura. | È consigliato utilizzare ricette provate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Utilizzare le ricette alle quali si può fidare veramente. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni da cucinare, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta. |
| Alta cottura a bagnomaria: la quantità dell'acqua nella coppa è troppo piccola per garantire una sufficiente densità di vapore. | Versare nella coppa una quantità d'acqua prevista nella ricetta. In caso di dubbio, controllare il livello dell'acqua nel processo di cottura. |

| | |
|---|---|
| Alta frittura: Avete versato troppo olio nella coppa. Umidità eccessiva nella coppa. | Alta frittura basta normalmente coprire il fondo della coppa con poco olio. Se si prevede di friggere in olio, seguire la ricetta corrispondente. Durante la frittura non chiudere il coperchio della multicottura, se non è scritto nella ricetta. Prima di friggere il cibo congelato, è necessario scongelarlo e scolare l'acqua. |
| Alta cottura: bollitura del brodo durante la cottura di prodotti con elevata acidità. | Alcuni prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: devono essere lavati, caramellati, ecc. Seguire la vostra ricetta prescelta. |
| Prodotti da forno: (la pasta non è ben cotta): | Net processo di lievitazione, la pasta veniva attaccata al coperchio interno e ha bloccato la valvola di scarico del vapore. |
| | Avete messo troppa pasta nella coppa. |
| | Caricare una minore quantità della pasta nella coppa. Togliere l'impasto dalla coppa, girare e metterlo nuovamente nella coppa, poi continuare la cottura. In futuro, mettere una minore quantità della pasta nella coppa. |

IL PRODOTTO È TROPPO COTTO

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

IL PRODOTTO SVAPORA DURANTE LA COTTURA

| | |
|--|---|
| Durante la cottura della pappa con latte, il latte evapora. | La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni della sua produzione. Si prega di utilizzare solo latte ultra-pastorizzato con un tenore di grassi fino a 2,5%. Se necessario, il latte può essere leggermente diluito con acqua potabile. |
| Ingredienti prima della cottura non sono state trattati o sono stati trattati in modo non corretto (lavati male, ecc.). Le proporzioni di ingredienti non sono soddisfatto o il tipo di prodotto non è stato correttamente selezionato. | Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni da cucinare devono corrispondere alla ricetta prescelta. Lavare sempre cereali integrali, carne, pesce e frutti di mare finché l'acqua non diventi completamente pulita. |

IL CIBO BRUCIA

| | |
|--|--|
| La coppa è stata mal pulita dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente della coppa è danneggiato. | Prima di iniziare la cottura, assicuratevi che la coppa sia ben lavata e che il rivestimento antiaderente non sia danneggiato. |
| Il volume totale del prodotto è inferiore a quello consigliato nella ricetta. | Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio. |
| Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo. | Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio. |

| | |
|---|--|
| Alta frittura: avete dimenticato di versare l'olio nella coppa; non avete mescolato o avete rovesciato troppo tardi cibi preparati. | Alta frittura tradizionale versare nella coppa un po' di olio vegetale, in modo che copra il fondo della coppa con uno strato sottile. Per una frittura uniforme degli alimenti nella coppa, essi devono essere mescolati o sfogliare periodicamente fra un certo tempo. |
| Alta BRASATURA: c'è troppo poco liquido nella coppa. | Aggiungere più liquido nella coppa. Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura. |
| Alta cottura: c'è troppo poco liquido nella coppa (le proporzioni degli ingredienti non sono rispettate). | Rispettare il corretto rapporto di ingredienti liquidi e solidi. |
| Prodotti da forno: non avete ingrassato l'interno della coppa prima della cottura. | Prima della posa della pasta, ingrassare il fondo e le pareti della coppa con burro od olio (non versare l'olio nella coppa). |

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA DI TAGLIO

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

L'INFORNATA È TROPPO BAGNATA

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

L'IMPASTO NON È LEVATO

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

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

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

| N | Prodotto | Peso, g/ quantità | Quantità d'acqua, ml | Tempo di cottura, min. |
|---|--|-------------------|----------------------|------------------------|
| 1 | Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |

| N | Prodotto | Peso, g/ quantità | Quantità d'acqua, ml | Tempo di cottura, min. |
|----|---|------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 2 | Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Polpettine/polpette | 180 (6 pz.) / 450 (3 pz.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Pesce (filetto) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Gamberetti per insalata (sgusciati, cotti e surgelati) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Patate (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Carota (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Barbabietola (cubi di 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Ortaggi (surgelati) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Uovo cotto a bagnomaria | 3 pz | 500 | 10 |

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

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

| N | Temperatura d'esercizio | Raccomandazioni per l'uso (vedi inoltre il libro delle ricette) |
|----|----------------------------|---|
| 1 | 35°C | Riposo della pasta, preparazione dell'aceto |
| 2 | 40°C | Preparazione dello yogurt |
| 3 | 45°C | Lievitazione |
| 4 | 50°C | Fermentazione |
| 5 | 55°C | Preparazione del cremino |
| 6 | 60°C | Preparazione del tè verde, alimenti per bambini |
| 7 | 65°C | Cottura di carne in sottovuoto |
| 8 | 70°C | Preparazione del ponce |
| 9 | 75°C | Pastorizzazione, cottura del tè bianco |
| 10 | 80°C | Preparazione del vino brûlé |
| 11 | 85°C | Preparazione di ricotta o cibi che richiedono tempi di cottura lunghi |
| 12 | 90°C | Preparazione del tè rosso |
| 13 | 95°C | Cottura delle pappe di latte |
| 14 | 100°C | Preparazione di meringhe o marmellata |
| 15 | 105°C | Preparazione dei piatti con gelatina |

| N | Temperatura d'esercizio | Raccomandazioni per l'uso (vedi inoltre il libro delle ricette) |
|----|----------------------------|--|
| 16 | 110°C | Sterilizzazione |
| 17 | 115°C | Preparazione di sciroppo di zucchero |
| 18 | 120°C | Preparazione della coscia di maiale |
| 19 | 125°C | Carne stufata |
| 20 | 130°C | Cottura di timballo |
| 21 | 135°C | Torrefazione di piatti pronti per renderli croccanti |
| 22 | 140°C | Affumicatura |
| 23 | 145°C | Arrostitura di verdure e pesce in foglia |
| 24 | 150°C | Arrostitura della carne in foglia |
| 25 | 155°C | Cottura di pasta lievitata |
| 26 | 160°C | Arrostitura del pollame |
| 27 | 165°C | Arrostitura di bistecche |
| 28 | 170°C | Frittura in pastella |
| 29 | 175°C | Preparazione delle nuggets |
| 30 | 180°C | Preparazione di patatine fritte |

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

| Programma | Raccomandazioni per l'uso | Tempo di cottura preimpostato | Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito | Partenza ritardata | Raggiungimento dei parametri d'esercizio | Riscaldamento automatico |
|-----------------|--|----------------------------------|---|--------------------|---|-----------------------------|
| MULTICOOK | Preparazione dei vari piatti con la possibilità di impostare la temperatura e tempo di cottura | 30 min. | 2 min. - 1 ora / 1 min. 1 ora - 15 ore / 5 min. | + | - | + |
| STEW/ CHILLI | Brasatura di carne, pesce, verdure, contorni e piatti composti | 1 ora | 10 min. - 12 ore / 5 min. | + | - | + |
| BAKE | Prodotti da forno di biscotti, sfornati, pasticcini di pasta lievitata e pasta sfoglia; | 50 min. | 10 min. - 8 ore / 5 min. | + | - | + |
| RICE/ GRAIN | Preparazione di vari cereali e contorni Cottura di pappa friabile di acqua | 30 min. | 5 min. - 1 ora / 1 min. 1 ora - 4 ore / 5 min. | + | - | + |

| Programma | Raccomandazioni per l'uso | Tempo di cottura preimpostato | Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito | Partenza ritardata | Raggiungimento dei parametri d'esercizio | Riscaldamento automatico |
|-----------|--|----------------------------------|---|--------------------|---|-----------------------------|
| PASTA | Cottura di pasta di diverse varietà di frumento; cottura di salsicce, ravioli ed altri semilavorati | 8 min. | 2 min. - 1 ora / 1 min. | - | + | + |
| STEAM | Cottura a bagnomaria di verdure, pesce, carne e di altri prodotti | 20 min. | 5 min. - 2 ore / 5 min. | + | + | + |
| SLOW COOK | Preparazione di stufato, zampa, latte al forno, carne e pesce in gelatina | 3 ore | 30 min. - 12 ore / 10 min. | + | - | - |
| FRY | Frittura di carne, pesce, verdure e piatti composti | 15 min. | 5 min. - 2 ore / 1 min. | - | - | + |
| PILAF | Cottura di vari tipi di pilaf (con carne, pesce, pollame, verdure) | 1 ora | 10 min. - 2 ore / 5 min. | + | - | + |
| SOUP | Cottura di brodi, minestre, zuppe di verdure e zuppe fredde | 1 ora | 10 min. - 8 ore / 5 min. | + | - | + |
| PORRIDGE | Preparazione di cereali con latte | 25 min. | 5 min. - 1 ora / 1 min. 1 ora - 4 ore / 5 min. | + | - | + |
| YOGURT | Preparazione di vari tipi di yogurt | 8 ore | 10 min. - 12 ore / 5 min. | + | - | - |
| VACUUM | Cottura dei cibi nella confezione sottovuoto | 2,5 ore | 10 min. - 12 ore / 5 min. | + | - | - |
| BREAD | Preparazione di pane a base di farina di frumento e di segale con la fase di lievitazione della pasta fresca | 2 ore | 10 min. - 6 ore / 5 min. | + | - | + |
| COOK | Cottura di verdure e legumi | 40 min. | 5 min. - 8 ore / 5 min. | + | - | + |
| EXPRESS | Cottura rapida di riso, di pappe friabili in acqua | 15 min. | - | - | - | + |

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CEN-

TRO DI ASSISTENZA

| Comunicazione dell'errore sul display | Eventuali errori | Rettifica dell'errore |
|---------------------------------------|---|--|
| E1-E3 | Errore di sistema. Possibile fallimento della scheda elettronica o del sensore di temperatura | Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio. Se al riavvio della multicottura il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato. |

| Guasto | Possibile causa | Risoluzione del problema |
|-------------------------------------|--|---|
| Non si accende | Assenza di corrente elettrica. | Controllare la tensione della presa elettrica. |
| La pietanza si cuoce troppo a lungo | Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica | Controllare la tensione della presa elettrica. |
| | Fra la pentola e l'elemento riscaldante si trova l'oggetto estraneo. | Rimuovere l'oggetto estraneo. |
| | La pentola e' stata inserita. | Sistemare bene la pentola. |
| | E' sporco l'elemento riscaldante. | Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante. |

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.

Queste istruzioni è disponibili anche sul sito www.redmond.comany.
 Produttore: DSM Enterprise LTD, edificio 2, N° 6, Cadgi 10 Road, Shingman, Shunde, Guandun, Cina.

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

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


La data di produzione del dispositivo rientra nel numero di serie che si trova sulla targhetta attaccata al prodotto. Il numero di serie è composto di 13 cifre. Caratteri 6 e 7 indicano il mese e quello 8 l'anno di fabbricazione del prodotto. La durata di servizio dell'apparecchio impostata dal produttore è di 5 anni dalla data di acquisto. Detta durata è valida a condizione che l'apparecchio sia utilizzato in conformità alle istruzioni e alle norme tecniche applicabili.

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




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

Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I

 Antes de utilizar este aparato lea con atención el manual de utilización y guárdelo como guía de consultas. El uso correcto del aparato aumentará significativamente su vida de servicio.

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.
-  **¡ATENCIÓN!** ¡Durante el trabajo el aparato se calienta! ¡Tenga cuidado! No toque el cuerpo, el recipiente y otras partes metálicas durante la utilización, Obligatoriamente 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 vigilarles 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.



Atención: es posibles quemaduras por el vapor caliente.

Características técnicas

| | |
|-----------------------------------|--|
| Modelo..... | RMC-M150E |
| Potencia..... | 860 W |
| Voltaje..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Volumen del tazón..... | 5 Lts |
| Recubrimiento del tazón..... | antiadherente cerámico Anato® (Corea) |
| Pantalla..... | LED |
| Calentamiento 3D..... | hay |
| Número de programas..... | 46 (16 automáticos, 30 de ajuste manual) |
| Válvula de vapor..... | desmontable |
| Desactivación de los sonidos..... | hay |

Programas

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| 1. MULTICOOK | 7. SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) | 13. VACUUM (VACIO) |
| 2. STEW/CHILLI (GUISADO/CHILI) | 8. FRY (FRITURA) | 14. BREAD (PAN) |
| 3. BAKE (COCCIÓN) | 9. PILAF (PAELLA) | 15. COOK (HERVIR) |
| 4. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREALES) | 10. SOUP (SOPA) | 16. EXPRESS |
| 5. PASTA (PASTA) | 11. PORRIDGE (ARROZ CON LECHE) | |
| 6. STEAM (VAPOR) | 12. YOGURT (YOGURT) | |

Funciones

| | |
|---|---------------------|
| Autocalentamiento..... | hay, hasta 24 horas |
| Previa desactivación de autocalentamiento..... | hay |
| Recalentamiento de alimentos..... | hay, hasta 24 horas |
| Inicio diferido..... | hay, hasta 24 horas |
| Función «MASTERCHIEF»: <ul style="list-style-type: none"> • ajuste del tiempo y de la temperatura en el curso de la preparación • composición y grabación de los programas individuales | |
| Función «Asistente por voz»..... | hay |

Equipo

| | |
|--|----------|
| Robot de cocina..... | 1 unidad |
| Tazón RB-C502..... | 1 unidad |
| Contenedor de cocción al vapor..... | 1 unidad |
| Cesto RAM-FB1 para freír en grasa..... | 1 unidad |
| Vaso de medición..... | 1 unidad |
| Cucharón..... | 1 unidad |
| Cuchara plana..... | 1 unidad |
| Soporte para cuchara/cucharón..... | 1 unidad |
| Manual de instrucciones..... | 1 unidad |
| Libro «100 recetas»..... | 1 unidad |
| Libro de mantenimiento..... | 1 unidad |
| Cable de alimentación..... | 1 unidad |
| Pinzas para la extracción del tazón..... | 1 unidad |

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

Composición del robot de cocina RMC-M150E A1

| | |
|----------------------------------|---|
| 1. Tapa del dispositivo | 9. Cuchara plana |
| 2. Tapa interior desmontable | 10. Cucharón |
| 3. Tazón | 11. Vaso de medición |
| 4. Botón de apertura de la tapa | 12. Contenedor para la cocción al vapor |
| 5. Panel de control con pantalla | 13. Cesto para freír en grasa |
| 6. Cuerpo | 14. Soporte para cuchara/cucharón |
| 7. Manija de transporte | 15. Pinzas para la extracción del tazón |
| 8. Válvula de vapor desmontable | |

Elementos del panel de control A2

1. Botón «Hour/Min» («Horas/Minutos») – selección de las horas o minutos en los modos de ajuste del tiempo del inicio diferido; activación/ desactivación de los sonidos (asistente por voz).
2. Botón «Time Delays» («Programador de inicio») – activación del modo de ajuste del tiempo de inicio diferido; desactivación del modo «MASTERCHIEF».
3. Botón «Cancel/Reheat» («Cancelar/Recalentar») – activación/desactivación de la función de calentamiento, pausa

en el programa de cocción, restablecimiento de los ajustes. El botón está equipado con un símbolo táctil para las personas con discapacidad visual.

- Botón «-» – disminución del valor de las horas o minutos en los modos de ajuste del tiempo; selección del programa de preparación automático; disminución del valor de la temperatura en el modo del ajuste de la temperatura.
- Botón «+» – aumento del valor de las horas o minutos en los modos de ajuste del tiempo; selección del programa de preparación automático; aumento del valor de la temperatura en el modo del ajuste de la temperatura.
- Botón «Start / Keep Warm» («Inicio / Conservador de calor») – activación del programa de preparación seleccionado; desactivación previa de la función de autocalentamiento. El botón está equipado con un símbolo táctil para las personas con discapacidad visual.
- Botón «Timer/t°C» («Temporizador/t°C») – salto al modo del ajuste del tiempo de la preparación; selección del modo del ajuste del tiempo/la temperatura de la preparación (en el programa «MULTICOOK»).
- Botón «Menu» («Menu») – selección de los programas automáticos de cocción.
- Pantalla.

Composición de la pantalla **A3**

- Indicador del proceso del funcionamiento del programa de preparación.
- Indicador del modo de ajuste del tiempo de la preparación.
- Indicador del programa automático de cocción preseleccionado.
- Indicador del funcionamiento de las funciones de autocalentamiento y calentamiento posterior de los platos.
- Indicador de alimentación.
- Indicador de funcionamiento.
- Indicador del funcionamiento del asistente por voz.
- Indicador del modo del temporizador (hora/temperatura).
- Temporizador

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Desembale cuidadosamente el producto, retire todos los materiales de embalaje y pegatinas publicitarias a excepción de la pegatina con el número de serie. La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía. Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. Enjuague el tazón con agua tibia y jabón. Séquelo bien. Al usar el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no indica el mal funcionamiento del dispositivo. En este caso realice la limpieza del dispositivo (consulte «Mantenimiento del robot de cocina»).

II. OPERACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

Antes del inicio de la operación

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

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

i Para evitar el ensuciamiento del fondo y de las paredes de la cámara de trabajo del dispositivo, se recomienda primero colocar los ingredientes y verter el agua en el tazón, y sólo después instalar el tazón en el cuerpo del robot de cocina.

No encienda el dispositivo sin el tazón instalado dentro – en caso de inicio

accidental del programa de preparación esto provocará un sobrecalentamiento crítico del dispositivo.

No encienda el dispositivo con el tazón vacío – el sobrecalentamiento del tazón puede provocar el perjuicio de el recubrimiento antiadherente.

Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier malfuncionamiento.



Asistente por voz

El robot de cocina REDMOND RMC-M150E está equipado con la función de asistente por voz, gracias a la cual el proceso del control del dispositivo está totalmente sonorizado y acompañado de información detallada sobre los cambios realizados y los ajustes del programa actual. La función se inicia automáticamente una vez encendido el dispositivo. Para desactivarla pulse y mantenga pulsado el botón «Hour/Min» en modo de espera. Al volver a pulsar y mantener presionado el botón «Hour/Min» activará de nuevo la función.

Ajuste el tiempo de cocción

- Al elegir el programa de preparación pulsando el botón «Timer/t°C» seleccione el modo del ajuste del tiempo de preparación (en la pantalla se iluminará el indicador «Timer» («Temporizador»), se mostrará el tiempo de cocción por defecto y el indicador parpadeará).
- Pulsando el botón «Hour/Min» seleccione el ajuste de las horas o de los minutos (el valor seleccionado parpadeará). Pulsando el botón «+» aumente, y pulsando el botón «-» disminuya el valor del tiempo. Para un cambio rápido del valor mantenga el botón pulsado durante varios segundos.
- Después de la selección del tiempo de cocción (la pantalla sigue parpadearando), vaya al siguiente paso. Para cancelar la configuración, haga clic en «Cancel/Reheat», a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.



¡Atención! En caso de ajuste manual del tiempo de cocción, tenga en cuenta el posible rango de tiempo y de paso de ajuste, previstos por el programa de preparación. En algunos programas, la cuenta atrás se inicia después de que el dispositivo alcance la temperatura de funcionamiento preestablecida.

Función «Tiempo de inicio diferido»

Esta función permite establecer el intervalo de tiempo, pasado el cual se activará el programa de preparación seleccionado. Se puede diferir el tiempo de cocción en el rango de 5 minutos a 24 horas con paso de ajuste de 5 minutos.

- Al elegir el programa de preparación pulse el botón «Time Delay» y en la pantalla parpadeará el valor de los minutos.
- Pulsando el botón «Hour/Min» seleccione el ajuste de las horas o de los minutos (el valor seleccionado será intermitente). Pulsando el botón «+» aumente, y pulsando el botón «-» disminuya el valor del tiempo. Para un cambio rápido del valor mantenga pulsado durante varios segundos el botón.
- Pulse y mantenga presionado durante varios segundos el botón «Start / Keep Warm». Empezará el funcionamiento de la función del inicio diferido (el temporizador dejará de parpadear, en la pantalla se mostrará la cuenta atrás hasta el inicio del funcionamiento del programa de preparación seleccionado).
- Para cancelar la configuración, haga clic en «Cancel/Reheat», a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.



¡Atención! No se recomienda usar el inicio diferido si el plato contiene alimentos perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso etc.)

Función de mantenimiento de temperatura de los platos preparados – autocalentamiento

Se enciende automáticamente después de que se finalicen los programas de cocción y puede mantener la temperatura del plato terminado en el rango de 70-80°C durante 24 horas. Simultáneamente está encendido el indicador del botón «Cancel/Reheat», y en la pantalla se muestra la cuenta atrás directa del tiempo de funcionamiento en este modo. Si es necesario, se puede desactivar

la función de autocalentamiento pulsando y manteniendo presionado durante unos segundos el botón «Cancel/Reheat».

Desactivación previa del autocalentamiento

Para desactivar de antemano la función de autocalentamiento durante el inicio o funcionamiento del programa pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón «Start / Keep Warm», hasta que se apaque el indicador del botón «Cancel/Reheat». Para volver a activar el autocalentamiento, vuelva a presionar y mantenga presionado el botón «Start / Keep Warm» hasta que se encienda el indicador del botón «Cancel/Reheat».

Función de calentamiento de los platos

El robot de cocina REDMOND RMC-M150E puede usarse para el recalentamiento de los platos fríos. Pasos a seguir:

- Ponga el plato terminado en el tazón, coloque el tazón en el robot de cocina.
- Cierre la tapa, enchufe el aparato.
- Pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón «Cancel/Reheat» hasta que suene un pitido. En la pantalla se iluminará el indicador «Reheat» («Recalentar») y el indicador del botón. El temporizador empezará la cuenta atrás del tiempo del calentamiento. El dispositivo calentará el plato hasta 70-80°C, esta temperatura puede mantenerse durante 24 horas. Si es necesario, se puede desactivar el calentamiento pulsando y manteniendo presionado durante unos segundos el botón «Cancel/Reheat», hasta que en la pantalla y el botón no se apaguen los indicadores correspondientes.

Memoria no volátil

El robot de cocina REDMOND RMC-M150E tiene una memoria no volátil, lo que garantiza la preservación de todos los ajustes del usuario (incluyendo las configuraciones del inicio diferido y del asistente por voz) durante 2 horas en el caso de un corte de energía inesperado. Si durante este tiempo se reanuda el suministro de electricidad, el robot de cocina seguirá trabajando en el modo especificado.

Función «MASTERCHIEF»

El robot de cocina REDMOND RMC-M150E tiene implementada la función única «MASTERCHIEF», que amplifica considerablemente la lista base de las posibilidades del dispositivo. La función permite cambiar la temperatura y el tiempo de preparación hasta 10 veces directamente en el curso de la ejecución del programa (a excepción de los programas «EXPRESS» y «YOGURT»). Durante 5 minutos después de la cocción, se puede guardar los ajustes de la temperatura y del tiempo preestablecidos y registrar toda la secuencia del proceso de cocción en la memoria del dispositivo. Por lo tanto, la función «MASTERCHIEF» ofrece la oportunidad de crear sus propios programas con un régimen de temperatura único.

El intervalo del cambio del tiempo de preparación es de 1 minuto a 15 horas con paso de cambio de 1 minuto independientemente del programa. Cuando el tiempo de cocción se fija a 00 horas 00 minutos, dependiendo de la configuración realizada anteriormente, el dispositivo pasará automáticamente en modo de autocalentamiento o modo de espera. El rango de cambio de temperatura es de 35 a 180°C con paso de ajuste de 5°C.

Cambio de la temperatura y del tiempo de la preparación (creación de su propio programa)

- Pulsando el botón «Menu» seleccione cualquier programa de preparación, excepto los programas «EXPRESS» y «YOGURT». Pulse y mantenga presionado el botón «Start / Keep Warm». Se encenderán los indicadores de los botones «Start / Keep Warm» y «Cancel/Reheat». La ejecución del programa de preparación se iniciará.
- Para desactivar de antemano la función de autocalentamiento, pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón «Start / Keep Warm» (el indicador del botón «Cancel/Reheat» se apagará). Uno puede volver a activar dicha función al volver a presionar el botón «Start / Keep Warm».

- Para cambiar el tiempo de cocción y la temperatura en el curso del funcionamiento, presione y mantenga presionado el botón «Time Delay» hasta que suene un pitido.
- En la pantalla aparecerá y parpadeará el valor del tiempo restante hasta el final del proceso de cocción. Al presionar los botones «←» (disminución) o «→» (aumento), cambie el valor del tiempo. Para pasar del ajuste de los minutos al cambio de las horas o al revés presione el botón «Hour/Min» (mire el apartado «Ajuste el tiempo de cocción»).
- Para pasar al cambio de la temperatura de la preparación presione el botón «Timer/°C». En la pantalla aparecerá y parpadeará el valor de la temperatura para la siguiente etapa de preparación. El valor por defecto para el programa «MULTICOOK» – es la temperatura determinada anteriormente, y para los demás programas – 100°C. Cambie el valor de la temperatura al presionar los botones «←» (disminución) o «→» (aumento).
- Para guardar los cambios introducidos no presione ningún botón durante 10 segundos. El proceso de cocción se continuará con los nuevos parámetros. Las cifras en la pantalla dejarán de parpadear.
- Para el consiguiente cambio de la temperatura y del tiempo de cocción repite los pasos descritos en los puntos: 3–6. Se puede introducir hasta 10 cambios en el curso de un proceso de cocción.

Registro del programa modificado

Uno puede guardar los cambios en la memoria del dispositivo en lugar del programa con el que cocinaba. Una vez terminado el proceso de cocción sonará un pitido. Si el programa ha sido cambiado durante el funcionamiento en la pantalla se reflejará una cuenta atrás de 3 minutos (en segundos). Durante este tiempo pulse y mantenga presionados simultáneamente los botones «+» y «-». Si usted no desea guardar los cambios introducidos, pulse el botón «Cancel/Reheat».

Luego, dependiendo de la configuración el dispositivo pasará en modo de autocalentamiento (está encendido el indicador del botón «Cancel/Reheat», en la pantalla se muestra la cuenta atrás directa del tiempo de funcionamiento) o en modo de espera.

La función del autocalentamiento en el programa modificado se activará y se desactivará dependiendo de si estaba activada o desactivada al final del proceso de cocción. Si la temperatura de cocción en la etapa final ha sido establecida por debajo de 75°C, el autocalentamiento se desactivará automáticamente al iniciarse el programa modificado.

Uso del programa guardado

- Seleccione el nombre del programa modificado por usted presionando el botón «Menu». En lugar del valor del tiempo determinado por defecto en la pantalla aparecerán los símbolos «- - -».
- Usted puede ajustar el tiempo del inicio diferido.
- Pulse y mantenga presionado el botón «Start / Keep Warm», se encenderán los indicadores de los botones «Start / Keep Warm» y «Cancel/Reheat». La pantalla mostrará el tiempo total de cocción, comenzará la ejecución del programa individual y la cuenta atrás del tiempo de su funcionamiento.
- Para desactivar el autocalentamiento, pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón «Start / Keep Warm» (el indicador del botón «Cancel/Reheat» se apagará). Al volver a presionar el botón «Start / Keep Warm» uno puede volver a activar dicha función.
- En el proceso de la preparación, en la pantalla aparecerán alternativamente el tiempo restante hasta el final del programa y la temperatura de cocción elegida para esta etapa. En la transición de una etapa de preparación (modo de la temperatura) a la otra suena un pitido.

Retorno a la configuración de fábrica

Para eliminar un programa individual y restablecer la configuración de fábrica del programa automático modificado, seleccione, pulsando el botón «Menu». Después de esto, presione y mantenga presionados simultáneamente los botones «Hour/Min» y «Time Delay» hasta que suene un pitido.

Para restaurar la configuración de fábrica para todos los programas automati-

cos, pulse y mantenga presionados simultáneamente los botones «Hour/Min» y «Time Delay» hasta que suene un pitido, cuando el dispositivo está en modo de espera.


Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados

- Prepares (mida) los ingredientes según la receta, coloque en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo el líquido, están por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón.
- Inserte el tazón en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que esté en contacto con el elemento de calefacción.
- Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga clic. Conecte el dispositivo a la red.
- Pulsando el botón «Menu» seleccione el programa de cocción deseado (en la pantalla parpadeará el indicador correspondiente al programa). Para una navegación a través del menú más fácil, pulse los botones «←» o «→».
- Para configurar el tiempo de cocción, pulse el botón «Timer/°C». La pantalla mostrará el tiempo de cocción por defecto, que se puede cambiar. Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido.
- Pulse y mantenga presionado durante varios segundos el botón «Start / Keep Warm». Se encenderán los indicadores de los botones «Start / Keep Warm» y «Cancel/Reheat». Comenzará el proceso de la cocción y la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento del programa.
- Un sonido indicará el final del programa. Luego, dependiendo de la configuración el dispositivo pasará al modo de autocalentamiento (en la pantalla se mostrará la cuenta atrás directa del tiempo de funcionamiento del dicho programa) o al modo de espera. Al pulsar y mantener presionado el botón «Start / Keep Warm» se puede desactivar de antemano el autocalentamiento (el indicador del botón «Cancel/Reheat» se apagará). Al volver a presionar el botón «Start / Keep Warm» uno puede volver a activar dicha función.
- Para interrumpir el proceso de cocción, descartar el programa seleccionado o desactivar el autocalentamiento, pulse y mantenga presionado el botón «Cancel/Reheat».

Programa «MULTICOOK»

El programa está diseñado para la preparación de prácticamente todos los platos con los ajustes de los parámetros de temperatura y tiempo de preparación establecidos por el usuario. El intervalo del ajuste de la temperatura: 35-180°C con paso de ajuste de 5°C. El intervalo del ajuste del tiempo: de 2 minutos a 15 horas con paso de ajuste de 1 minuto (para el intervalo de 2 minutos a 1 hora) o de 5 minutos (para el intervalo de 1 hora a 15 horas). El tiempo de preparación por defecto en el programa «MULTICOOK» es de 30 minutos.

Siga lo indicado en los puntos 1-4 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados». Luego pulse el botón «Timer/°C» para pasar al modo de ajuste de la temperatura de preparación. En la pantalla se iluminará la temperatura de cocción establecida por defecto (100°C). Determine la temperatura de preparación deseada al pulsar los botones «+» y «-». Después de haber establecido la temperatura de cocción, siga lo indicado en los puntos 5-9 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

 ¡Atención! Si la temperatura de preparación es inferior a 75°C la función de autocalentamiento se desactivará automáticamente. En caso de selección de la temperatura igual a superior a 140°C el tiempo de preparación máximo es de 2 horas.

Programa «STEW/CHILL»

Se recomienda para el estofado de verduras, carne, ave, mariscos. El tiempo de preparación por defecto en el programa «STEW/CHILL» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa «BAKE»

El programa está recomendado para hornear galletas, guisos, pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre. El tiempo de preparación por defecto en el programa «BAKE» es de 50 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Mida los ingredientes según la receta, colóquelos en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes estén por debajo de la marca 1/2 indicada en la superficie interior del tazón. Luego siga lo indicado en los puntos 2-9 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».


Programa «RICE/GRAIN»

El programa se recomienda para la cocción de las papillas gruesas de diversos cereales, la preparación de varias guarniciones. El tiempo de preparación por defecto en el programa «RICE/GRAIN» es de 30 minutos. El intervalo del ajuste del tiempo: de 5 minutos a 4 horas con paso de ajuste de 1 minuto (para el intervalo de 5 minutos a 1 hora) o de 5 minutos (para el intervalo de 1 hora a 4 horas).

Programa «PASTA»

Es recomendable para la preparación de los productos de pasta, salchichas, cocción de los huevos, etc. El tiempo de preparación por defecto en el programa «PASTA» es de 8 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 2 minutos a 1 hora con paso de incremento de 1 minuto. Antes de iniciar el programa, asegúrese de que los sonidos están activados (en la pantalla se ilumina el indicador del sonido). La cuenta atrás del proceso de la preparación se iniciará después de que hierva el agua. La función del inicio diferido no es disponible con este programa.

Vierte el agua en el tazón. Asegúrese de que el nivel del agua esté por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón. Siga lo indicado en los puntos 2-5, luego del punto 7 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados». Cuando el agua empiece a hervir, sonará un pitido. Abra con cuidado la tapa y introduzca los alimentos en el agua hirviendo, luego cierre la tapa hasta escuchar un clic. Pulse el botón «Start / Keep Warm». Empezará la ejecución del programa establecido y la cuenta atrás del tiempo de preparación. Luego siga lo indicado en los puntos 8-9 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

 ¡Atención! En el curso de la cocción de algunos elementos se produce espuma. Para evitar su posible desbordamiento del tazón se puede abrir la tapa apenas unos minutos después de la introducción de los productos en el agua hirviendo.

Programa «STEAM»

Se recomienda para la preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú infantil. El tiempo de preparación por defecto en el programa «STEAM» es de 20 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de ajuste de 5 minutos. En este programa la cuenta atrás de la cocción comienza después de que el agua empiece a hervir.

- Para la preparación de las hortalizas y otros productos al vapor:
- Vierta en el tazón 600-1000 ml de agua. Coloque el recipiente de preparación al vapor en el tazón.
 - Mida y prepare alimentos de acuerdo a la receta, colóque de manera uniforme en el recipiente para la preparación al vapor.
 - Siga lo indicado en los puntos 2-9 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

Programa «SLOW COOK»

Está recomendado para la preparación de hash, leche cocinada a fuego lento. El tiempo de preparación por defecto en el programa «SLOW COOK» es de 3 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 30 minutos a 12 horas con paso de incremento de 10 minutos. En el programa

«SLOW COOK» la función de autocalentamiento no está disponible.

Programa «FRY»

Se recomienda para freír carne, verduras, ave, mariscos. El tiempo de preparación por defecto en el programa «FRY» es de 15 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 1 minutos. Se puede freír los alimentos con caja del aparato abierta.

La función de «Time Delay» no es disponible con este programa.

Programa «PILAF»

El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos de pilaf. El tiempo de preparación por defecto en el programa «PILAF» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa «SOUP»

Está recomendado para la preparación de varios primeros platos, así como de compotas y otras bebidas. El tiempo de preparación por defecto en el programa «SOUP» es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa «PORRIDGE»

Se recomienda para la preparación de papillas de avena. El tiempo de preparación por defecto en el programa «PORRIDGE» es de 25 minutos. El intervalo de ajuste del tiempo: de 5 minutos a 4 horas con paso de ajuste de 1 minuto (para el intervalo de 5 minutos a 1 hora) o de 5 minutos (para el intervalo de 1 hora a 4 horas).

El programa está diseñado para cocinar papilla a base de leche semidesnatada pasteurizada. Para evitar la leche hirviendo y obtener el resultado deseado se recomienda:

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

En caso si el resultado deseado no se ha obtenido con el programa «PORRIDGE», use el programa universal «MULTICOOK». La temperatura óptima para la preparación de papilla a base de leche es de 95°C.

Programa «YOGURT»

Con el programa «YOGURT» usted puede preparar unos deliciosos y saludables yogures en su casa. El tiempo de preparación por defecto en el programa «YOGURT» es de 8 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos. En el programa «YOGURT» la función de autocalentamiento no está disponible.

Mida los ingredientes según la receta, colóquelos en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes estén por debajo de la marca 1/2 indicada en la superficie interior del tazón. Luego siga lo indicado en los puntos 2-9 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados».

Programa «VACUUM»

Destinado para la cocción de productos empaquetados al vacío. Por silencio el tiempo de preparación en el programa es de 2 horas, 30 minutos. Es posible el ajuste manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 12 horas con pasos de 5 minutos. En el programa «VACUUM» la función de autocalentamiento no está disponible.

Programa «BREAD»

El programa está recomendado para la hornada de diferentes tipos de pan a base de harina de trigo y con la adición de harina de centeno. El tiempo de

preparación por defecto en el programa «BREAD» es de 2 horas (durante la primera hora del programa se hace la fermentación, y luego la hornada misma). Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 6 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Amase la masa, siguiendo las recomendaciones de la receta elegida. Ponga la masa en el tazón. Inserte el tazón en el cuerpo del robot de cocina. Asegúrese de que todos los ingredientes estén por debajo de la marca 1/2 indicada en la superficie interior del tazón. Luego siga lo indicado en los puntos 2-9 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados». No abra la tapa del robot de cocina hasta el final del proceso de hornado. No se recomienda usar la función de «Inicio diferido», porque esto puede afectar la calidad de la hornada.

Programa «COOK»

Se recomienda para cocinar verduras y legumbres. El tiempo de preparación por defecto en el programa «COOK» es de 40 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa «EXPRESS»

Está recomendado para la preparación del arroz, papillas grumosas y cereales. En este programa los ajustes del tiempo de preparación y la función de «Time Delay» no son disponibles. El tiempo de preparación en el programa es de 15 minutos. Siga lo indicado en los puntos 1-4 de la sección «Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados», luego en los puntos 7-9 (dejando de lado los puntos 5, 6).

III. OPCIONES ADICIONALES

- Fermentación de la masa
- Preparación de fondue
- Trigo en grasa
- Preparación de requestón
- Preparación del queso
- Esterilización
- Pasteurización
- Calentamiento del alimento para bebé

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

Se puede los accesorios adicionales para el robot de cocina REDMOND RMC-M150E o informarse sobre las novedades de los productos REDMOND en la página web WWW.MULTICOOKER.COM o en las tiendas de los distribuidores oficiales.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y completamente enfriado. Utilice un paño suave y un detergente no abrasivo. Le recomendamos que limpie el aparato inmediatamente después de usarlo.

i Al limpiar, no utilice productos abrasivos, esponjas con recubrimiento abrasivo o sustancias químicamente agresivas. Está prohibido sumergir el cuerpo del cuerpo en agua o colocarlo bajo el agua corriente.

Antes del primer uso o para eliminar los olores después de cocción se recomienda hervir medio limón durante 15 minutos en el programa «STEAM».

El tazón, la tapa interior de aluminio y la válvula de escape de vapor deben limpiarse después de cada uso. Se puede lavar el tazón en lavavajillas. Después de la limpieza del tazón frote bien seca la superficie exterior.

Para limpiar la tapa interior de aluminio:

- Abra la tapa del robot de cocina, en el exterior de la tapa hacia empuje hacia arriba el pestillo de plástico hasta separar la tapa;
- Presione un pestillo de plástico en la parte interior de la tapa, tire suave-

mente de la tapa interior para que se desenganche de la principal. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño húmedo, si es necesario, lave la tapa desmontable usando un detergente para lavar platos.

Después de la limpieza, inserte la tapa de aluminio en las ranuras inferiores, alinéela con la tapa principal y presione suavemente la parte superior de la tapa interior hasta que haga clic. La tapa interior de aluminio debe encajar firmemente en su lugar.

Para limpiar la válvula de vapor:

- Tire su tapa hacia arriba y hacia si. En la parte interior de la tapa desmontada gire el pestillo de la válvula de vapor hacia la derecha hasta el tope. Elimínelo.
- Retire con cuidado la goma de la válvula del pestillo, lave con esmero la válvula, el pestillo y la tapa. Seque la válvula, monte en orden inverso y colóquelo en su sitio.

i Para evitar la deformación de la goma de la válvula queda prohibido tirarla y estrirla.

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

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en la preparación y soluciones para eliminarlos

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

EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

| Posibles causas del problema | Medidas de solución |
|--|--|
| Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta. | No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado. |
| El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta. | El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor. |
| Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto. Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos, Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación. La variante de la receta que ha elegido no está adaptado para la preparación en este robot de cocina. | Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida. |
| En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor. | Vierta el agua en el recipiente necesariamente según el volumen recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación. |

| | |
|---|---|
| <p>En caso de freído: Ha vertido demasiado aceite en el tazón. Exceso de humedad en el tazón.</p> | <p>En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente. No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído.</p> |
| <p>En caso de cocción: la evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez.</p> | <p>Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, soffrito y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida.</p> |
| <p>En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado):</p> | <p>Ponga la masa en el tazón en menor cantidad. Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa.</p> |
| <p>Ha vertido demasiada masa en el tazón.</p> | |

EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO

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

EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN

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

EL PLATO SE QUEMA

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

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

EL ALIMENTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

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

LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA

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

LA MASA NO SE HA FERMENTADO

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

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

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

| Nº | Producto | Peso, gramos/cantidad | Cantidad de agua, ml | Tiempo de preparación, min |
|----|--|-----------------------|----------------------|----------------------------|
| 1 | Filete de cerdo/ternera (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |

| Nº | Producto | Peso, gramos/cantidad | Cantidad de agua, ml | Tiempo de preparación, min |
|----|--|-----------------------------------|----------------------|----------------------------|
| 2 | Filete de cordero (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Filete de pollo (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Albóndigas/chuletas | 180 (6 unidades)/450 (3 unidades) | 500 | 10/15 |
| 5 | Pescado (filete) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Gambas de ensalada (peladas, cocidas y congeladas) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Patata (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Zanahoria (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Remolacha (cubitos de 1,5 x1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Verduras (congeladas en maduro) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Huevo | 3 unidades | 500 | 10 |

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

Recomendaciones de uso de los modos de temperatura con el programa «MULTICOOK»

| Nº | Temperatura de cocción | Recomendaciones de uso: (véase también el libro de recetas) |
|----|------------------------|---|
| 1 | 35°C | fermentación de la masa y preparación de vinagre |
| 2 | 40°C | preparación de yogures |
| 3 | 45°C | fermentación de masa |
| 4 | 50°C | fermentación láctica |
| 5 | 55°C | preparación de pomasas |
| 6 | 60°C | preparación de té verde, alimento para bebé |
| 7 | 65°C | cocción de carne envasada al vacío |
| 8 | 70°C | preparación de ponche |
| 9 | 75°C | pasteurización, preparación de té blanco |
| 10 | 80°C | preparación de ponche de vino |
| 11 | 85°C | preparación de quesúon o platos que requieren un tiempo de cocción prolongado |
| 12 | 90°C | preparación de té rojo |
| 13 | 95°C | preparación de papillas a base de leche |
| 14 | 100°C | preparación de bisé o confituras |
| 15 | 105°C | preparación de aspíc |
| 16 | 110°C | esterilización |
| 17 | 115°C | preparación de jarabe de azúcar |

| Nº | Temperatura de cocción | Recomendaciones de uso: (véase también el libro de recetas) |
|----|------------------------|--|
| 18 | 120°C | preparación de morcillo |
| 19 | 125°C | preparación de carne guisado |
| 20 | 130°C | preparación de budín |
| 21 | 135°C | sofreído de platos preparados para darles una corteza crujiente. |
| 22 | 140°C | ahumado |
| 23 | 145°C | asado de verduras y pescado en papel de aluminio |
| 24 | 150°C | asado de carne (en papel de aluminio) |
| 25 | 155°C | freído de productos elaborados a base de la masa de levadura |
| 26 | 160°C | freído de aves |
| 27 | 165°C | freído filetes |
| 28 | 170°C | freído en la masa |
| 29 | 175°C | preparación de los nuggets |
| 30 | 180°C | preparación de patatas fritas |

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

| Programa | Recomendaciones de uso: | Tiempo de preparación por defecto | Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste | Inicio diferido | Salida a los parámetros de funcionamiento | Autocalentamiento |
|-----------------|---|-----------------------------------|--|-----------------|---|-------------------|
| MULTICOOK | Preparación de varios platos con la posibilidad del ajuste de temperatura y tiempo de preparación | 30 minutos | 2 minutos - 1 hora / 1 minuto 1 hora - 15 horas / 5 minutos | + | - | + |
| STEW/ CHILLI | Estofado de carne, pescado, verduras, guarniciones y de platos de varios componentes | 1 hora | 10 min - 12 horas / 5 minutos | + | - | + |
| BAKE | Horneado de los muffins, galletas, quijos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre. | 50 minutos | 10 min - 8 horas / 5 minutos | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Preparación de varios cereales y guarniciones. Cocción de papillas gruesas a base de agua. | 30 minutos | 5 minutos - 1 hora / 1 minuto 1 hora - 4 horas / 5 minutos | + | - | + |

| Programa | Recomendaciones de uso: | Tiempo de preparación por defecto | Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste | Inicio diferido | Salida a los parámetros de funcionamiento | Autocalentamiento |
|-----------|---|-----------------------------------|---|-----------------|---|-------------------|
| PASTA | Preparación de pasta de diferentes tipos de trigo; cocción de salchichas, raviolis y otros alimentos precocinados | 8 minutos | 2 minutos - 1 hora / 1 minuto | - | + | + |
| STEAM | Preparación al vapor de la carne, pescado, verduras y otros alimentos | 20 minutos | 5 minutos - 2 horas / 5 minutos | + | + | + |
| SLOW COOK | Preparación de leche cocida a fuego lento, hash, marcirillo, diferentes tipos de aspic | 3 horas | 30 min - 12 horas / 10 minutos | + | - | - |
| FRY | Freído de carne, pescado, verduras y de platos de varios componentes | 15 minutos | 5 minutos - 2 horas / 1 minuto | - | - | + |
| PILAF | Preparación de diferentes tipos de pilaf (con carne, ave, pescado, verdura) | 1 hora | 10 minutos - 2 horas / 5 minutos | + | - | + |
| SOUP | Preparación de caldos, sopas de relleno, de verdura y sopas frías | 1 hora | 10 min - 8 horas / 5 minutos | + | - | + |
| PORRIDGE | Preparación de papillas de avena | 25 minutos | 5 minutos - 1 hora / 1 minuto 1 hora - 4 horas / 5 minutos | + | - | + |
| YOGURT | Preparación de diversos tipos de yogur | 8 horas | 10 min - 12 horas / 5 minutos | + | - | - |
| VACUUM | Cocción de productos envasados al vacío | 2,5 horas | 10 min - 12 horas / 5 minutos | + | - | - |
| BREAD | Preparación de pan de harina de trigo y harina de centeno con la etapa de fermentación. | 2 horas | 10 min - 6 horas / 5 minutos | + | - | + |
| COOK | Cocción de verduras y legumbres | 40 minutos | 5 min - 8 horas / 5 minutos | + | - | + |
| EXPRESS | Preparación rápida de arroz, papilla desmenuzable a base de agua | 15 minutos | - | - | - | + |

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

| El mensaje de error en la pantalla | Posibles fallos | Eliminación del fallo |
|------------------------------------|--|---|
| E1-E3 | Error de sistema. Posible fallo de la placa de control o del sensor de temperatura | Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Cierre bien la tapa. Si cuando el robot de cocina vuelve a encenderse el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado |

ESP

| Defecto | Causa posible | Eliminación del defecto |
|---|---|---|
| No se activa. | No hay alimentación de la red eléctrica. | Comprobar la tensión en la red eléctrica. |
| El plato se prepara durante el periodo del tiempo demorado. | Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica. | Comprobar la tensión en la red eléctrica. |
| | El objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador. | Eliminar el objeto extraño. |
| | La taza en el cuerpo de la multi-taza es instalada desigualmente. | Instalar la taza rectamente, sin sesgos. |
| | El elemento calentador es ensuciado. | Desconectar el instrumento de la red eléctrica, déjale enfriarse. Limpiar el elemento calentador. |

VIII. GARANTÍA

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

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

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos 6 y 7 indican el mes, el 8 el año de la fabricación del dispositivo.

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

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



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

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.

Esta instrucción está disponible en la web www.redmond.company.

Fabricante: DSM Enterprise LTD. Building 2, Nº 6, Keji Road 10, Shingtán, Shunde, Guangdong, China.



Antes de utilizar este aparelho leia com atenção o manual de utilização e guarde-o como guia de consultas. O uso correcto do aparelho aumentará significativamente a sua durabilidade.

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 con-

sequências.

- 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.
- STOP** *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.

STOP *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 objetos estranhos no seu interior pode causar estragos ou um funcionamento defeituoso.

- Antes de limpar o aparelho assegure-se de que está desligado da rede eléctrica 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 sere verificadas com regularidade para ver se existe alguma obstrução.
 - Não aqueça a comida durante muito tempo.
-  *Atenção: é possível acontecerem queimaduras pela saída do vapor quente.*

Especificações técnicas

| | |
|--|--|
| Modelo..... | RMC-M150E |
| Potência..... | 860 W |
| Tensão..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Volume da tigela..... | 5 l |
| Revestimento em cerâmica antiaderente..... | Anato® (Coreia) |
| Display..... | LED |
| Aquecimento 3D..... | presente |
| Número de programas..... | 46 (16 programas automáticos, 30 programas com ajuste manual) |
| Válvula de vapor..... | removível |
| Desligue de sinais acústicos..... | presente |

Programas

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (GUISADO/CHILLI)
- BAKE (FÓRNO)
- RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS)
- PASTA (MASSAS)
- STEAM (VAPOR)
- SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)
- FRY (ASSAR)
- PILAF (PAELHA)
- SOUP (SOPA)
- PORRIDGE (PAPA COM LEITE)
- YOGURT (IOGURTE)
- VACUUM (VÁCUO)
- BREAD (PANIFICAÇÃO)
- COOK (COZEDURA)
- EXPRESS

Funções

| | |
|--|------------------------|
| Aquecimento automático..... | presente, até 24 horas |
| Desligamento antecipado do aquecimento automático..... | presente |
| Aquecimento de pratos..... | presente, até 24 horas |
| Início diferido..... | presente, até 24 horas |
| Função "MASTERCHIEF": | |
| • ajuste de tempo e temperatura durante a preparação | |
| • composição e gravação de programas individuais | |
| Função "Assistente de voz"..... | presente |

Componentes

| | |
|--|-------|
| Multicozedura..... | 1 pc. |
| Tigela RB-CS02..... | 1 pc. |
| Recipiente para cozinhar em banho-maria..... | 1 pc. |
| Cesta RAM-FB1 de fritura em óleo..... | 1 pc. |
| Copo de medição..... | 1 pc. |
| Concha..... | 1 pc. |
| Colher plana..... | 1 pc. |
| Portador de concha/colher..... | 1 pc. |
| Manual de uso..... | 1 pc. |
| Livro "100 receitas"..... | 1 pc. |
| Livro de serviço..... | 1 pc. |
| Cabo de alimentação..... | 1 pc. |
| Pinça para remoção da tigela..... | 1 pc. |

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

Componentes da multicozedura RMC-M150E A1

- Tampa do aparelho
- Tampa interna removível

- Tigela
- Botão para abrir a tampa
- Painel de controlo com display
- Corpo
- Alça de transporte
- Válvula de vapor removível
- Colher plana
- Concha
- Copo de medição
- Recipiente para cozinhar em banho-maria
- Cesta de fritura em óleo.
- Portador de concha e colher
- Pinça para remoção da tigela

Elementos do painel de controlo A2

- Botão "Hour/Min" ("Horas/Minutos") – selecção dos valores de horas ou minutos nos regimes de instalação do tempo de cozimento e do início diferido; activação/desactivação dos sinais acústicos (do assistente de voz).
- A tecla "Time Delay" ("Retardar Início") serve para activar o regime de instalação do tempo do início diferido e activação do regime "MASTER-CHIEF".
- Botão "Cancel/Reheat" ("Cancelar/Aquecer") – inserção/desinserção da função de aquecimento; interrupção do programa de cozimento; cancelamento dos parâmetros definidos. A tecla tem um símbolo táctil para deficientes visuais.
- Botão "-" – diminuição do valor de horas ou minutos no modo da definição de tempo; selecção de programa automático de cozinhar; diminuição do valor de temperatura no regime de selecção da temperatura.
- Botão "+" – aumento do valor de horas ou minutos no modo da definição de tempo; selecção de programa automático de cozinhar; diminuição do valor de temperatura no regime de selecção da temperatura.
- Botão "Start / Keep Warm" ("Start / Aquecimento automático") – activação do programa seleccionado de cozinhar; desligue preliminar do aquecimento automático. A tecla tem um símbolo táctil para deficientes visuais.
- Botão "Timer/t°C" ("Temporizador/t°C") – passagem no regime de definição do tempo de cozimento, selecção do sistema de fixação do tempo/ temperatura de cozimento (no programa "MULTICOOK").
- A tecla "Menu" ("Menu") usa-se para seleccionar o programa automático de culinária.
- Display.

Componentes do display A3

- Indicador do progresso do programa de culinária.
- Indicador do modo de definição do tempo de cozimento.
- Indicador do programa de culinária automático seleccionado.
- Indicador da função de aquecimento automático e da função de aquecimento de pratos acabados.
- Indicador de alimentação.
- Indicador de funcionamento.
- Indicador de funcionamento do assistente de voz.
- Indicador do modo de temporizador (tempo/temperatura).
- Temporizador.

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

Retire o aparelho da caixa com cuidado, remova todos os materiais de embalagem e adesivos promocionais, excepto o adesivo com o número de série. LIMA ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia. Limpe a unidade com um pano húmido. Lave a tigela com água morna e sabão. Seque-a completamente. Ao primeiro uso pode sentir-se um cheiro estranho, que não é um mau funcionamento do aparelho. Neste caso, limpe o aparelho (veja a pág. "Manutenção da multicozedura").

⚠ 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.

II. COMO USAR A MULTICOZEDURA

Antes de usar o aparelho

Instale o aparelho sobre uma superfície plana e sólida para que o vapor que sai da válvula de vapor quente não pegue 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 Multicozedura não têm nenhum dano, quebras e outros defeitos. Entre a tigela e o elemento de aquecimento não devem ser objectos estranhos.

i Para evitar a contaminação do fundo e das paredes da câmara de trabalho do dispositivo, recomenda-se carregar os ingredientes e água na tigela, e só depois colocar a tigela no corpo da multicozedura.

Não ligue o aparelho sem tigela dentro: um início aleatório do programa de culinária vai levar a um superaquecimento crítico do dispositivo.

Não use o aparelho com a tigela vazia: o superaquecimento da tigela pode danificar o revestimento antiaderente.

⚠ Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.

Assistente de voz

A multicozedura REDMOND RMC-M150E está dotada do assistente de voz, graças ao qual o controlo do aparelho é totalmente dobrado e acompanhado de informações detalhadas sobre as mudanças e as configurações actuais do programa. A função activa-se automaticamente depois de ligar o dispositivo. Para desactivá-la, pressione e segure o botão "Hour/Min" no modo de espera. Ao pressionar e segurar novamente o botão "Hour/Min", pode reactivar a função.

Definição do tempo de cozimento

- Depois de ter seleccionado um programa de culinária, pressione a tecla "Timer/t°C" para escolher o sistema de ajuste do tempo de cozimento (no display será iluminado o indicador "Timer" ("Temporizador"), o tempo de cozimento definido por padrão será exibido, e o indicador de minutos começa a piscar).
- Ao pressionar o botão "Hour/Min", escolha o modo de instalação em horas ou minutos (o valor seleccionado começa a piscar). Pressione o botão "+" para aumentar o valor do tempo, e o botão "-" para diminuí-lo. Para acelerar a alteração do valor, mantenha pressionado o botão por alguns segundos.
- Terminada a instalação do tempo de cozimento (o visor continua a piscar), prossiga para a próxima etapa. Para cancelar as configurações feitas, apertar o botão "Cancel/Reheat", e, em seguida, reinsertir todo o programa de culinária.

⚠ Atenção! A configuração manual do tempo de cozimento, é necessário considerar o intervalo possível de tempo e o passo de definição previsto no programa de cozimento seleccionado. Em alguns programas a contagem do tempo de cozimento só começa quando o valor pré-definido da temperatura de exercício for atingido.

Função "Início diferido"

A função de início diferido permite especificar um intervalo de tempo após o qual o programa seleccionado vai começar a cozinhar. É possível diferir o início do programa no intervalo de 5 minutos a 24 horas, com passo de 5 minutos.

- Depois de ter seleccionado e ajustado o programa de cozedura, prima o botão "Time Delay" (no display pisca o valor em minutos).
- Ao pressionar o botão "Hour/Min", escolha o modo de instalação em horas ou minutos (o valor seleccionado começa a piscar). Pressione o botão "+" para aumentar o valor do tempo, e o botão "-" para diminuí-lo. Para acelerar a alteração do valor, mantenha pressionado o botão por alguns segundos.

- Pressione e mantenha o botão "Start / Keep Warm" por alguns segundos. A função do início diferido começa a funcionar (o temporizador pára de piscar, o display mostra a contagem regressiva do tempo restante antes do início do programa de cozimento selecionado).
- Para cancelar as configurações feitas, apertar o botão "Cancel/Reheat" e, em seguida, reinsertir todo o programa de culinária.



Atenção! Não é recomendável utilizar o início diferido, se a receita contém alimentos perecíveis (ovos, leite, carne, queijo, etc.).

Função de manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)

Liga-se automaticamente imediatamente depois de terminar o programa de cozedura e mantém a temperatura do prato acabado na gama de 70-80°C durante 24 horas. O indicador do botão "Cancel/Reheat" é acessível, e no display é mostrada a contagem directa do tempo de trabalho neste regime. Se necessário, o aquecimento automático pode ser desligado, para isso pressione e segure por alguns segundos o botão "Cancel/Reheat".

Desconexão preliminar do aquecimento automático

Para desligar de antemão a função de aquecimento automático ao início ou exercício do programa, pressione e segure por alguns segundos o botão "Start / Keep Warm", até que o indicador do botão "Cancel/Reheat" não se apague. Para ligar de novo o aquecimento automático, pressione e segure por alguns segundos o botão "Start / Keep Warm" (o indicador do botão "Cancel/Reheat" será acessível).

Função de reaquecimento

A multiccozedura REDMOND RMC-M150E pode ser utilizada para o reaquecimento de pratos frios. Para fazer isso:

- Pôr o alimento na tigela, colocar a tigela na multiccozedura.
- Fechar a tampa, ligar o aparelho à corrente eléctrica.
- Pressione e segure por alguns segundos o botão "Cancel/Reheat" até que o sinal acústico ressoe. O indicador de "Reheat" ("Aquecer") no display e o indicador do botão correspondente serão acessíveis. O temporizador começará a contagem directa do tempo de aquecimento. O prato será aquecido até 70-80°C. Esta temperatura será mantida durante 24 horas. Se necessário, o aquecimento pode ser desligado, para isso pressione e segure por alguns segundos o botão "Cancel/Reheat", até que não se apaguem os respectivos indicadores no display e no botão.

Memória não volátil

A multiccozedura REDMOND RMC-M150E tem uma memória não volátil que garante a preservação de todas as configurações do usuário (incluindo aquelas com início diferido e assistente de voz) por 2 horas em caso de uma falha de energia inesperada. Se durante esse tempo o fornecimento de energia eléctrica for retomado, a multiccozedura vai continuar a trabalhar no modo especificado.

Função "MASTERCHIEF"

Na multiccozedura REDMOND RMC-M150E está realizada uma função exclusiva de "MASTERCHIEF" que estende muito o conjunto básico de características do dispositivo. Esta função permite-lhe alterar a temperatura e o tempo de cozimento até 10 vezes directamente durante a execução do programa (exclusivo os programas "EXPRESS" e "YOGURT"). Dentro de 3 minutos após o final do cozimento, é possível salvar a sequência de temperatura e tempo pré-definido e gravar todo o processo de cozimento na memória. Portanto, a função "MASTERCHIEF" oferece a oportunidade de fazer seu próprio programa com um único regime de temperatura.

O tempo pode ser variado no intervalo de 1 minuto a 15 horas, com passo de incremento de 1 minuto, independentemente do programa. Ao instalar o tempo de cozimento de 00 horas 00 minutos, e também na dependência da configuração anterior, o dispositivo entra automaticamente no modo de aquecimento ou em modo de espera. A temperatura pode ser variada no intervalo de 35 a 180°C com passo de incremento de 5°C.

Variações de temperatura e de tempo de cozimento (criação do seu próprio programa)

- Pressione a tecla "Menu" para seleccionar qualquer programa de culinária, exclusive os programas "EXPRESS" e "YOGURT". Pressione e mantenha pressionado a tecla "Start / Keep Warm". Os indicadores dos botões "Start / Keep Warm" e "Cancel/Reheat" serão acessíveis. O programa de cozimento será iniciado.
- Para desligar de antemão a função de aquecimento automático, pressione e segure por alguns segundos a tecla "Start / Keep Warm", até que o indicador da tecla "Cancel/Reheat" não se apague. Ao apertar repetidamente a tecla "Start / Keep Warm", pode-se ligar novamente a função.
- Para mudar o tempo de cozimento e a temperatura durante a operação, pressione e segure a tecla "Time Delay" até que o sinal acústico vai soar.
- No display será mostrado e começará a piscar o valor do tempo restante até o final do processo de cozimento. Ao pressionar a tecla "-" para diminuir o valor ou a tecla "+" para aumentá-lo, pode alterar o tempo. Para passar da mudança de minutos à mudança de horas e vice-versa, pressione a tecla "Hour/Min" (ver a secção "Definir o tempo de cozimento").
- Para alterar a temperatura de cozimento, pressione a tecla "Timer/t°C". No display começa a piscar o valor da temperatura para a próxima fase de cozinhar. O valor padrão para o programa "MULTICOOK" é a temperatura previamente instalada, para outros programas é de 100°C. Ao pressionar a tecla "-" para diminuir o valor ou a tecla "+" para aumentá-lo, pode alterar a temperatura.
- Para salvar as alterações, não pressione nenhuma tecla durante 10 segundos. O processo de cozimento vai continuar com os novos parâmetros. Os digitos no display param de piscar.
- Para uma alteração posterior da temperatura e do tempo de cozimento, repita o procedimento previsto nos parágrafos 3-6. É possível fazer até 10 mudanças dentro do mesmo processo de cozimento.

Registo do programa modificado

É possível salvar as alterações na memória do aparelho em lugar do programa segundo o qual estava cozinhado. Quando o processo de cozimento terminar, o sinal acústico soará. Se durante a operação o programa foi alterado, o display começará a contagem regressiva de três minutos (em segundos). Durante este tempo, pressione e segure as teclas "+" e "-". Se não deseja salvar as alterações, pressione a tecla "Cancel/Reheat".

Depois disso, à dependência das configurações feitas, o dispositivo passa no modo de aquecimento automático (o LED na tecla "Cancel/Reheat" está acessível, o display mostra a conta directa do tempo de trabalho), ou no modo de espera. A função do aquecimento automático no programa modificado será ligada ou desligada, à dependência do facto se ela foi ligada ou desligada no final do processo de cozimento. Se a temperatura de cozimento na fase final foi fixada em menos de 75°C, o aquecimento automático à activação do programa mudado será desligado automaticamente.

Utilização do programa gravado

- Pressione a tecla "Menu" para seleccionar o nome do programa automático depois da sua mudança. Em vez do valor de tempo predefinido, o display mostra os símbolos "----".
- É possível definir o tempo do início diferido.
- Pressione e mantenha pressionado por alguns segundos a tecla "Start / Keep Warm". Os indicadores dos botões "Start / Keep Warm" e "Cancel/Reheat" acender-se-ão. O display mostrará o tempo total de cozimento, será iniciado o programa individual e começará a contagem regressiva de seu trabalho.
- Para desligar a função de aquecimento automático, pressione e segure a tecla "Start / Keep Warm", até que o indicador da tecla "Cancel/Reheat" não se apague. Ao apertar repetidamente a tecla "Start / Keep Warm", pode-se ligar novamente a função.
- Durante o cozimento, o display vai alternadamente exibir o tempo restante até o final do programa, e a temperatura de cozimento escolhida

para esta fase. À passagem de uma fase de preparação (regime de temperatura) para outra, o sinal sonoro é emitido.

Retorno para as configurações de fábrica

Para excluir um programa individual e restaurar as configurações de fábrica do programa automático mudado, seleccione-o ao apertar a tecla "Menu". Após isso, pressione simultaneamente e mantenha pressionadas as teclas "Hour/Min" e "Time Delay" até ouvir um clique.

Para restaurar as configurações padrão para todos os programas automáticos, pressione simultaneamente e mantenha pressionadas as teclas "Hour/Min" e "Time Delay" até ouvir um clique quando o aparelho está em modo de espera.

Procedimento comum da utilização de programas automatizados

- Preparar (medir) os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegurar-se de que todos os ingredientes, incluindo o líquido, estão na parte inferior da indicação da amplitude máxima no lado interior da tigela.
- Inserir a tigela no aparelho. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
- Fechar a tampa da multiccozedura até ouvir um clique. Conectar o aparelho à rede eléctrica.
- Pressione o botão "Menu" para seleccionar o modo de cozimento desejado (o indicador correspondente do programa vai piscar no display). Para facilitar a navegação no menu, aperte as teclas "-" ou "+".
- Para definir o tempo de cozimento, pressione a tecla "Timer/t°C". O display mostrará o tempo de cozimento definido por padrão, o que pode ser alterado.
- Se for necessário, defina o tempo do início diferido.
- Pressione e mantenha pressionado por alguns segundos a tecla "Start / Keep Warm". Os indicadores dos botões "Start / Keep Warm" e "Cancel/Reheat" acender-se-ão. Começará a execução de programas de culinária e a contagem decrescente do tempo de exercício.
- Um sinal acústico vai informá-lo da conclusão do programa. Em seguida, à dependência das configurações actuais, o aparelho vai passar no regime de aquecimento automático (no display será mostrada contagem directa do tempo de trabalho da função), ou no regime standby. Ao apertar e manter pressionado a tecla "Start / Keep Warm", é possível desactivar de antemão a função do aquecimento automático (o indicador da tecla "Cancel/Reheat" será apagado). Ao apertar repetidamente a tecla "Start / Keep Warm", pode-se ligar novamente a função.
- Para cancelar o programa definido, parar o processo de cozimento ou desactivar o aquecimento automático, aperte a tecla "Cancel/Reheat".

Programa "MULTICOOK"

O programa destina-se para a preparação de qualquer prato de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento especificados pelo utilizador. Intervalo de variação da temperatura: 35-180°C com passo de 5°C. Intervalo de variação de tempo: desde 2 minutos até 15 horas, com passo de 1 minuto (para o intervalo desde 2 minutos até 1 hora), ou de 5 minutos (para um intervalo desde 1 hora até 15 horas). O tempo de cozimento predefinido no programa "MULTICOOK" é de 30 minutos.

Siga os pontos 1-4 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados". Logo pressione a tecla "Timer/t°C" para passar ao modo de ajuste da temperatura de cozimento. No display será mostrada a temperatura de cozedura predefinida (100°C). Ao apertar os botões "+" e "-", ajuste a temperatura de cozimento necessária. Depois de definir a temperatura de cozimento, siga os pontos 5-9 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".



Atenção! A temperatura de cozimento de até 75°C a função do aquecimento automático está desactivada. Ao seleccionar a temperatura maior de 140°C, o tempo máximo de cozimento é de 2 horas.

Programa "STEW/CHILLI"

Recomendado para estufar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de

cozimento predefinido no programa "STEW/CHILLI" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 12 horas, com o passo de 5 minutos.

Programa "BAKE"

O programa é recomendado para a preparação de biscoitos, pudins, empadas, pastéis e tortas de massa leve e folhada. O tempo de cozimento predefinido no programa "BAKE" é de 50 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 10 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos.

Meça a quantidade de produtos requerida na receita, coloque-os na tigela. Assegure-se de que todos os ingredientes ficam mais abaixo da indicação de 1/2 no lado interior da tigela. Depois siga os pontos 2-9 na secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

Programa "RICE/GRAIN"

O programa é recomendado para preparar papas friáveis de diversos tipos de cereais e suas misturas e ainda para a preparação de várias guarnições. O tempo de cozimento predefinido no programa "RICE/GRAIN" é de 30 minutos. Intervalo de variação de tempo: desde 5 minutos até 4 horas, com passo de 1 minuto (para o intervalo desde 5 minutos até 1 hora), ou de 5 minutos (para um intervalo desde 1 hora até 4 horas).

Programa "PASTA"

O programa é recomendado para cozinhar pasta, salsichas, ovos, etc. O tempo de cozimento predefinido no programa "PASTA" é de 8 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 2 minutos a 1 hora, com o passo de 1 minuto. Antes de iniciar o programa, certifique-se que o sinal sonoro está ligado (o sinal acústico acende no display). A contagem regressiva do tempo de exercício do programa começará quando a água começar a ferver. A função do início diferido neste programa não está disponível.

Encha a tigela de água. Assegure-se de que o nível de água está mais abaixo da indicação máxima no lado interior da tigela. Siga os pontos 2-5, em seguida o ponto 7 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados". Quando a água vai ferver, um sinal vai soar. Abra cuidadosamente a tampa e coloque o produto em água fervente, em seguida, feche a tampa. Apertar a tecla "Start / Keep Warm". Começarão a execução de programas de culinária e a contagem decrescente do tempo de exercício. Siga as indicações dos pontos 8-9 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

⚠ Atenção! Durante o cozimento de alguns alimentos, a espuma é formada. Para que a espuma não se derame fora da tigela, pode-se abrir a tampa alguns minutos depois de colocar o produto em água fervente.

Programa "STEAM"

Recomenda-se para o cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, pratos dietéticos e vegetarianos, comida para crianças. O tempo de cozimento predefinido no programa "STEAM" é de 20 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Neste programa, a contagem do tempo de cozimento só começará depois que a água vai ferver.

Para cozinhar legumes e outros produtos em banho-maria:

- Encha a tigela com 600-1000 ml de água. Coloque o recipiente na tigela para cozinhar num banho de água.
- Meça e prepare os ingredientes de acordo com a receita, distribua-os uniformemente no recipiente para cozinhar num banho de água.
- Siga os pontos 2-9 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

Programa "SLOW COOK"

Está recomendado para cozinhar guisado de carne, leite derretido. O tempo de cozimento predefinido no programa "SLOW COOK" é de 3 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 30

minutos a 12 horas, com o passo de 10 minutos. A função de aquecimento automático não está disponível no programa "SLOW COOK".

Programa "FRY"

Está recomendado para fritar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento predefinido no programa "FRY" é de 15 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 1 minuto. É admitido fritar alimentos com a tampa aberta.

A função "Time Delay" não está disponível neste programa.

Programa "PILAF"

O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de risoto. O tempo de cozimento predefinido no programa "PILAF" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 10 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos.

Programa "SOUP"

Recomenda-se a preparar vários primeiros pratos, compotas e outras bebidas. O tempo de cozimento predefinido no programa "SOUP" é de 1 hora. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos.

Programa "PORRIDGE"

Recomendado para cozinhar papas com leite. O tempo de cozimento predefinido no programa "PORRIDGE" é de 25 minutos. Intervalo de variação de tempo: desde 5 minutos até 4 horas, com passo de 1 minuto (para o intervalo desde 5 minutos até 1 hora), ou de 5 minutos (para um intervalo desde 1 hora até 4 horas).

O programa destina-se a preparar papas com leite pasteurizado com baixo teor de gordura. Para evitar a evaporação do leite a ferver e obter o resultado pretendido, recomenda-se:

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

Se o resultado desejado no programa "PORRIDGE" não tiver sido atingido, utilize o programa universal "MULTICOOK". A temperatura óptima para cozinhar papa de leite é de 95°C.

Programa "YOGURT"

Com o programa "YOGURT", o cliente pode preparar em sua própria casa um iogurte delicioso e saudável. O tempo de cozimento predefinido no programa "YOGURT" é de 8 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 12 horas, com o passo de 5 minutos. A função de aquecimento automático não está disponível no programa "YOGURT".

Meça a quantidade de produtos requerida na receita, coloque-os na tigela. Assegure-se de que todos os ingredientes ficam mais abaixo da indicação de 1/2 no lado interior da tigela. Siga as indicações dos pontos 2-9 na secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

Programa "VACUUM"

Programa projectado para cozinhar alimentos embalados a vácuo. Por omissão o tempo de preparação no programa é de 2 horas e 30 minutos. É possível o ajuste manual de tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos. A função de aquecimento automático não está disponível no programa "VACUUM".

Programa "BREAD"

O programa é recomendado para cozinhar diferentes tipos de pão de farinha de trigo, com a adição de farinha de centeio. O tempo de cozimento pré-definido no programa "BREAD" é de 2 horas (durante a primeira hora de trabalho do programa a massa é fermentada, em seguida, cozinhada em forno).

Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 10 minutos a 6 horas, com o passo de 5 minutos.

Faça a massa segundo as recomendações da receita seleccionada. Coloque a massa na tigela. Ponha a tigela na multiccozedura. Assegure-se de que todos os ingredientes ficam mais abaixo da indicação de 1/2 no lado interior da tigela. Siga as indicações dos pontos 2-9 na secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados". Não abra a tampa da multiccozedura até o final do processo de cozedura.

Não é recomendável usar a função "Início retardado" que pode afectar a qualidade da cozinha.

Programa "COOK"

Recomendado para cozinhar hortaliças e legumes. O tempo de cozimento predefinido no programa "COOK" é de 40 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura manualmente no intervalo de 5 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos.

Programa "EXPRESS"

Está recomendado para cozinhar o arroz, papas friáveis de cereais. A função "Time Delay" e a capacidade de ajustar o tempo de cozimento neste programa não estão disponíveis. O tempo de funcionamento do programa é de 15 minutos. Siga os pontos 1-4 da secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados", depois o ponto 7-9 (ao omitir os pontos 5, 6).

III. OUTRAS POSSIBILIDADES

- Repouso da massa
- Preparação de fondue
- Fritura em óleo
- Preparação de queijão
- Preparação de queijo
- Esterilização
- Pasteurização
- Aquecimento de comida para bebés

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Para adquirir os acessórios opcionais da multiccozedura REDMOND RMC-M150E e para aprender mais sobre o novo REDMOND, visite o site WWW.MULTICOOKER.COM ou solicitar aos concessionários.

V. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

Antes de limpar o aparelho, verifique se ele está desconectado da rede e totalmente frio. Use um pano macio e detergente não abrasivo para louça. Recomenda-se limpar o produto imediatamente após o uso.

⚠ Durante a limpeza, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada abrasiva e produtos químicos. Não mergulhe o corpo do aparelho na água e não o colocar em água corrente.

Antes da primeira utilização, ou para remover os odores após o cozimento, é aconselhável deixar ferver durante 15 minutos a metade de um limão no programa "STEAM".

A tigela, a tampa interna de alumínio e a válvula de vapor removível devem ser limpas após cada utilização. Pode ser usada a máquina de lavar louça. Terminada a operação, esfregue o exterior da tigela com um pano seco.

Para limpar a tampa interior de alumínio:

- Abra a tampa da multiccozedura, no lado interior da tampa, pressione no fixador de plástico para cima, até que a tampa não se destaque;
- puxe a tampa interna de alumínio ligeiramente para si e para baixo, para desligá-la da tampa principal. Limpar a superfície de ambas as tampas com pano ou toalha húmida, se necessário, usar detergente líquido para louça para lavar a tampa removível.

Depois de ter limpo, coloque a tampa de alumínio para que as projecções estejam embutidas nas ranhuras inferiores, alinhe-a com a tampa principal e pressione ligeiramente até que se ouça um clique. A tampa de alumínio interno deve se encaixar no lugar.

Para limpar a válvula de vapor:

- Retire a tampa para cima e para si. Dentro da tampa removida gire o fixador da válvula de vapor no sentido horário até o final. Retire o fixador.
- Extraia cuidadosamente do fixador goma da válvula, lave a válvula, o fixador e a tampa. Secar a válvula, montá-la na ordem inversa e colocar na sua sede.

i Para evitar a deformação da goma elástica da válvula, não torça nem puxe a goma.

Durante a cozedura, pode-se forma um condensado que neste modelo é recolhido numa cavidade especial no corpo do dispositivo em torno da tigela. O condensado pode ser facilmente removido com uma toalha de cozinha ou com guardanapo.

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros na culinária e modos de evitá-los

A tabela a seguir resume os erros típicos feitos durante a preparação de alimentos nas multiccozeduras e examina suas possíveis causas e soluções.

O PRATO NÃO É TOTALMENTE COZIDO

| Possíveis causas do problema | Modos de resolver |
|---|--|
| Esqueceu-se de fechar a tampa do dispositivo ou não era hermética, de modo que a temperatura de cozedura não era suficientemente alta. | Durante a cozedura, não abra a tampa da multiccozedura sem necessidade. Fechar a tampa até ouvir um clique. Certifique-se de que nada impede de fechar a tampa apertada, e que a goma de vedação na tampa interna não está deformada. |
| A tigela e o elemento de aquecimento não estão em bom contacto, então a temperatura de cozimento não era suficientemente alta. | A tigela deve ser instalada no aparelho de modo regular, sua base deve aderir estritamente ao disco de aquecimento. Certifique-se de que a câmara de trabalho da multiccozedura não apresenta objetos estranhos. Mantenha sempre o disco de aquecimento limpo. |
| Uma escolha mala de ingredientes do prato. Estes ingredientes não podem ser preparados com o método de cozedura escolhido, ou tem selecionado um programa de preparação errado. Os ingredientes são cortados em peças demasiado grandes, as proporções gerais de colocação dos produtos são incorrectas. O tempo de cozimento foi instalado incorrectamente (não calculado). A variante escolhida da receita não convém para cozinhar na multiccozedura. | Recomenda-se usar receitas provadas (adaptadas para este modelo do dispositivo). Use as receitas em que pode realmente confiar. A seleção dos ingredientes, o método de corte, as proporções de vários produtos, a escolha do programa e do tempo de cozedura devem corresponder à receita seleccionada. |
| Para cozinhar em banho-maria: a quantidade de água na tigela é muito pequeno para garantir uma densidade de vapor suficiente. | Despeje na tigela uma quantidade de água prevista na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento. |
| À fritura: Tem sido preenchido demasiado óleo na tigela. O excesso de humidade na tigela. | Normalmente é suficiente cobrir o fundo da tigela com uma camada fina de óleo. Se desejar fritar em óleo, seguir as indicações duma receita correspondente. |
| | Não feche a tampa da multiccozedura enquanto o produto está a fritar-se, se não está escrito na receita. Antes de fritar alimentos congelados, precisa descongelá-los e fazer escorrer a água. |

| | |
|--|---|
| Cozimento em água: o caldo evapora-se durante o cozimento de produtos com alta acidez. | Alguns produtos necessitam de tratamento especial antes de cozinhar: eles devem ser lavados, caramelados, etc. Siga a sua receita escolhida. |
| Panificação no forno (a massa não está bem cozinhada): | Coloque uma quantidade menor da massa na tigela. |
| | Retire a massa da tigela, volte e coloca-la de novo na tigela, em seguida, continue a cozinhar até que o prato será pronto. No futuro, coloque uma pequena quantidade de massa na tigela. |

O PRODUTO É COZIDO DEMASIADO

| | |
|--|--|
| Foi escolhido o tipo errado de produto ou foi cometido um erro durante a instalação (cálculo) do tempo de cozimento. Dimensões demasiado pequenos de ingredientes. | Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A seleção dos ingredientes, o método de corte, as proporções de vários produtos, a escolha do programa e do tempo de cozedura devem corresponder à receita seleccionada. |
| Depois de ser preparado, o prato acabado estava muito tempo no modo de aquecimento automático. | O uso a longo de aquecimento automático é indesejável. Se o seu modelo da multiccozedura inclui uma desactivação preliminar desta função, pode usar esta opção. |

O PRODUTO EVAPORA DURANTE O COZIMENTO

| | |
|---|--|
| Durante o cozimento de papa com leite, o leite se evapora. | A qualidade e as propriedades do leite podem depender do local e das condições de sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultra-pasteurizado com teor de grasso de até 2,5%. Se necessário, o leite pode ser levemente diluído com água potável. |
| Antes de cozinhar os ingredientes não foram tratados ou foram tratados de forma incorrecta (mal lavados, etc.) As proporções dos ingredientes não são cumpridas ou o tipo de produto não foi correctamente seleccionado. | Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A seleção dos ingredientes, o método de tratamento preliminar deles, as proporções de vários produtos devem corresponder à receita seleccionada. Sempre lave os grãos, carne, peixe e frutos do mar até que a água não se torne completamente limpa. |

O PRATO QUEIMA-SE

| | |
|---|---|
| A tigela foi mal limpa após a culinária anterior. O revestimento antiaderente da tigela está danificado. | Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que a tigela está bem lavada, e que o revestimento antiaderente não está danificado. |
| O volume total do produto é menor do que o recomendado na receita. | Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). |
| Foi definido o tempo de cozimento muito longo. | Reduzir o tempo de cozedura ou seguir a receita adequada para este modelo do dispositivo. |
| Ao fritar: esqueceu-se de colocar o óleo na tigela; os alimentos preparados não foram misturados ou foram entornados demasiado tarde. | Ao fritar de modo comum, encham a tigela com uma pouca quantidade de óleo vegetal, de forma a cobrir a parte inferior da tigela com uma camada fina. Para uma fritura uniforme de comida na tigela, os produtos devem ser misturados ou entornados periodicamente entre um certo tempo. |
| Ao estufar: O líquido na tigela não é suficiente. | Adicione mais líquido na tigela. Durante a cozedura, não abra a tampa da multiccozedura sem necessidade. |

| | |
|---|--|
| Ao cozer em água: há muito pouco do líquido na tigela (as proporções dos ingredientes não são atendidas). | Observar a proporção adequada de ingredientes líquidos e sólidos. |
| Ao cozer em forno: não untou a superfície interior da tigela antes de cozinhar. | Antes de colocar a massa, untar o fundo e os lados da tigela com manteiga ou óleo (não encher a tigela de óleo). |

O PRODUTO PERDEU A FORMA DE CORTE

| | |
|---|---|
| O produto na tigela foi misturado com muita frequência. | Na fritura tradicional, mexer os alimentos não mais frequentemente de cada 5-7 minutos. |
| Foi definido o tempo de cozimento muito longo. | Reduzir o tempo de cozedura ou seguir a receita adequada para este modelo do dispositivo. |

ALIMENTOS DE MASSA PREPARADOS EM FORNO SÃO DEMASIADO MOLHADOS

| | |
|--|--|
| Foram usados ingredientes que não são adequados por dar humidade excessiva (frutas ou vegetais succulentos, frutas congeladas, creme, etc.). | Escolha os ingredientes de acordo com a receita de cozinha. Tente não escolher com ingredientes alimentares que contenham muita humidade, ou use uma quantidade mínima possível. |
| Manteve a massa na multiccozedura por demasiado tempo. | Tente remover os produtos da multiccozedura imediatamente após o cozimento. Se necessário, pode deixar o produto na multiccozedura por um curto período de tempo ao aquecimento automático ligado. |

A MASSA NÃO CRESCER

| | |
|--|--|
| Os ovos e açúcar foram mal batidos. | |
| A massa ficou com o fermento em pó por muito tempo. | Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A seleção dos ingredientes, o método de tratamento preliminar deles, as proporções de vários produtos devem corresponder à receita seleccionada. |
| A farinha não foi peneirada ou a massa foi amassada mal. | |
| Foram cometidos erros durante a colocação dos ingredientes. | |
| A receita escolhida não convém para cozinhar neste modelo de multiccozedura. | |

Em alguns modelos de multiccozeduras REDMOND, nos programas "STEWE/CHILL" e "SOUP", se a quantidade de líquido no copo é muito pequena, o sistema irá intervir para proteger o aparelho contra o sobreaquecimento. Neste caso, o programa de cozedura pára, e a multiccozedura passa no regime de aquecimento automático.

O tempo recomendado de cozinha de vários produtos em banho de água

| N | Produto | Peso, g / quantidade | Volume de água, ml | Tempo de cozedura, min. |
|---|--|-------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | File de cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | File de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Rissóis/almôndegas | 180 (6 pç) / 450 (3 pç) | 500 | 10/15 |

| N | Produto | Peso, g / quantidade | Volume de água, ml | Tempo de cozedura, min. |
|----|--|----------------------|--------------------|-------------------------|
| 5 | Peixe (file) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Camarões de salada (descascados, cozidos e congelados) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Genoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Hortaliça (congelada) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Ovo cozido em banho-maria | 3 peças | 500 | 10 |

Deve-se ter em mente que estas são recomendações gerais. O tempo efectivo pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

Recomendações sobre o uso de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

| N | Temperatura de exercício | Recomendações para o uso (veja também o livro de receitas) |
|----|--------------------------|---|
| 1 | 35°C | Repouso da massa fresca, preparação de vinagre |
| 2 | 40°C | Preparação de iogurtes |
| 3 | 45°C | Levedo |
| 4 | 50°C | Fermentação |
| 5 | 55°C | Preparação de doces de creme |
| 6 | 60°C | Preparação do chá verde, comida para bebé |
| 7 | 65°C | Cozimento de carne em vácuo |
| 8 | 70°C | Preparação de ponche |
| 9 | 75°C | Pasteurização, preparação do chá branco |
| 10 | 80°C | Preparação de vinho quente |
| 11 | 85°C | Preparação de requeijão ou alimentos que requerem tempos de cozedura longos |
| 12 | 90°C | Preparação do chá vermelho |
| 13 | 95°C | Cozimento de papas lácteas |
| 14 | 100°C | Preparação de merengues ou confeitura |
| 15 | 105°C | Preparação de pratos com gelatina |
| 16 | 110°C | Esterilização |
| 17 | 115°C | Preparação de xarope de açúcar |
| 18 | 120°C | Preparação de perna de porco |
| 19 | 125°C | Preparação de guisado da carne |
| 20 | 130°C | Cozedura de pudim |

| N | Temperatura de exercício | Recomendações para o uso (veja também o livro de receitas) |
|----|--------------------------|--|
| 21 | 135°C | Torrefacção de refeições prontas para obter uma crosta estalante |
| 22 | 140°C | Fumagem |
| 23 | 145°C | Assadura de legumes e peixe em folha |
| 24 | 150°C | Assadura da carne em folha |
| 25 | 155°C | Fritura de produtos de massa levedada |
| 26 | 160°C | Assadura de aves |
| 27 | 165°C | Assadura de bifes |
| 28 | 170°C | fritura em massa |
| 29 | 175°C | preparação de nuggets |
| 30 | 180°C | Preparação de batatas fritas |

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

| Programa | Recomendações para o uso | Tempo de cozedura pretendido | Faixa de tempo de cozimento para ajuste | Início diferido | Realização dos parâmetros operacionais | Aquecimento automático |
|-------------|---|------------------------------|--|-----------------|--|------------------------|
| MULTICOOK | Preparação de vários pratos com a possibilidade de ajustar o tempo e a temperatura de cozimento | 30 min. | 2 min. - 1 hora / 1 min. 1 hora - 15 horas / 5 min. | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Guisado de carne, peixe, legumes, quarnhões e pratos de muitos componentes | 1 hora | 10 min. - 12 horas / 5 min. | + | - | + |
| BAKE | Forno de biscoitos, tortas, empadas de massa levedada e folhada | 50 min. | 10 min. - 8 horas / 5 min. | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Preparação de vários cereais e guarnições Cozedura de papas friáveis em água | 30 min. | 5 min. - 1 hora / 1 min. 1 hora - 4 horas / 5 min. | + | - | + |
| PASTA | Preparação de pasta de diferentes variedades de trigo; cozedura de salsichas, ravioli e outros produtos semi-acabados | 8 min. | 2 min. - 1 hora / 1 min. | - | + | + |
| STEAM | Cozimento em banho-maria de legumes, peixe, carne e de outros produtos | 20 min. | 5 min. - 2 horas / 5 min. | + | + | + |
| SLOW COOK | Preparação de guisado, perna, leite cozido, geleia de carne e geleia de peixe | 3 horas | 30 min. - 12 horas / 10 min. | + | - | - |

| Programa | Recomendações para o uso | Tempo de cozedura pretendido | Faixa de tempo de cozimento para ajuste | Início diferido | Realização dos parâmetros operacionais | Aquecimento automático |
|----------|--|------------------------------|---|-----------------|--|------------------------|
| FRY | Fritura de carne, peixe, legumes e pratos de muitos componentes | 15 min. | 5 min. - 2 horas / 1 min. | - | - | + |
| PILAF | Preparação de vários tipos de pilaf (com carne, peixe, aves, legumes) | 1 hora | 10 min. - 2 horas / 5 min. | + | - | + |
| SOUP | Cozedura de caldos, sopas, inclusive as de legumes e sopas frias | 1 hora | 10 min. - 8 horas / 5 min. | + | - | + |
| PORRIDGE | Preparação de papas lácteas. | 25 min. | 5 min. - 1 hora / 1 min. 1 hora - 4 horas / 5 min. | + | - | + |
| YOGURT | Preparação de vários tipos de iogurte. | 8 horas | 10 min. - 12 horas / 5 min. | + | - | - |
| VACUUM | Cozer produtos embalados a vácuo | 2,5 horas | 10 min. - 12 horas / 5 min. | + | - | - |
| BREAD | Preparação de pão feito de farinha de trigo e de centeio com a fase de fermentação de massas frescas | 2 horas | 10 min. - 6 horas / 5 min. | + | - | + |
| COOK | Cozedura de legumes e feijões. | 40 min. | 5 min. - 8 horas / 5 min. | + | - | + |
| EXPRESS | Cozedura rápida de arroz, de papas friáveis em água | 15 min. | - | - | - | + |

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

| Aviso de erro no display | Erros possíveis | Correcção do erro |
|--------------------------|--|--|
| E1-E3 | Erro de sistema. A placa de controlo ou o elemento de aquecimento podem ser danificados. | Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Fechar bem a tampa. Se ao reiniciar o uso da multiczedura o problema persistir, entre em contacto com um centro de serviço autorizado. |

| Falha | Razão possível | Liquidação da falha |
|--------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Não se liga. | Ausência de alimentação da rede. | Verifique a tensão na rede. |

| Falha | Razão possível | Liquidação da falha |
|---|--|--|
| O prato demora muito tempo a ser cozinhado. | Falhas de alimentação eléctrica da rede. | Verifique a tensão na rede. |
| | Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento. | Remove o objecto. |
| | A taça não está colocada directo no corpo da panela. | Coloque a tala directamente, sem irregularidades. |
| | O elemento de aquecimento está sujo. | Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento. |

VIII. OBRIGAÇÕES DE GARANTIA

Este produto é garantido por um período de 2 anos a contar da aquisição. Durante o período de garantia, o fabricante compromete-se a eliminar, por meio de reparação, substituição de peças ou de todo o produto, os defeitos de fabricação causados pela má qualidade dos materiais e/ou da montagem. A garantia é válida somente se a data de compra é confirmada pelo selo e assinatura da loja no cartão original de garantia do vendedor. Esta garantia só é válida se o produto foi utilizado de acordo com o manual de instruções, não foi reparado ou desmontado ou danificado por mau uso, com a presença de todos os componentes e a estrutura integrada do produto. Esta garantia não cobre itens de desgaste normal e consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos antiaderentes, selantes, etc.).

A vida útil do produto e o prazo de garantia serão calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso em que não é possível determinar a data de venda).

A data de fabricação do dispositivo inclui no número de série que está localizado na etiqueta afixada ao produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Dígitos 6 e 7 indicam o mês e o dígito 8 indica o ano de fabricação do produto.

A vida útil da unidade de serviço é definida pelo fabricante para 5 anos a partir da data da compra. Essa duração é válida desde que o equipamento seja utilizado de acordo com as instruções e normas técnicas.

Embalagem, manual do usuário, bem como o próprio dispositivo devem ser eliminados de acordo com os programas de reciclagem locais. Demonstrar um compromisso com o meio ambiente: não jogue estes produtos com o lixo doméstico normal.



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)

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.

Estas instruções estão disponíveis na página www.redmond.company.
Fabricante: DSM Enterprise LTD, Building 2, Nº 6, Keji Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.



Før du bruger dette produkt, læs grundigt denne manual igennem og gem den til senere brug som en reference. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.

Sikkerhedsregler

- 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.
- STOP** *OBS! Under brug bliver apparatet varm! 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 el-

ler i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke er snoet eller bøjet eller er i kontakt med skarpe genstande eller kanter.

STOP *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.

STOP *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 fjernstyringsystem. 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.
- Reguleringstrykventiler, som bruges til at slippe damp ud, bør kontrolleres regelmæssigt for funktionsdygtighed.
- Maden skal ikke opvarmes i en lang tid.



OBS! damp er meget varm og kan gøre en alvorlig skade.

Tekniske data

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Model | RMC-M150E |
| Effekt | 860 W |
| Spænding | 220-240 V, 50 Hz |
| Skålens kapacitet | 5 l |
| Skålbelægning | keramisk non-stick Anato ® (Korea) |
| Skærm | LED |
| 3D-opvarmning | ja |
| Antal programmer | 46 (16 automatiske, 30 manuelle) |
| Dampventil | Aftagelig |
| Tænde/stukke lys signaler | ja |

Programmer

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (STUVNING/CHILI)
- BAKE (BAGVERK)
- RICE/GRAIN (RIS/KORN)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (DAMP)
- SLOW COOK (LANGSOM KOGNING)
- FRY (STEGNING)
- PILAF (PILAF)
- SOUP (SUPPE)
- PORRIDGE (MÆLKEGRØD)
- YOGURT (JOGHURT)
- VACUUM (VACUUM)
- BREAD (BRØD)
- COOK (KOGNING)
- EXPRESS

Funktioner

| | |
|--|-----------------|
| Auto hold-varm | op til 24 timer |
| Preliminær frakobling af auto varme-op | ja |
| Opvarmning af mad | op til 24 timer |
| Udskudt start | op til 24 timer |
| Funktion «MASTERCHIEF» | |
| • justering af tid og temperatur under madlavningen | |
| • opsætning og indlæsning af individuelle programmer | |
| Funktion «Voice Assistant» | ja |

Indhold

| | |
|--|--------|
| Multikoger | 1 stk. |
| Skål RB-C502 | 1 stk. |
| Beholder for tilberedning i damp | 1 stk. |
| Kurv for fritrestegning RAM-FB1 | 1 stk. |
| Målebæger | 1 stk. |
| Øseske | 1 stk. |
| Fladske | 1 stk. |
| Holder for øseske/ske | 1 stk. |
| Brugsanvisning | 1 stk. |
| Bog «100 opskrifter» | 1 stk. |
| Servicebog | 1 stk. |
| Elledning | 1 stk. |
| Tang for udtrækning af skålen | 1 stk. |



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

Design af multikoger RMC-M150E A1

- Låg
- Aftageligt innerlåg

- Skål
- Knap for at åbne låget
- Kontrolpanel med display
- Hus
- Bærehåndtag
- Aftagetilg dampventil
- Fladske
- Øseske
- Målebæger
- Beholder for tilberedning i damp
- Kurv for fritrestegning
- Holder for øseske/ske
- Tang for udtrækning af skålen

Styrpanel A2

- Knap «Hour/Min» («Time/Min») – Valg af timer eller minutter for tidsindstilling under valg af tilberedningstiden og forsinket start; aktivere / deaktivere lysdiagnose (Voice Assistant).
- Knap «Time Delay» («Udskudt start») – indstilling af tilberedningstiden under forsinket start; aktivere «MASTERCHIEF».
- Knap «Cancel/Reheat» («Fortryde/Opvarmning») – aktivere/deaktivere af genopvarmning af retter; afbryde tilberedningsprogram; nulstille de foretagne indstillinger. Knappen er udstyret med en følbår symbol for svagseende.
- Knap «←» – mindsning af timer eller minutter under tidsindstilling; valg af automatisk madlavningsprogrammer; mindsning af temperaturen under temperaturindstilling.
- Knap «→» – øgning af timer eller minutter under tidsindstilling; valg af automatisk madlavningsprogrammer; øgning af temperaturen under temperaturindstilling.
- Knap «Start / Keep Warm» («Start / Auto opvarmning») – aktivering af udvalgt madlavningsprogram; præliminær deaktivering af auto-opvarmning. Knappen er udstyret med en følbår symbol for svagseende.
- Knap «Timer/t°C» («Tidtæller/t°C») – aktivering af indstilling af tilberedningstiden, valg af tid / temperatur af madlavning (i programmet «MULTICOOK»).
- Knap «Menu» («Menu») – valg af automatisk tilberedningsprogram.
- Skærm.

Skærmens opsætning A3

- Indikator for afvikling af tilberedningsprogram.
- Indikator for indikering af indstilling af tilberedningstiden.
- Indikator for valgt automatisk tilberedningsprogram.
- Indikator for auto-opvarmning og opvarmning af retter.
- Indikator for strømtilslutning.
- Indikator for process.
- Indikator for Voice Assistant.
- Indikator for tidtæller (tid/temperatur).
- Tidtæller.

I. FØR DU STARTER FOR FØRSTE GANG

Pak forsigtigt produktet ud og fjern samtlige emballagematerialer og klistermærker bortset fra mærkaten med serienummeret. I fald der findes ingen serienummermærkat på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk. Rengør apparatet med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Ved første brug kan fremmed lugt forekomme, det er normalt og ikke er tegn på fejlfunktion. I dette tilfælde rengør apparatet (se «Rengøring af apparatet»).



Efter transporterer eller lagring af apparatet i lavtemperatur skal apparatet opbevares mindst 2 timer i stuetemperatur før tænding.

II. DRIFT AF MULTIKOGEREN

Inden du begynder at bruge apparatet

Sæt enheden på en solid vandret overflade, så den varme damp, der kommer ud af dampventilen ikke kommer på tapetet, dekorative overflader, elektronik og andre genstande eller materialer, som kan blive skadet af høj luftfugtighed og temperatur.

For madlavning sørg for, at eksterne og interne synlige dele af 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.

i For at undgå forurening af bunden og væggene af apparatets kammer anbefales det, at du lægger ingredienser og vand ind i skålen først, derefter sæt skålen ind i multikogeren.

Tænd ikke apparatet uden skålen sat i – ved en tilfældig start af et program vil det føre til en kritisk overophedning af apparatet.

Tænd ikke apparatet når skålen er tom – efterfølgende overophedning kan beskadige non-stick belægning.



Det er ikke tilladt at bruge produktet ved eventuelle funktionsfejl.

«Voice Assistant»

REDMOND RMC-M150E har en Voice Assistant funktion, der understøtter processtyring og giver detaljerede oplysninger om de foretagne ændringer og de aktuelle programindstillinger. Funktionen starter automatisk efter tænding af apparatet. For at deaktivere den tryk og hold knappen «Hour/Min» under standby. Trykker du og holder knappen «Hour/Min» bliver funktionen aktiveret igen.

Indstilling af tilberedningstiden

1. Efter valg af madlavningsprogram tryk «Timer/t°C», vælg indstilling af tilberedningstiden (indikatoren lyser «Timer» («Tidtæller»), og standard tilberedningstid lyser op på skærmen og minuttal blinker).
2. Ved at trykke på «Hour/Min» vælger du indstilling af timer eller minutter (den valgte værdi vil blinke). Ved at trykke på «+» øges værdi, og ved at trykke på «-» mindskes værdi. For at ændre tidsværdi hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt i nogle sekunder.
3. Efter indstillingen er slut (displayet fortsætter med at blinke) fortsæt med næste trin. For at annullere indstillinger tryk «Cancel/Reheat» derefter indlæs hele tilberedningsprogrammet igen.



OBS! Ved manuel installation af tilberedningstiden tag i beregning eventuel tidsrum og størrelse af installationsstrømet i det valgte madlavningsprogram. I enkelte programmer begynder nedtælling af tilberedningstiden først efter at enheden opnår den valgte arbejdstemperatur.

«Udskudt start»

Med denne funktion kan du indstille den tiden, efter hvilken den valgte tilberedningsprogram skal starte. Det er muligt at udskyde tilberedningsstart indenfor et interval fra 5 minutter til 24 timer med trin på 5 minutter.

1. Efter valg og indstilling af madlavningsprogram, tryk «Time Delay» (displayet blinker med minuttal).
2. Ved at trykke på «Hour/Min» vælger du indstilling af timer eller minutter (den valgte værdi vil blinke). Ved at trykke på «+» øges værdi, og ved at trykke på «-» mindskes værdi. For at ændre tidsværdi hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt i nogle sekunder.
3. Tryk og hold «Start / Keep Warm» i par sekunder. Udskudt start funktion vil blive aktiveret (tidtæller holder op med at blinke, displayet vil vise nedtælling af tid for start af det valgte madlavningsprogrammet).
4. For at annullere indstillinger tryk «Cancel/Reheat» derefter indlæs hele tilberedningsprogrammet igen.



OBS! Det anbefales ikke at bruge udskudt start, hvis opskriften indeholder letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, osv).

Hold varm funktion – auto opvarmning

Denne funktion tændes automatisk efter at tilberedningsprogrammet er slut og holder temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum af 70-80°C i 24 timer. Under denne funktion er knappen «Cancel/Reheat» belyst, direkte nedtælling af tid vises på skærmen. Du kan slukke hold varm funktionen ved at trykke og holde nede knappen «Cancel/Reheat» i et par sekunder.

Preliminær slukning af auto opvarmning

For at deaktivere funktionen preliminært tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» i nogle sekunder programmets start indtil knapindikator «Cancel/Reheat» slukkes. For at tænde auto-opvarmning igen tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» en gang til (knapindikator «Cancel/Reheat» tændes).

Varme op funktion

Multikogler REDMOND RMC-M150E kan bruges til at genopvarme kolde retter.

For at gøre det:

1. Læg maden ind i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren.
2. Luk låget, sæt spændingen på.
3. Tryk og hold et par sekunder knappen «Cancel/Reheat» til en lysindikator lyser. Tidtæller begynder at tælle opvarmningstid. Retten vil være varmet op til 70-80°C. Denne temperatur kan holdes ved lige i 24 timer. Du kan slukke hold varm funktionen ved at trykke og holde nede knappen «Cancel/Reheat» i et par sekunder indtil de tilsvarende indikatorer lyser på skærmen og i knappen slukker.

Ikke-flygtig hukommelse

REDMOND RMC-M150E har en ikke-flygtig hukommelse, som sikrer bevarelsen af alle brugerindstillinger (herunder forsket start og Voice Assistant) i 2 timer i tilfælde af en strømafbrydelse. Hvis i løbet af denne tid elforsyning er genoprettet, fortsætter multikogler med at køre sit program.

Funktion «MASTERCHIEF»

REDMOND RMC-M150E har en unik «MASTERCHIEF» funktion, som i høj grad udvider multikoglerens kapaciteter. Funktionen giver dig mulighed for at ændre temperatur og tilberedningstid op til 10 gange direkte under madlavningen (undtagen programmer «EXPRESS» og «YOGURT»). Indenfor 3 minutter efter at tilberedning er slut kan du gemme skovens af temperatur- og tids indstillinger og gemme hele forløbet af tilberedningen i hukommelsen. Således giver funktionen «MASTERCHIEF» dig mulighed for at lave dit eget program med unikke temperaturindstillinger.

Tidsinterval for programmet er fra 1 minut til 15 timer med trin på 1 minut, uanset program. Når du installerer tilberedningstiden 00 timer 00 minutter afhængigt af tidligere indstillinger, skifter apparatet til autoopvarmning eller til standby. Interval for temperaturindstilling er fra 35°C til 180°C med trin på 5°C.

Ændringer i tilberedningstid og -temperatur (skabning af sit eget program)

1. Tryk på «Menu» for at vælge et madlavningsprogram, undtagen «EXPRESS» og «YOGURT». Tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» i par sekunder. Indikatorer for «Start / Keep Warm» og «Cancel/Reheat» vil lyse op. Det valgte tilberedningsprogram begynder at køre.
2. For at slukke auto hold-varm i forvejen tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» (knapindikator «Cancel/Reheat» slukker). Gentag tryk på knappen «Start / Keep Warm» for at aktivere denne funktion igen.
3. For at ændre tilberedningstid og temperatur under drift, tryk og hold «Time Delays» til et bip.
4. Tidtæller til tilberedningen er afsluttet vises og blinker på skærmen. Ved at trykke på «-» (mindskning) eller «+» (øgning) du kan ændre tidtæller. At gå over fra ændringen af minutter til timer og omvendt tryk «Hour/Min» (se «Indstilling af tilberedningstiden»).
5. For at skifte til indstilling af madlavningstemperatur tryk «Timer/t°C». Temperaturen af tilberedningens næste trin vises og blinker på skærmen. Standardværdien for programmet «MULTICOOK» er den tidligere indstillet

temperatur, for andre programmer 100°C. For ændre temperaturen tryk på «-» (formindskning) eller «+» (forøgning).

6. For at gemme indstillingen tryk på ingen knapper i 10 sekunder. Tilberedningsprocessen fortsætter med nye parametre. Tallene på displayet stopper med at blinke.
7. For næste ændring i temperatur og tilberedningstid gentag trinene under punkter 3-6. Du kan gøre op til 10 ændringer indenfor den samme tilberedningsproces.

Gemte et ændret program

Du kan gemme dine ændringer i apparatets minde i stedet for det program, du havde brugt. Når tilberedningen er slut, hører en lysindikator, hvis program bliver ændret under drift, vil displayet begynde en 3 minutters nedtælling af tid (i sekunder). I løbet af denne tid, trykke og hold knapperne «+» og «-». Hvis du ikke ønsker at gemme dine ændringer, klik «Cancel/Reheat». Derefter, afhængigt af indstillingerne vil enheden skifte til automatisk «direkte varm» (knapindikatoren «Cancel/Reheat» vil lyse op på skærmen, den direkte optælling af tid vil dukke op) eller gå i standby.

Hold varm funktion i det ændrede program vil blive slået til eller fra, alt efter om dette var tændt eller slukket ved afslutningen af tilberedningen. Hvis madlavningstemperatur i den sidste fase af madlavningen blev sat til under 75°C, vil hold varm ved indlæsning af det ændrede program blive slukket automatisk.

Brug det gemte program

1. Tryk på «Menu», vælg titlen af det automatiske program, du har ændret. I stedet for standardtiden viser displayet «-:--».
2. Du kan indstille tiden for udskudt start.
3. Tryk og hold nede knappen «Start / Keep Warm», lysindikatorer «Start / Keep Warm» og «Cancel/Reheat» vil lyse op. Displayet viser total kogetid, udførelsen af enkelte programmer vil starte, nedtælling af deres tid begynder.
4. For at slukke automatisk hold-varm tryk og hold knappen «Start / Keep Warm» (knapindikator «Cancel/Reheat» slukker). Tryk igen på knappen «Start / Keep Warm» for at aktivere denne funktion igen.
5. Under madlavningen vil displayet skiftevis vise tid til program slut og madlavnings temperatur, der var valgt for denne fase af madlavningen. Ved overgangen fra én fase til en anden (temperatur regime) en lysindikator lyser.

Nulstilling til fabriksindstillinger

Vil du slette et individuelt program og genoprette fabriksindstillinger af et ændret automatisk program skal du vælge det ved at trykke på «Menu». Derefter tryk og hold nede knappen «Hour/Min» og «Time Delay» til der høres en lysindikator.

For at nulstille og returnere standardindstillingerne for alle automatiske programmer tryk og hold nede knapperne «Time/Min» og «Time Delays» samtidig til der høres et lyd, når enheden er i standby.

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under den maksimale mærke på skålen på skålen inderside.
2. Sæt koppen ind i hullet. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Luk låget til det klikker. Sæt enheden til elnettet.
4. Tryk på «Menu» for at vælge et madlavningsprogram (tilsvarende indikator skal blinke på skærmen). For at hurtigt komme igennem menuen tryk på knappen «-» eller «+».
5. For at indstille tilberedningstiden tryk på «Timer/t°C». Displayet viser standard tilberedningstid, der kan ændres.
6. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden for udskudt start.
7. Tryk og hold nede «Start / Keep Warm» i par sekunder. Indikatorer for

«Start / Keep Warm» og «Cancel/Reheat» vil lyse op. Tilberedningsprocessen starter og nedtællingen begynder.

- Ved afslutningen af programmet vil en lysdiagnose gives. Videre, afhængigt af indstillingerne vil apparatet skifte til auto opvarmning (skærmen vil vise direkte optælling af tid) eller gå i standby. Ved at trykke og holde på «Start / Keep Warm» kan du deaktivere auto hold varm (Knappindikator «Cancel/Reheat» slukker). Tryk igen på knappen «Start / Keep Warm» for at aktivere denne funktion igen.
- For at afbryde tilberedningen eller for at annullere det valgte program eller deaktivering af auto hold varm tryk og hold nede «Cancel/Reheat».

Program «MULTICOOK»

Programmet er designet til madlavning af praktisk set ubegrænset udvalg af retter med bruger-specificeret parametre af temperatur og tilberedningstid. Temperaturindstillingsinterval: 35-180°C i trin på 5°C. Tidsindstillingsinterval: fra 2 minutter til 15 timer i trin på 1 minut (for tidsrum fra 2 minutter til 1 time) eller 5 minutter (for tidsrum fra 1 time til 15 timer). Som standard er tidsindstillingen for programmet «MULTICOOK» 30 minutter. Følg instruktionerne i pkt. 1-4 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer». Klik derefter på «Timer/C» for at skifte til indstilling af madlavningstemperatur. På skærmen vises en standard tilberedningstid, (100°C). Ved at trykke på «+» og «-» indstilles den ønskede tilberedningstemperatur. Efter temperaturindstillingerne følg instruktionerne i pkt. 5-9 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

⚠ OBS! Ved madlavning ved temperatur op til 75 °C, er auto hold varm funktion deaktiveret som standard. Når temperatur 140°C og over er valgt er den maksimale tilberedningstid 2 timer.

Program «STEW/CHILLI»

Anbefales til at stuve grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Som standard er tidsindstillingen for program «STEW/CHILLI» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program BAKE

Programmet anbefales til baging af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og buttedejer. Som standard er tidsindstillingen for programmet «BAKE» 50 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter. Afmål ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Ved inlægnen af ingredienserne sørg for at de ligger under mærket «1/2» inde i skålen. Derefter følg instruktionerne i pkt. 2-9 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «RICE/GRAIN»

Programmet anbefales til tilberedning af smuldrende grød af forskellige typer af korn, samt forskellige tilbehør. Som standard er tidsindstillingen for programmet «RICE/GRAIN» 30 minutter. Tidsindstillingsinterval: fra 5 minutter til 4 timer i trin på 1 minut (for tidsrum fra 5 minutter til 1 time) eller 5 minutter (for tidsrum fra 1 time til 4 timer).

Program «PASTA»

Til at lave pasta, pølser, koge æg, etc. Som standard har programmet «PASTA» tilberedningstid på 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Før programmets start sørg for, at lysdiagnosen er aktiveret (indikatorens lysdiagnose lyser op på skærmen). Nedtællingen af programtiden starter efter at vandet er begyndt at koge. Udskudt start funktion er ikke tilgængelig i dette program.

Hæld vand i skålen. Sørg for at vandet ligger under den maksimale mærke på skålens inderside. Følg instruktionerne i pkt. 2-5 og p. 7 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer». Når vandet er begyndt at koge høres et lysdiagnose. Åbn forsigtigt låget og læg ingredienserne ind i kogende

vand og luk låget til der høres et klik. Tryk knappen «Start / Keep Warm». Det valgte tilberedningsprogram vil starte og nedtællingen begynder. Derefter følg pkt. 8-9 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

⚠ OBS! Nogle madvarer kan ved tilberedning danne skum. For at forhindre eventuel lægge af skummet ud af skålen kan du åbne låget et par minutter efter indlægnen af produkter i kogende vand.

Program «STEAM»

Anbefales til at tilberede i damp grøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, samt retter af bønemenu. Som standard er tidsindstillingen for programmet «STEAM» 20 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter. Nedtællingen af programtiden starter i dette program efter at vandet er begyndt at koge.

Ved tilberedning af grøntsager og andre fødevarer på damp:

- Hæld 600-1000 ml vand i skålen. Sæt beholder for tilberedning i damp ind i skålen.
- Afmål og forbered alle ingredienser i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen til dampning.
- Følg instruktionerne i pkt. 2-9 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «SLOW COOK»

Tilberedelse af bagt mælk, gødestegt kød. Som standard er tidsindstillingen for «SLOW COOK» 3 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 30 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter. I «SLOW COOK» er auto hold varm funktion er ikke tilgængelig.

Program «FRY»

Egnet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ og skaldyr. Som standard er tidsindstillingen for programmet «FRY» 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer i trin på 1 minutter. Det er muligt at stege med åbent låg.

Udskudt start «Time Delays» i dette program er ikke tilgængelig.

Program «PILAF»

Programmet anbefales til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Som standard er tidsindstillingen for program «PILAF» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Program «SOUP»

Programmet er egnet til tilberedelse af diverse supper, samt kompot og andre drikke. Som standard er tidsindstillingen for program «SOUP» 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program «PORRIDGE»

Anbefales til tilberedelse af mælkgrød. Som standard er tidsindstillingen for programmet «PORRIDGE» 25 minutter. Tidsindstillingsinterval: fra 5 minutter til 4 timer i trin på 1 minut (for tidsrum fra 5 minutter til 1 time) eller 5 minutter (for tidsrum fra 1 time til 4 timer).

Programmet er egnet til madlavning af grød af fedtfattigt pasteuriseret mælk. For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det:

- skyl grundigt alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse, etc.), indtil vandet bliver klart;
- smør skålen før tilberedning;
- overhold nøje proportioner, måle ud ingredienserne efter opskrifter i kogebogen, mindske eller forhøje mængden kun proportionelt;
- ved brug af sødmælk fortynd det med drikkevand i forhold 1:1.

Hvis det ønskede resultat i programmet «PORRIDGE» ikke er nået, kan med fordel bruges «MULTICOOK». Optimal temperatur for madlavning af mælkgrød er 95°C.

Program «YOGURT»

Med dette program kan du lave lækre og sunde hjemmelavede yoghurtur. Som

standard er tidsindstillingen for «YOGURT» 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter. I «YOGURT» er auto hold varm funktion er ikke tilgængelig.

Afmål ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Ved inlægnen af ingredienserne sørg for at de ligger under mærket «1/2» inde i skålen. Derefter følg instruktionerne i pkt. 2-9 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «VACUUM»

Designet for tilberedning af varer i vakuumpakning. Som standard er tidsindstillingen for dette program 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter. I «VACUUM» er auto hold varm funktion er ikke tilgængelig.

Program «BREAD»

Programmet anbefales til baging af forskellige slags brød af hvedemel, samt af hvedemel tilsat rugmel. Programmet «BREAD» varer 2 timer som standard (herunder gæring af dej i løbet af den første time, derefter starter baging). Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 6 timer med trin på 5 minutter.

Ælt dejen efter det valgte opskrift. Læg dejen ind i skålen. Sæt skålen ind i huset. Ved inlægnen af ingredienserne sørg for at de ligger under mærket «1/2» inde i skålen. Derefter følg instruktionerne i pkt. 2-9 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer». Åbn ikke låget inden bageprocessen er afsluttet helt!

Det anbefales ikke at bruge «Udskudt start», da det kan påvirke kvaliteten af bagværket.

Program «COOK»

Anbefales til tilberedelse af grøntsager og bælgfrugter. Som standard er tidsindstillingen for programmet «COOK» 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program «EXPRESS»

Egnet til kogning af ris og smuldrende grød på vand. I dette program kan tilberedningstiden ikke justeres, ingen funktion «Time Delay». Som standard er tidsindstillingen 15 minutter. Følg instruktionerne i pkt. 1-4 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer», derefter p. 7-9 (udtagnet p.p. 5, 6).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af fondue
- Friturestegning
- Tilberedning af theetost
- Fremstilling af ost
- Sterilisation
- Pasteurisering
- Opvarmning af bønemad

IV. EXTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør for multikogere REDMOND RMC-M150E, samt nyheder kan du finde på REDMOND's hjemmeside WWW.MULTICOOKER.COM eller i butikkerne hos autoriserede forhandlere.

V. RENSNING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at dette er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Brug en blød klud og ikke-slibende rengøringsmidler. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart efter brug.

⚠ Ved rengøring skal skurepulver, abrasive svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Sænk aldrig apparatet i vand, heller aldrig placer det under rin-

dende vand.

Inden første anvendelse, for at fjerne lugt eller efter tilberedning anbefales det at koge vand med en halv citron i i 15 minutter i programmet «STEAM». Skålen, indre aluminium låg og en aftagelig dampventil skal rengøres efter hver brug. Skålen kan vaskes i opvaskemaskinen. Efter rengøring tørres ydre overflade af skålen helt tør.

For at rengøre det indvendige aluminiumlåg:

- Åbn låget, tryk i plastsnaps på den indvendige side til låget er løs;
- Træk i det indvendige aluminiumslåg lidt henover og ned, indtil den slipper fra hovedlåget. Tør overfladen af begge låg med fugtig klud eller, om nødvendigt, vask det aftagelige låg vha opvaskemiddel.

Sæt aluminiumlåget i fordybninger i toppen, juster det med hovedlåget og tryk let på låsene til der høres et klik. Innerste aluminiumlåg skal da klemmes tæt. Rengøring af aftagelig dampventil:

- Træk ventilens låg op og henover. Inde i det aftagne låg drej dampventil-låsen med uret, indtil den stopper. Tag det af.
- Fjern forsigtigt gummitætningen fra ventilens holder, vask ventilen, holderen og låget. Tør, saml ventilen i omvendt rækkefølge, og monter det på plads.

i For at undgå forvridning af gummitætningen undlad at vide og trække i den. Under madlavning kan kondensvand dannes, det samles i en særlig hulrum omkring skålen. Kondensvandet fjernes let med en køkkenulle eller serviet.

VI. TIPS

Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I dette afsnit er der samlet typiske fejl ved brug af multikoger, samt mulige årsager og løsninger.

RETEN ER IKKE LAVET FÆRDIG

| Mulige årsager til problemet | Løsningsmåder |
|---|--|
| Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregik under temperaturen der ikke var høj nok. | Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. Luk låget til det klikker. Sørg for, at intet forstyrrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformert. |
| Dårlig kontakt mellem skålen og varmelegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok. | Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmedisken. Sørg for, at i arbejdsrummet ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken. |
| En uheldig valg af ingredienserne. Disse ingredienser er ikke egnet til fremsstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram. Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt. Kogetiden er indstillet forkert (tidberegningen er forkert). Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger. | Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på. Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampdensitet. | Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandstanden under tilberedningen. |
| Ved stegning: Du har hældt for meget olie i skålen. Overskydende fugt i skålen. | Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved fritustegning følg tilsvarende opskrift. |
| Ved kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold. | Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tas og drænes af vandet i dem. |
| | Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift. |

| | | |
|---|--|---|
| Ved baging (dejen er ikke bagt igen-nem); | Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangskanalen i dampventilen. | Læg dejen i skålen i et mindre omfang. |
| | Du har lagt for meget dej i skålen. | Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen. |

PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

| | |
|---|--|
| Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af bagetiden. Størrelsen af ingredienserne er for lille. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Efter madlavning, den færdige ret har siddet for længe på auto-opvarmningen. | Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikoger kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion. |

UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

| | |
|--|--|
| Ved tilberedning af mælkeregør kogt mælken over. | Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drillevand, se yverigt på 16. |
| Ingredienserne var ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv) før madlavningen. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Forholdet mellem ingredienserne er ikke oplydt eller forkert valgt produkttype. | Futikornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent. |

RETEN BRÆNDER FAST

| | |
|---|--|
| Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort. | Før du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget. |
| Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). |
| Kogetiden er for lang. | Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model. |
| Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten. | I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen – så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid. |
| Ved stuvning: der er ikke væske nok. | Tilsvær mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. |
| Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt). | Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser. |
| Ved baging: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning. | Før du lægger dejen ind skal siderne og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen). |

EN SKÅREN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

| | |
|---|--|
| Du har rørt for meget i produkt i skålen. | Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7. minut. |
| Kogetiden er for lang. | Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model. |

BAGVÆRKET ER VÅDT

| | |
|--|---|
| Ueguede ingredienser (der giver et overskud af fugt, særlige frugter eller grøntsager, frosne bær, creme osv). | Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at vælge som ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller bruge dem i minimumsmængder. |
| Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikoger. | Sørg for at fjerne bagværket straks efter baging. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på. |

BAGVÆRKET ER IKKE STEGET

| | |
|--|--|
| Æg med sukker var pisket dårligt. | Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. |
| Dejen med bagepulver i stod for længe. | |
| Der er har ikke sigtet met eller dejen var ættet dårligt. | |
| Fejl under indlæggelsen af ingredienserne. | |
| Den valgte opskrift er ikke egnet til baging i denne multikoger. | |

I nogle modeller af REDMOND multikoger i programmer «STEW/CHILL» og «SOUP» ved manglen af væske i skålen slår overophedningsbeskyttelse til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

Vejledende tilberedningstid for forskellige råvarer

| Nº | Vare | Vægt, g / mængde | Mængde af vand, ml | Tilberedningstiden, min |
|----|---|---------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Frikadeller / koteletter | 180 (6 st.) / 450 (3 st.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Fisk (filet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Salat rejer (skrællede, kogt og frosset) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Grøntsager (frosne) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Æg | 3 stk. | 500 | 10 |

Det skal understreges, at disse tal er blot til orientering og er vejledende. Den reelle tid kan afvige fra de anbefalede værdier i tabellet afhængigt af madvarer, samt dine smagspræferencer.

Tips om brug af temperaturindstillinger i «MULTICOOK»

| Nº | Driftstemperatur | Tips for brug (se også kokebog) |
|----|------------------|---|
| 1 | 35°C | gæring af dej, tilberedning af eddike |
| 2 | 40°C | lavning af yoghurt |
| 3 | 45°C | surdej |
| 4 | 50°C | gæring |
| 5 | 55°C | lavning af parfet |
| 6 | 60°C | lavning af grøn te, samt babymad |
| 7 | 65°C | tilberedning af kød i vakuumpakning |
| 8 | 70°C | lavning af punch |
| 9 | 75°C | pasteurisering, lavning af hvid te |
| 10 | 80°C | lavning af gløgg |
| 11 | 85°C | lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid |
| 12 | 90°C | lavning af rød te |
| 13 | 95°C | lavning af mælkegrød |
| 14 | 100°C | lavning af mænger eller syltetøj |
| 15 | 105°C | lavning af kagedtø |
| 16 | 110°C | sterilisering |
| 17 | 115°C | lavning af sukkersirup |
| 18 | 120°C | lavning af skank |
| 19 | 125°C | stuvning af kød |
| 20 | 130°C | lavning af pudding |
| 21 | 135°C | ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe |
| 22 | 140°C | rygning |
| 23 | 145°C | indbagning af grøntsager og fisk i folie |
| 24 | 150°C | indbagning af kød i folie |
| 25 | 155°C | bagning af bagværk af gærdej |
| 26 | 160°C | stegning af fjerkræ |
| 27 | 165°C | stegning af bøffer |
| 28 | 170°C | stegning i dej |
| 29 | 175°C | lavning af nuggets |
| 30 | 180°C | lavning af pommes frites |

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

| Program | Type for brug | Tilberedningstiden som standard | Intervall af kogetid / indstillingen | Udbrudt start | Opnåelse af arbejdsparametre | Auto opvarmning |
|-------------|---|---------------------------------|--|---------------|------------------------------|-----------------|
| MULTICOOK | Tilberedning af forskellige retter med muligheden at indstille temperatur og kogetid | 30 min | 2 min – 1 time / 1 min 1 time – 15 timer / 5 min | + | – | + |
| STEW/CHILLI | Stuvning af kød, fisk, grøntsager, tilbehør og sammensatte retter | 1 time | 10 minutter – 12 timer / 5 min | + | – | + |
| BAKE | Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, diverse fyldte kager af gærdej og buttermilk | 50 min | 10 minutter – 8 timer / 5 min | + | – | + |
| RICE/GRAIN | Tilberedelse af forskellige korn og tilbehør. Kogning af smuldrende grød på vand. | 30 min | 5 min – 1 time / 1 min 1 time – 4 timer / 5 min | + | – | + |
| PASTA | Tilberedning af makaroni af forskellige hvedesorter; madlavning af pølser, ravioli, og andre halv-tilberedte fødevarer. | 8 min. | 2 min – 1 time / 1 min | – | + | + |
| STEAM | Dampning af kød, fisk, grøntsager og andet | 20 min | 5 min – 2 timer / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Tilberedelse af bagt mælk, grydestegt kød, skank, kagedtø, aspik | 3 timer | 30 minutter – 12 timer / 10 min | + | – | – |
| FRY | Stegning af kød, fisk, grøntsager og sammensatte retter | 15 min | 5 min – 2 timer / 1 min | – | – | + |
| PILAF | Tilberedelse af forskellige slags pilaf (med kød, fisk, fjerkræ, grøntsager). | 1 time | 10 min – 2 timer / 5 min | + | – | + |
| SOUP | Tilberedning af bouillon, supper med fyldning, grøntsagssupper og kolde supper | 1 time | 10 minutter – 8 timer / 5 min | + | – | + |
| PORRIDGE | Tilberedning af mælkegrød. | 25 min | 5 min – 1 time / 1 min 1 time – 4 timer / 5 min | + | – | + |

| Program | Type for brug | Tilberedningstiden som standard | Intervall af kogetid / indstillingen | Udbrudt start | Opnåelse af arbejdsparametre | Auto opvarmning |
|---------|---|---------------------------------|--------------------------------------|---------------|------------------------------|-----------------|
| YOGURT | Tilberedelse af forskellige typer af yoghurt. | 8 timer | 10 minutter – 12 timer / 5 min | + | – | – |
| VACUUM | Tilberedning af råvarer i vakuumpakning | 2,5 timer | 10 minutter – 12 timer / 5 min | + | – | – |
| BREAD | Bagning af brød af rug- og hvedemel med gæring | 2 timer | 10 minutter – 5 timer / 5 min | + | – | + |
| COOK | Kogning af grøntsager og bælgfrugter. | 40 min | 5 minutter – 8 timer / 5 min | + | – | + |
| EXPRESS | Hurtig tilberedelse af smuldrende typer grød på vand. | 15 min | – | – | – | + |

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICE-CENTERET

| Fejlmeddelelse på skærmen | Mulig årsag | Udbedring |
|---------------------------|---|---|
| E1-E3 | Systemfejl. Muligvis en fejl af styrkort eller thermosensor | Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget. I fald problemet ikke løses på denne måde ved en gentagen start, skal autoriseret servicecenter kontaktes. |

| Forfald | Mulig årsag | Løsning |
|--|--|--|
| Tændes ikke. | Ingen elforsyning. | Tjek spændning på elnettet. |
| Retten er været tilgængelig for langt. | Afbrydning i elforsyning. | Tjek spændning på elnettet. |
| | En fremmed genstand er fundt mellem skålen og varmelementet. | Fjern den fremmede genstand. |
| | Multikogereens skål er ikke installeret fast. | Sæt skålen jævnt, uden fortrucking. |
| | Varmelementet er beskadiget. | Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet. |

VIII. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti på 2 år fra købsdatoen. Under garanti-perioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse. Garantien er kun gyldig, hvis datoen for købet er bekræftet ved sælgerens segl og underskrift af på originale garantibevis. Denne garanti gælder kun, hvis produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, blev ikke repareret eller skiltet ad eller beskadiget ved misbrug, samt at det er fuldt komplet. Denne garanti dækker ikke normalt slid og forbrugsdele (filtre, elpærer, non-stick belægninger, tætninger, osv).

Produktets levetid og garantiperioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationsetiketten på apparatet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. tal angiver måned, 8. – år af produktionen.

Producenten har bestemt produktets levetid på 5 år fra købsdatoen. Denne tid er gyldig, forudsat at driften af produktet er i nøje overensstemmelse med denne vejledning og de tekniske krav, der skal opfyldes.

Emballage, brugermanual, såvel som selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale miljøregler. Vis hensyn til miljøet: smid ikke af sådanne produkter sammen med dit normale husholdningsaffald.



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr).

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.

Denne manual findes også på hjemmesiden www.redmond.com.cn.
Producent: DSM Enterprise Ltd. Bygning 2, № 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 apparatets levetid.

Sikkerhetsregler

- 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 strømnettet, kontroller at spenningen i apparatet samsvarer

med dets merkespenning (se tekniske spesifikasjoner eller typeskiltet på apparatet).

- Bruk en skjøteledning beregnet for apparatets strømforbruk - uoverenstemmelse 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 vridd 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 førårsake et elektrisk støt. Hvis strømledning er skadet eller krever erstatning, henvend deg til et servicesenter for å unngå eventuell risiko.*

- Ikke plasser apparat på et mykt underlag. For å unngå at varm væske blir sølet plasser et apparat for matlaging 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.
- 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 plassere 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.



Ikke varm maten opp i lang tid.

Tekniske spesifikasjoner

| | |
|-------------------------|---|
| Modell..... | RMC-M150E |
| Kapasitet..... | 860 W |
| Spenning..... | 220–240 V, 50 Hz |
| Bollevolum..... | 5 liter |
| Bollebelegg..... | kleberfritt keramik Anato® (Korea) |
| Skjerm..... | LED |
| 3D-oppvarming..... | finnes |
| Antall programmer..... | 46 (16 automatiske, 30 manuell innstilling) |
| Dampventil..... | avtagbar |
| Slå av lydsignaler..... | finnes |

Programmer

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (STUING/CHILI)
- BAKE (BAKING)
- RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (DAMP)
- SLOW COOK (SMÅKOKING)
- FRY (STEKING)
- PILAF (PILAFF)
- SOUP (SUPPE)
- PORRIDGE (MELKEGRØT)
- YOGURT (YOGHURT)
- VACUUM (VAKUUM)
- BREAD (BRØD)
- COOK (KOKING)
- EXPRESS

Funksjoner

| | |
|---|--------------------------|
| Automatisk oppvarming..... | finnes, opp til 24 timer |
| Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming..... | finnes |
| Oppvarming av retter..... | finnes, opp til 24 timer |
| Forsinket start..... | finnes, opp til 24 timer |
| Funksjon «MASTERCHIEF»: | |
| • regulering av tid og temperatur under matlaging | |
| • lagring og opptak av individuelle programmer | |
| Funksjon «Lydhjelp»..... | finnes |

Oversikt over deler

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Multikoker..... | 1 stk. |
| Bolle RB-C502..... | 1 stk. |
| Beholder for dampkoking..... | 1 stk. |
| Kurv RAM-FB1 for frityrsteking..... | 1 stk. |
| Målekopp..... | 1 stk. |
| Øse..... | 1 stk. |
| Flat skje..... | 1 stk. |
| Holder for øse/skje..... | 1 stk. |
| Bruksanvisning..... | 1 stk. |
| Bok «100 oppskrifter»..... | 1 stk. |
| Garantibok..... | 1 stk. |
| Strømledning..... | 1 stk. |
| Tang for å ta bolten ut..... | 1 stk. |



Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr, samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

Innretning av multikoker RMC-M150E A1

- Apparatets lokk
- Innvendig avtagbart lokk
- Bolle

- Knappen for å åpne lokk
- Styringspanel med skjerm
- Apparatets skrog
- Bærehåndtak
- Avtagbar dampventil
- Flat skje
- Øse
- Målekopp
- Beholder for dampkoking
- Kurv for frityrsteking
- Holder for øse/skje
- Tang for å ta bolten ut

Betjeningspanelet A2

- Knappen «Hour/Min» («Time/Min») – valg av timer og minutter i moduser av innstilling av tilberedningstid og forsinket start; slå på/av lydsignaler (lydhjelper).
- Knappen «Time Delay» («Forsinket start») – aktivering av modus for innstilling av forsinket starts tid; aktivering av modus «MASTERCHIEF».
- Knappen «Cancel/Reheat» («Kansellering/Oppvarming») – slå på/av oppvarmings funksjon; avbrudd av tilberedningsprogramet, tilbakestilling av parametrene. Knappen er utstyrt med et felbart symbol for synshemmede.
- Knappen «←» – reduisering av timers eller minutters verdiene i moduser av tidsinnstilling; valg av et automatisk tilberedningsprogram; reduisering av temperaturverdi i modus av temperaturinnstilling.
- Knappen «→» – økning av timers eller minutters verdiene i moduser av tidsinnstilling; valg av et automatisk tilberedningsprogram; økning av temperaturverdi i modus av temperaturinnstilling.
- Knappen «Start / Keep Warm» («Oppstart/Automatisk oppvarming») – aktivering av valgt tilberedningsprogram; forhåndsavstengning av automatisk oppvarming. Knappen er utstyrt med et felbart symbol for synshemmede.
- Knappen «Timer/t°C» («Tidsur/t°C») – overgang til modus av innstilling av tilberedningstid /tilberedningstemperatur (i programmet «MULTICOOK»).
- Knappen «Menu» («Meny») – valg av et automatisk tilberedningsprogram.
- Skjermen.

Skjermens innretning A3

- Varsellampe for tilberedningsprogram.
- Varsellampe for modus av innstilling av tilberedningstid.
- Varsellampe for valgt automatisk tilberedningsprogram.
- Varsellampe for automatisk oppvarmings funksjon og oppvarming av retter.
- Varsellampe for strømforsyning.
- Driftsindikator.
- Varsellampe for lydhjelp funksjon.
- Varsellampe for innstillinger av tidsur (tid/temperatur).
- Tidsur.

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta apparatet og tilbehør forsiktig ut av boksen, fjern all emballasje og reklamermerker bortsett fra merke med produktets serienummer. Mangelen av serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiservice. Renjær apparatet med en fuktig klut. Vask bolten med varmt såpevann. Tørk grundig. Ved første gangs bruk kan du legge merke til en fremmed lukt noe som er helt normalt. I dette tilfelte renjær apparatet (se avsnitt «Vedlikehold»).



Etter transportering eller lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før å sette det i gang.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før bruk

Plasser apparatet på et jevnt og sikkert underlag slik at den varme dampen som kommer ut av dampventilen ikke traff tapeter, dekorative beklædninger, elektriske enheter og andre gjenstander eller materialer som kan bli påvirket av høy fuktighet og temperatur.

Før matlaging kontroller at multikokerens ytre og synlige indre deler har ingen skader, sprekker eller andre defekter. Det bør ikke være fremmedlegemer mellom bolle og varmeelementet.

i For å unngå forurensning av bunnen og veggene av apparatets arbeidskammer anbefales først å legge ingrediensene og helle vann i en bolle, og bare da settes bolle i arbeidskammeret.

Ikke slå på apparatet uten bolle inni – ved en tilfeldig start av tilberedningsprogrammet vil det føre til kritisk overoppheting av apparatet.

Ikke slå på apparatet med en tom bolle – overoppheting av bolle kan føre til skader på non-stipp belegget.

⚠ Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.

Lydhjelper

Multikoker REDMOND RMC-M150E er utstyrt med en lydhjelper som gjør kontrollen for apparatets drift helt horbar og ledsaget med detaljert informasjon om endringer og gjeldende programinnstillinger. Funksjonen aktiveres automatisk etter apparatets igangsettelse. For å slå funksjonen av trykk på knappen «Hour/Min» og hold den en gang til vil funksjonen bli aktivert på nytt.

Innstilling av tilberedningstid

1. Etter valg av tilberedningsprogram velg modus for innstilling av tilberedningstid ved å trykke på knappen «Timer/t°C» (varselampe «Timer» («Tidsur») vil lyse, standardinnstilt tilberedningstid vil bli vist på skjermen, og minuttindikatoren vil blinke).
2. Ved å trykke på knappen «Hour/Min» sett timers eller minutters verdi (den valgte verdien vil blinke). Ved å trykke på knappen «←» kan du øke tidsverdien, og ved å trykke på «→» kan du redusere den. For hurtig endring av verdien trykk på knappen og hold den i noen få sekunder.
3. Etter å ha innstilt tilberedningstid (skjermen vil fortsette å blinke) gå til neste etappet. For å kansellere innstillingene som tidligere er gjort trykk på knappen «Cancel/Reheat», deretter innstilt tilberedningsprogrammet på nytt.

⚠ Merk! Ved manuell innstilling av tilberedningstid bør du ta hensyn til mulig tidsomfang og innstillingsstrinn forutsatt av tilberedningsprogrammet. Enkelte programmer forutsetter nedstilling av tilberedningstid etter at apparatet har oppnådd den forutbestemte driftstemperatur.

Funksjon «Forsinket start»

Denne funksjonen gjør det mulig å sette tiden for start av valgt tilberedningsprogram. Starten av programmet kan bli utsatt i tidsomfang fra 5 minutter opp til 24 timer med ett endringsstrinn på 5 minutter.

1. Etter valg og innstilling av tilberedningsprogram trykk på knappen «Time Delay» (minuttersverdien vil blinke på skjermen).
2. Ved å trykke på knappen «Hour/Min» velg modus av innstillingen av timer eller minutter (den valgte verdien vil blinke). Med trykk på knappen «←» kan du øke verdien, og med trykk på knappen «→» kan du redusere den. For hurtig endring av verdien trykk på knappen og hold den i noen få sekunder.
3. Trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen få sekunder. Det vil aktivere funksjon for forsinket start (tidsuret vil slutte å blinke og nedstilling av tiden som er igjen til aktivering av valgt tilberedningsprogram vil bli vist på skjermen).
4. For å avbryte de valgte innstillingene trykk på knappen «Cancel/Reheat»,

deretter innstilt tilberedningsprogrammet på nytt.



Advarsel! Det er ikke anbefalt å bruke forsinket start-funksjon hvis oppskriften inneholder telt bedevelige matvarer som ingredienser (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv)

Funksjon av opprettholdelse av temperaturen for ferdige retter – automatisk oppvarming

Aktiveres automatisk etter slutt av tilberedningsprogrammet og kan opprettholde temperaturen til en varm rett på 70–80°C i løpet av 24 timer. Samtidig vil varselampe for knappen «Cancel/Reheat» lyse og telling av tiden vil bli vist på skjermen. Om nødvendig kan automatisk oppvarming slås av ved å trykke på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i noen få sekunder.

Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming

For forhåndsavstengning av automatisk oppvarming under oppstart eller kjøring av et tilberedningsprogram trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen få sekunder inntil varselampe for knappen «Cancel/Reheat» vil slukne. For å aktivere automatisk oppvarming på nytt, trykk igjen på knappen «Start / Keep Warm» og hold den (varselampe for knappen «Cancel/Reheat» vil lyse).

Oppvarming av retter

Multikokeren REDMOND RMC-M150E kan benyttes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

1. Legg en ferdig rett i bolle, sett bolle i multikokeren.
2. Lukk lokket, koble apparatet til strømmen.
3. Trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i noen få sekunder inntil du hører lydsignal. Varselampe «Reheat» («Oppvarming») og indikator for knappen vil lyse på skjermen. Tidsuret vil begynne å telle oppvarmingstid. Retten vil bli oppvarmet 70–80°C, denne temperaturen kan opprettholdes i løpet av 24 timer. Om nødvendig kan du slå av oppvarming ved å trykke på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i en stund inntil varselamper på skjermen slukner.

Ikke-flyktig hukommelse

Multikoker REDMOND RMC-M150E er utstyrt med ikke-flyktig hukommelse, som garanterer bevaring av alle brukerinnstillinger (inkludert innstillinger for forsinket start og lydhjelper) i løpet av 2 timer ved midlertidig strømbrudd. Hvis i løpet av denne tiden strømforsyningen vil bli gjenopprettet, multikokeren vil fortsette å virke fra det punktet der det ble avbrutt.

Funksjon «MASTERCHIEF»

Multikoker REDMOND RMC-M150E er utstyrt med en unik funksjon «MASTERCHIEF», som kan betydelig øke grunnleggende muligheter av apparatet. Denne funksjonen muliggjør å endre temperaturen og tilberedningstiden opp til 10 ganger umiddelbart under kjøring av et tilberedningsprogram (bortsett fra programmer «EXPRESS» og «YOGURT»). I løpet av 3 minutter etter slutten av programmet kan man bevare rekkefølgen av tid og temperaturinnstillinger og laste hele tilberedningsprosessen ned i apparatets hukommelse. Dermed funksjon «MASTERCHIEF» gir mulighet til å lage sine egne tilberedningsprogrammer med unike temperaturinnstillinger.

Det er mulig å endre tilberedningstid i omfang fra 1 minutt opp til 15 timer med ett endringsstrinn på 1 minutt uavhengig av tilberedningsprogram. Hvis du setter tilberedningstid på 00 timer 00 minutter vil multikokeren gå over til automatisk oppvarming eller til ventemodus avhengig av innstillinger som er gjort tidligere. Tilberedningstemperatur kan endres fra 35° opp til 180°C med en endringsstrinn på 5°C.

Endring av tilberedningstid og temperatur

1. Ved å trykke på knappen «Menu» velg hvilket som helst tilberedningsprogram bortsett fra programmer «EXPRESS» og «YOGURT». Trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i en stund. Varsellamper for knappen «Start / Keep Warm» og «Cancel/Reheat» vil lyse. Programmet vil bli aktivert.

2. For å på forhånd slå av automatisk oppvarming trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen få sekunder (varselampe for knappen «Cancel/Reheat» vil slukne). Ved å trykke på knappen «Start / Keep Warm» en gang til kan man aktivere denne funksjonen på nytt.
3. For å endre tilberedningstid og temperatur under kjøring av programmet trykk på knappen «Time Delay» og hold den inntil du hører et lydsignal.
4. Tiden som er igjen til tilberedningslutt vil bli vist på skjermen og vil blinke. Ved å trykke på knapper «←» (reduisering) eller «→» (minskning), kan du endre tidsverdien. For å gå fra endring av minuttersverdi til endring av timersverdi og omvendt trykk på knappen «Hour/Min» (se avsnitt «Innstilling av tilberedningstid»).
5. For å gå til endring av tilberedningstemperatur trykk på knappen «Timer/t°C». Temperaturverdi for neste tilberedningsetappet vil bli vist på skjermen og vil blinke. Standardverdi for programmet «MULTICOOK» er tidligere innstilt temperatur, for øvrige programmer er 100°C. Ved å trykke på knapper «←» (reduisering) eller «→» (minskning), kan du endre temperaturverdien.
6. For å bevare de innførte innstillingene ikke trykk på noen knapper i 10 sekunder. Tilberedningsprosessen vil bli fortsatt med nye parametre. Sifre på skjermen vil slutte å blinke.
7. For å endre tilberedningstid og temperatur en gang til må du gjenta alle handlinger som er beskrevet i deler 3-6. Man kan innføre opp til 10 endringer under en tilberedningsprosess.

Opptak av et endret tilberedningsprogram.

Du kan laste ned endringene du har gjort i hukommelsen av multikokeren istedenfor det programmet du brukte. Etter slutt av tilberedningsprosess vil du høre et lydsignal. Hvis programmet har blitt endret under kjøring, vil 3-minutters nedstilling av tid (i sekunder) bli vist på skjermen. I løpet av denne tiden trykk på knapper «←» og «→» og hold dem i en stund. Hvis du vil ikke å laste ned de innførte endringene trykk på knappen «Cancel/Reheat».

Deretter vil multikokeren gå over til automatisk oppvarming (varselampe for knappen «Cancel/Reheat» vil lyse, telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus avhengig av innstillinger. Automatisk oppvarming i det endrede programmet vil bli slått på eller av avhengig av det funksjonen ble slått på eller av i slutten av tilberedningsprosessen. Hvis tilberedningstemperatur på siste etappet var over 75°C, vil automatisk oppvarming bli slått av når du aktiverer det endrede programmet.

Bruk av programmet som er lastet ned

1. Ved å trykke på knappen «Menu», velg navn på programmet som du har endret. Istedenfor standard innstilt tidsverdi vil du se på skjermen følgende symboler «- - -».
2. Du kan sette tiden for forsinket start.
3. Trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen få sekunder, varselamper for knappen «Start / Keep Warm» og «Cancel/Reheat» vil lyse. Programmet som du har lastet ned vil bli aktivert, generell tilberedningstid samt nedstilling av tilberedningstid vil bli vist på skjermen.
4. For å slå av automatisk oppvarming trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i en stund (varselampe for knappen «Cancel/Reheat» vil slukne). Ved å trykke på knappen «Start / Keep Warm» en gang til kan man aktivere denne funksjonen på nytt.
5. Tiden som er igjen til tilberedningslutt og temperaturen som er valgt for dette etappet vil bli vekselvis vist på skjermen under tilberedningsprosessen. Når apparatet går over fra ett tilberedningsetappet (temperaturmodus) til et annet vil du høre et lydsignal.

Tilbake til standard innstillinger

For å fjerne et program som du har selv laget og gjenopprette standard innstillinger av endret automatisk program velg dette programmet med å trykke på knappen «Menu». Deretter samtidig trykk på knapper «Hour/Min» og «Time Delay» og hold dem inntil du hører et lydsignal.

For å gjenopprette standard innstillinger i alle automatiske programmer, trykk samtidig på knapper «Hour/Min» og «Time Delay» og hold dem inntil du hører

et lydsignal når apparatet er i ventemodus.

Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser etter oppskriften, legg dem i bollen. Pass på at alle ingredienser inkludert væske er under maksimalt skalamerket på bollens indre overflate.
2. Sett bollen i varmebasen. Kontroller at den kommer tett innpå varmeelementet.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparatet til strømmett.
4. Ved å trykke på knappen «Menu» velg et ønsket tilberedningsprogram (en tilsvarende varselampe vil blinke på skjermen). Knapper «←» eller «→» gjør bruk av menyen mer behagelig.
5. For å sette tilberedningstid trykk på knappen «Timer/t°C». Standard innstilling tilberedningstid vil bli vist på skjermen. Du kan endre den.
6. Sett tiden for forsinket start om nødvendig.
7. Trykk på knappen «Start / Keep Warm» og hold den i noen få sekunder. Varsellampe for knapper «Start / Keep Warm» og «Cancel/Reheat» vil lyse. Tilberedningsprosessen aktiveres og nedtelling av tiden vil bli begynt.
8. Når tilberedningsprogrammet er sluttet vil du høre et lydsignal. Deretter vil multikokeren gå over til automatisk oppvarming (telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus avhengig av innstilling. Man kan på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Start / Keep Warm» og holde den i en stund (varsellampe for knappen «Cancel/Reheat» vil slukne). Ved å trykke på knappen «Start / Keep Warm» en gang til kan man aktivere denne funksjonen på nytt.
9. For å avbryte tilberedningsprosessen, kansellere det innførte programmet eller slå av automatisk oppvarming trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i noen få sekunder.

Programmet «MULTICOOK»

Dette programmet er utviklet for tilberedning av nesten alle retter med tilberedningstid og temperatur innstilt av brukeren. Temperaturen kan settes fra 35 opp til 180°C med ett endringstrinn på 5°C. Tidsomfang er fra 2 minutter opp til 15 timer med ett endringstrinn på 1 minutt (for tidsperiode fra 2 minutter til 1 time) eller på 5 minutter (for tidsperiode fra 1 time til 15 timer). Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «MULTICOOK» er 30 minutter. Se avsnitt 1-4 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer». Deretter trykk på knappen «Timer/t°C» for å gå over til innstilling av tilberedningstemperatur. Standardinnstilt temperatur (100°C) vil bli vist på skjermen. Sett nødvendig temperatur med å trykke på knapper «←» og «→». Deretter følg instruksjoner i avsnitt 5-9 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

⚠ OBS! Automatisk oppvarming vil bli automatisk slått av hvis tilberedningstemperatur er under 75°C. Hvis du velger tilberedningstemperatur på 140°C eller mer må tilberedningstid ikke overstige 2 timer.

Programmet «STEW/CHILL»

Anbefales for stuing av kjøtt, kylling, sjømat, grønnsaker. Standard tilberedningstid i programmet «STEW/CHILL» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med ett endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «BAKE»

Programmet er anbefalt for baking av kjeke, puddinger, forskjellige kaker av gjørdelig og buttedeige. Tilberedningstid som standard i dette programmet er innstilt på 50 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med ett endringstrinn på 5 minutter. Mål matvarer i samsvar med oppskriften, legg dem i bollen. Pass på at alle ingredienser er under merket 1/2 på bollens indre overflate. Deretter følg instruksjoner i avsnitt 2-9 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

Programmet «RICE/GRAIN»

Programmet er anbefalt for lagging av smuldrende grøt av ulike typer gryn og korn samt lagging av forskjellige sideretter. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «RICE/GRAIN» er 30 minutter. Tidsomfang er fra 5 minutter opp til 4 timer med ett endringstrinn på 1 minutt (for tidsperiode fra 5 minutter til 1 time) eller på 5 minutter (for tidsperiode fra 1 time til 4 timer).

Programmet «PASTA»

Anbefales for koking av pasta, pølser, egg og så videre. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PASTA» er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 minutter opp til 1 time med ett endringstrinn på 1 minutt. For å aktivere programmet pass på at lydsignalet er slått på (varsellampe for lydsignalet lyser på skjermen). Nedtelling av tilberedningstid begynner etter at vannet er kokt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Hell vann i bollen. Pass på at vannnivået er under maksimalt merke på bollens indre overflate. Følg instruksjoner i avsnitt 2-5 i del 7 «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer». Etter at vannet er kokt vil du høre et lydsignal. Forsiktig åpne lokket og legg matvarer i kokende vann, så lukk lokket til det klikker. Trykk på knappen «Start / Keep Warm». Programmet blir aktivert og nedtelling av tilberedningstid begynner. Videre følg instruksjoner i avsnitt 8-9 «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

⚠ OBS! Ved tilberedning av noen matvarer dannes skum. For å unngå at skummet renner ut av bollen kan du åpne lokket om noen få minutter etter at matvarene er lagt i kokende vann.

Programmet «STEAM»

Anbefales for dampkoking av grønnsaker, fisk, kjøtt, dietiske og vegetarianske retter, barnemat. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «STEAM» er 20 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med ett endringstrinn på 5 minutter. Telling av tilberedningstid i dette programmet begynner etter at vannet er kokt.

Når man dampkoker grønnsaker og andre matvarer:

- Hell 600-1000 milliliter vann i bollen. Sett beholder for dampkoking i bollen.
- Mål ingredienser og forbered dem i samsvar med oppskriften, legg dem jevnt i beholderen for dampkoking.
- Deretter følg instruksjoner i avsnitt 2-9 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

Programmet «SLOW COOK»

Anbefales for tilberedning av stuet kjøtt, steamet melk. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «SLOW COOK» er 5 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 30 minutter opp til 12 timer med ett endringstrinn på 10 minutter. Automatisk oppvarming i programmet «SLOW COOK» er ikke tilgjengelig.

Programmet «FRY»

Anbefales for steking av kjøtt, grønnsaker, fugl og sjømat. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «FRY» er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med ett endringstrinn på 1 minutt. Funksjon «Time Delay» er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet «PILAF»

Programmet er anbefalt for tilberedning av ulike typer pilaff. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PILAF» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med ett endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «SOUP»

Anbefales for tilberedning av ulike hovedretter samt kompotter og andre drik-

kevarer. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «SOUP» er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med ett endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «PORRIDGE»

Anbefales for tilberedning av melkegrøt. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PORRIDGE» er 25 minutter. Tidsomfang er fra 5 minutter opp til 4 timer med ett endringstrinn på 1 minutt (for tidsperiode fra 5 minutter til 1 time) eller på 5 minutter (for tidsperiode fra 1 time til 4 timer).

Programmet er utviklet for tilberedning av grøt med pastaurisert lettmelk. For å unngå at melken koker over og for å få det ønskede resultat, er det anbefalt:

- å vaske grundig alle fullkorn matvarer (ris, bokhvete, hirse osv.) inntil vannet er klart;
- å smøre bollen før tilberedning;
- å måle ingrediensene ifølge oppskriftbok og overholde anbefalte mengder, redusere eller øke mengden av ingredienser bare tilsvarende;
- når du bruker helmelk fortynn den med drikkevann i forholdet 1:1.

Hvis det forventede resultatet i programmet «PORRIDGE» ikke ble oppnådd benytt universielt program «MULTICOOK». Den optimale temperaturen for tilberedning av melkegrøt er 95°C.

Programmet «YOGURT»

Med hjelp av programmet «YOGURT» kan du lage forskjellige deilige og sunne yoghurturter hjemme. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «YOGURT» er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med ett endringstrinn på 5 minutter. Automatisk oppvarming i programmet «YOGURT» er ikke tilgjengelig.

Mål ingredienser i samsvar med oppskriften, legg dem i bollen. Kontroller at alle ingrediensene er under merket 1/2 på bollens indre overflate. Deretter følg instruksjoner i avsnitt 2-9 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer».

Programmet «VACUUM»

På anbefales for å koke matvarer i vakuumpakke. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med ett endringstrinn på 5 minutter. Automatisk oppvarming i programmet «VACUUM» er ikke tilgjengelig.

Programmet «BREAD»

Programmet er anbefalt for baking av ulike typer brød av hvetemel samt med tilsetning av rugmel. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «BREAD» er 2 timer (i løpet av den første tiden deigen hever seg, deretter begynner selve bakingen). Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 6 timer med ett endringstrinn på 5 minutter.

Elt deigen i samsvar med instruksjoner i den valgte oppskriften. Legg deigen i bollen. Sett bollen inn i multikokeren. Kontroller at alle ingrediensene er under merket 1/2 på bollens indre overflate. Deretter følg instruksjoner i avsnitt 2-9 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer». Legg åpne lokket før bakingen er fullført.

Funksjon «Forsinket start» er ikke anbefalt til bruk i dette programmet fordi den kan påvirke kvaliteten på brødet.

Programmet «COOK»

Anbefales for koking av grønnsaker og bønner. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «COOK» er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 8 timer med ett endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «EXPRESS»

Programmet er anbefalt for tilberedning av ris og smuldrende grøt av ulike typer gryn. Regulering av tilberedningstid og funksjon «Time Delay» er ikke tilgjengelig i dette programmet. Programmet kjøringstid er 15 minutter. Følg instruksjoner i avsnitt 1-4 i del «Generell fremgangsmåte når man bruker automatiske programmer», deretter avsnitt 7-9 (uten avsnitt 5 og 6).

III. YTTERLIGGERE FUNKSJONER


- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av kvaug
- Tilberedning av ost
- Sterilisering
- Pasteurisering
- Oppvarming av barnemat

IV. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør for multikokeren REDMOND RMC-M150E eller få vite om nye produkter REDMOND på webside WWW.MULTICOOKER.COM eller i butikker av autoriserte forhandlere.

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømnettet og fullstendig avkjølt. For rengjøring bruk myk klut og mildt oppvaskmiddel.

 *Det er forbudt å rengjøre apparatet med slipepasta, skuresvamp og kjemiske aggressive stoffer. Det er forbudt å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann.*

For første gangs bruk eller for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdel sitron i 15 minutter i programmet «STEAM».

Bollen, indre aluminiumlokk og dampventilen bør rengjøres når disse delene er skitne. Bollen kan vaskes i oppvaskmaskin. Etter rengjøring av bollen tørk dens utvendig overflate grundig.


Rengjøring av indre aluminiumlokk :

- Åpne multikokerens løkk, trykk på plastlås på innsiden av lokket til det løsner fra hovedlokk;
- Forsiktig trekk det indre aluminiumlokket oppover til det løsner fra hovedlokk. Rengjør overflaten av begge lokker med fuktig klut, om nødvendig, vask lokket under rennende vann med oppvaskmiddel.

Etter rengjøring sett aluminiumlokket i de nedre sporene slik at det blir lagt oppå hovedlokket og trykk på øvre del av indre lokket til det klikker. Det indre aluminium lokket vil feste seg fast.

Rengjøring av dampventil:

- Trekk ventilens lokk oppover. Det finnes et lås inne i lokket, snu det med sola til den stopper. Ta låset ut.
- Ta forsiktig ventilens gummi ut av låset, vask grundig ventilen, låset og lokket. Tørk ventilen, monter den i motsatt rekkefølge og sett den på plass.

 *Det er forbudt å vri og trekke ventilens gummi for å unngå dens deformering.* Under matlaging kan dannes kondensat som blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Kondensaten kan lett fjernes med et håndkle eller en serviett.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Nedenfor vist de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokeren, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem

RETEN ER IKKE HELT FERDIG

| Mulige årsaker | Løsning |
|--|--|
| Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok. | Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tettingsgummi på det indre lokket er ikke deformert. |

| | |
|--|--|
| Bollen og varmeelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok. | Bollen må installeres inn i multikokerens utvendige kjelte jvnt, bollens bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokerens arbeidskammer. Unngå forurenninger av oppvarmingskive. |
| Feil valg av rettens ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren. | Det er ønskelig å bruke oppskrifter som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskrifter du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. |
| Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig damprettet. | Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannivået under tilberedningsprosess. |
| Når du steker: Det er altfor mye vegetabil olje i bollen. Det er altfor mye væske i bollen. | Ved vanlig steking er det nok når oljen dekker bunn av bolle med et tynt lag. Ved frityrsteking følg instruksjonene i oppskriften. Når du steker, ikke lukk lokk på multikokeren hvis det er ikke anbefalt i oppskriften. Frosne matvarer får steking skal tines og vannet fra dem bør rennes. |
| Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høyt surhetsnivå. | Noen produkter krever spesiell behandling før koking; de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er mare osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften. |
| Når du baker (deigen er ikke gjennombakt): | Under heving klistret deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte dampventilen. Legg mindre mengden deig inn i bollen. Du har lagt altfor mye deig inn i bollen. |

MATEN ER OVRERKOKT

| | |
|---|--|
| Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. |
| Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet. | Det er uønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker. |

MATEN KOKER OVER UNDER KOKING

| | |
|--|--|
| Når du lager melkegrøt koker melken over. | Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bære ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynnes litt med drikkevann. |
| Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjømat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart. |

MATEN ER SVIDD

| | |
|--|---|
| Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-stipp belegg er skadet. | Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-stipp belegg er ikke skadet. |
| Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. |
| Den innstilte tilberedningstid er altfor lang. | Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen. |
| Når du steker: du har glemt å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke vettet maten som stekes. | Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabil olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig røre eller vette matvaren i bollen om jevne mellomrom. |
| Stuing: det er ikke nok væske i bollen. | Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig. |
| Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (rettens ingredienser i feil mengde). | Kontroller at det er riktig forholdet mellom væske og faste ingredienser. |
| Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking. | Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegg og før du smør smør olje (ikke hell olje i bollen). |

INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

| | |
|--|--|
| Du røte ingredienser i bollen altfor ofte. | Ved vanlig steking når ingrediensene ikke oftene enn en gang hver 5-7 minutter. |
| Den innstilte tilberedningstid er altfor lang. | Reduser tilberedningstid eller bruk en oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen. |

BAKVERK ER FUKTIG

| | |
|---|--|
| Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frosne bær, rømme, osv.) | Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder. |
| Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker. | Ta bakverket ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid. |

BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

| | |
|---|--|
| Egg med sukker er dårlig picket. | Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. |
| Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge. | |
| Du har ikke sikket mel eller deigen var dårlig etlet. | |
| Feil legging av ingrediensene i apparatet. | |
| Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen. | |

En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmet «STEW/CHILL» og «SOUP» som aktiverer vernet mot apparatets overoppheting ved mangel av væske i bollen. I dette tilfellet stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

| Nº | Matvare | Vekt, gram/ mengde | Mengde vann, ml | Tilbered- ningstid, minutter |
|----|---|----------------------------------|--------------------|------------------------------------|
| 1 | Svinefilet/ oksefilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20 /30 |
| 2 | Lammefilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kyllingfilet (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Kjøttkaker/kjøttboller | 180 (6 stk.)/ 450 (3 stk.) | 500 | 10 /15 |
| 5 | Fisk (filet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Reker, rensede, kokte og frosne | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Poteter (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Gulrot (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Radbete (skåret i kuber 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Frosne grønnsaker | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Egg | 3 stk. | 500 | 10 |

Husk at dette er kun generelle anbefalinger. Tiden angitt i tabellen kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet «MULTI-COOK»

| Nº | Arbeidstem- peratur | Anbefalinger for bruk (se også oppskriftsboken) |
|----|------------------------|---|
| 1 | 35°C | Deigheving, lagning av eddik |
| 2 | 40°C | Tilberedning av yoghurt |
| 3 | 45°C | Syring |
| 4 | 50°C | Gjæring |
| 5 | 55°C | Tilberedning av fløtekaramell |
| 6 | 60°C | Tilberedning av grønn te eller barnemat |
| 7 | 65°C | Koking av kjøtt i vakuumpakking |
| 8 | 70°C | Tilberedning av punsj |
| 9 | 75°C | Pasteurisering eller tilberedning av hvit te |
| 10 | 80°C | Tilberedning av gløgg |
| 11 | 85°C | Tilberedning av kvaug eller retter som krever lang tilberedningstid |
| 12 | 90°C | Tilberedning av rød te |
| 13 | 95°C | Tilberedning av melkgrøt |

| | | |
|----|-------|---|
| 14 | 100°C | Tilberedning av marengs eller syltetøy |
| 15 | 105°C | Tilberedning av kabaret |
| 16 | 110°C | Sterilisering |
| 17 | 115°C | Tilberedning av sukker sirup |
| 18 | 120°C | Tilberedning av etsbein |
| 19 | 125°C | Tilberedning av lapskaus |
| 20 | 130°C | Tilberedning av pudding |
| 21 | 135°C | Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe |
| 22 | 140°C | Røyking |
| 23 | 145°C | Baking av grønnsaker og fisk i folie |
| 24 | 150°C | Baking av kjøtt i folie |
| 25 | 155°C | Baking av gjærdeig |
| 26 | 160°C | Steking av fugl |
| 27 | 165°C | Steking av biff |
| 28 | 170°C | Steking i en røre |
| 29 | 175°C | Tilberedning av nuggets |
| 30 | 180°C | Tilberedning av pommes frites |

**Oppsummerende tabell av tilberedningsprogrammer (fabrik-
kinnstillinger)**

| Programmet | Anbefalinger for bruk | Standard innstillt tilberedningstid | Omfang av tilberedningstid/ et endingsstrin | Førsikret start | Innstilling av arbeidsparametre | Automatisk oppvarming |
|-----------------|--|--|--|-----------------|------------------------------------|--------------------------|
| MULTICOOK | Tilberedning av forskjellige retter med innstilling av temperatur og tilberedningstid | 30 minutter | 2 minutter – 1 time / 1 minutt 1 time – 15 timer / 5 minutter | + | – | + |
| STEW/ CHILLI | Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, sideretter og retter med flere ingredienser | 1 time | 10 minutter – 12 timer / 5 minutter | + | – | + |
| BAKE | Baking av kjeks, puddinger, kaker av gjærdeig og butterdeig | 50 minutter | 10 minutter – 8 timer / 5 minutter | + | – | + |
| RICE/GRAIN | Koking av ulike typer grynn og sideretter. Tilberedning av smuldrende grøt på vannbasis. | 50 minutter | 5 minutter – 1 time / 1 minutt 1 time – 4 timer / 5 minutter | + | – | + |

| Programmet | Anbefalinger for bruk | Standard innstillt tilberedningstid | Omfang av tilberedningstid/ et endingsstrin | Førsikret start | Innstilling av arbeidsparametre | Automatisk oppvarming |
|------------|---|--|---|-----------------|------------------------------------|--------------------------|
| PASTA | Koking av pasta av forskjellige hvetesorter, koking av pølser, ravioli og andre halvfabrikata | 8 minutter | 2 minutter – 1 time / 1 minutt | – | + | + |
| STEAM | Dampkoking av kjøtt, fisk, grønnsaker og andre matvarer | 30 minutter | 5 minutter – 2 timer / 5 minutter | + | + | + |
| SLOW COOK | Laging av steamet melk, lapskaus, elsbein, kabaret og matvarer i gele | 3 timer | 30 minutter – 12 timer / 10 minutter | + | – | – |
| FRY | Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter som består av flere ingredienser | 15 minutter | 5 minutter – 2 timer / 1 minutt | – | – | + |
| PILAF | Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl og grønnsaker) | 1 time | 10 minutter – 2 timer / 5 minutter | + | – | + |
| SOUP | Laging av buljonger, minestrone-suppe, grønnsakssupper og kalde supper | 1 time | 10 minutter – 8 timer / 5 minutter | + | – | + |
| PORRIDGE | Tilberedning av melkgrøt | 25 minutter | 5 minutter – 1 time / 3 minutt 1 time – 4 timer / 5 minutter | + | – | + |
| YOGURT | Tilberedning av ulike typer yoghurt | 8 timer | 10 minutter – 12 timer / 5 minutter | + | – | – |
| VACUUM | Koking av matvarer i vakuumpakke | 2,5 timer | 10 minutter – 12 timer / 5 minutter | + | – | – |
| BREAD | Baking av brød av rugmel og hvetemel med deigheving | 2 timer | 10 minutter – 6 timer / 5 minutter | + | – | + |
| COOK | Koking av grønnsaker og bønner | 40 minutter | 5 minutter – 8 timer / 5 minutter | + | – | + |
| EXPRESS | Hurtig koking av ris og smuldrende grøt på vannbasis | 15 minutter | – | – | – | + |

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICESENTER

| Melding om feil på skjermen | Mulige feil | Eliminering av feil |
|-----------------------------|---|--|
| E1-E3 | Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren. | Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett. Hvis feilen vedvarer når du kobler multikokeren til strømmen igjen, ta kontakt med et autorisert servicecenter. |

| Skade | Mulig årsak | Løsning av skader |
|---------------------------------|---|---|
| Slås ikke på. | Det er ikke forsyning fra strømmettet. | Sjekk spenning i strømmettet. |
| Retten tilberedes altfor lenge. | Svikt i forsyning fra strømmettet. | Sjekk spenning i strømmettet. |
| | Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement. | Fjern fremmed ting. |
| | Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren. | Sett bollen jevnt, uten skjevhet. |
| | Varmeelementet er skitten. | Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement. |

VIII. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på 2 år måneder fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet. Garantien skal være gyldig bare dersom kjøpsdato er bekreftet med stempel og underskrift av selger på et spesielt garantikort. Garantien er gyldig kun hvis produktet ble brukt i henhold til bruksanvisningen, ikke ble reparert, demontert eller skadet på grunn av misbruk, samt produktets komplett sett er bevart. Garantien gjelder ikke normal slitasje på produktet og forbruksmaterialer (filtre, luspærer, non-slipp belegg, tetninger osv).

Produktets levetid og garantitiden beregnes fra datoen for salg eller fra produksjonsdato (hvis salgstidspunktet ikke kan bli identifisert).

Produksjonsdato av apparatet kan bli funnet i serienummeret som står på identifikasjonsetiketten på apparatets utvendig side. Serienummeret består av tretten tegn. 6 og 7 tegn betyr måned og 8 betyr år av apparatets produksjon. Produktets levetid fastsatt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato. Denne levetiden er gyldig forutsatt at apparatets drift er i henhold til denne bruksanvisningen og tekniske krav er oppfylt.


Emballasjen, bruksanvisningen samt selve apparatet må behandles i henhold til gjeldende lokale programmer for gjenvinning av avfall. Vennligst ta vare på miljøet: ikke kast slike produkter sammen med vanlig avfall.



Miljøvennlig utnyttning: (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr).

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.

Denne instruksjonen er også tilgjengelig på webside www.redmond.company.
Produsent: DSM Enterprise LTD. Building 2, № 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 matlagningsapparat 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 elströmskador. 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

möbelns 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 rummen – 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

SWE

fjärrkontroll. Alla servicearbeten ska genomföras i en auktoriserad service center. Oprofessionellt genomförda arbeten kan följa till brytande av apparaten, skadegörande och åverkan 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.



OBS! Risk p.g.a. brännskador av het ånga.

Tekniska specifikationer

| | |
|------------------------|--|
| Modell | RMC-M150E |
| Effekt | 860 W |
| Spänning | 220–240 V, 50 Hz |
| Skålkapacitet | 5 l |
| Skålbeläggning | anti-häft keramisk beläggning Anato® (Korea) |
| Display | LED-display |
| 3D-uppvärmning | finns |
| Antal program | 46 (16 automatiska, 30 manuella program) |
| Ångventil | löstagbar |
| Stänga av ljudsignalen | finns |

Program

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (STYVNING/CHILLI)
- BAKE (BAKELSER)
- RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
- PASTA (MAKARONER)
- STEAM (ÅNGKOKNING)
- SLOW COOK (BRÄSERING)
- FRY (STEKNING)
- PILAF (PILAFF)
- SOUP (SOPPA)
- PORRIDGE (MJÖLKGRÖT)
- YOGURT (YOGHURT)
- VACUUM (VAKUUM)
- BREAD (BRÖD)
- COOK (KOKNING)
- EXPRESS

Funktioner

| | |
|---|---------------------------|
| Autovarmhållning | finns, upp till 24 timmar |
| Preliminär avslutning av autovarmhållningen | finns |
| Uppvärmning av färdiga maträtter | finns, upp till 24 timmar |
| Senareläggning av start | finns, upp till 24 timmar |
| «MASTERCHIEF» funktionen: | |
| • att justera tid och temperatur under matlagningsprocessen | |
| • att ställa in och spara de individuella programmen | |
| «Rösthjälp» funktionen | finns |

Översikt

| | |
|----------------------------|-------|
| Multikokare | 1 st. |
| Skål RB-C502 | 1 st. |
| Container för ångkokning | 1 st. |
| Korg RAM-FB1 för fritering | 1 st. |
| Måttbägare | 1 st. |
| Slev | 1 st. |
| Plattsked | 1 st. |
| Hållare för slev/sked | 1 st. |
| Bruksanvisning | 1 st. |
| «100 recept» boken | 1 st. |
| Servicebok | 1 st. |
| Elförsörjningsladd | 1 st. |
| Pincett att ta ut skålen | 1 st. |

i Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av multikokaren RMC-M150E A1

- Apparatens lock
- Löstagbart inre lock
- Skål

- Knapp för att öppna lock
- Kontrollpanel med display
- Apparatens hus
- Handtag för att överföra apparaten
- Löstagbar ångventil
- Plattsked
- Slev
- Måttbägare
- Container för ångkokning
- Korg för fritering
- Hållare för slev/sked
- Pincett att ta ut skålen

Kontrollpanel A2

- Knappen «Hour/Min» («Timme/Min») – justera tid (timmar och minuter) vid tidinställning för matlagning och senarelagd start; sätta på/stänga av ljudsignaler (rösthjälp).
- Knappen «Time Delay» («Senareläggning av start») – sätta på tid av senarelagd start; sätta igång «MASTERCHIEF» funktionen.
- Knappen «Cancel/Reheat» («Nollning/Uppvärmning») – sätta på/stänga av autouppvärmningsfunktion; avbryta matlagningsprogram; nolla de angivna inställningarna. Knappen har ett taktilt tecken för de blinda.
- Knappen «←» – minska tid (timmar och minuter) vid tidinställning; välja automatiskt matlagningsprogram; minska temperatur vid temperaturinställning.
- Knappen «→» – öka tid (timmar och minuter) vid tidinställning; välja automatiskt matlagningsprogram; öka temperatur vid temperaturinställning.
- Knappen «Start / Keep Warm» («Start/Autovarmhållning») – sätta på det utvalda matlagningsprogrammet; preliminärt ansluta autovarmhållningen. Knappen har ett taktilt tecken för de blinda.
- Knappen «Timer/°C» («Timer/°C») – gå till tidinställningsläge, välja tid/temperaturinställning (i «MULTICOOK» programmet).
- Knappen «Menu» («Meny») – välja automatiskt matlagningsprogram.
- Display.

Kontrollpanels element A3

- Indikator för utförande av matlagningsprocessen.
- Indikator för tidinställningsläge.
- Indikator för utförande av det utvalda matlagningsprogrammet.
- Indikator för utförande av autovarmhållning och uppvärmning av färdiga rätter.
- Indikator för elkraft.
- Indikator för apparaten i funktion.
- Indikator för rösthjälp.
- Indikator för timer (tid/temperatur).
- Timer.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt multikokaren ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och dekaler förutom den med serienummer på. Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll. Behandla kroppen av apparaten med en våt duk. Tvätta skålen med varmt vatten med soppa. Torka ordentligt. Vid första användningen kan en obehörig doft kännas, vilket inte är en följd av apparatens fel. I detta fall ska rengöring utföras (se «Rengöring och förvaring av apparaten»).



Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

II. MULTIKOKARES BRUK

Innan du börjar använda

Placera multikokaren på en stabil horisontell jämn yta, för att den från samlaren släppta ångan inte hamnade på tapeterna, dekorativa beläggning, elektriska apparat och andra föremål och material, som ska skadas av en hög fuktighet och temperatur. Innan att laga mat säkerställ att yttre och synbara delar inte har några skador, klivning och andra problem. Det ska inte finnas några obehöriga föremål mellan skålen och botten av uppvärmade kameran.

i Att undvika föroreningar på botten och baksidor av inre kammaren rekommenderas det att först hålla in ingredienser i skålen och sedan placeras skålen i multikokarens kropp.

Sätt inte på apparaten utan den insatta skålen. Startar man slumpmässigt något matlagingsprogram, ska det leda till en dramatisk överhettning av apparaten.

Sätt inte på apparaten med en tom skål. Överhettning av skålen kan leda till skador på non-stock beläggning.

! Det är förbjudet att handla apparaten vid vilka fel som helst.

Rösthjälp

Multikokaren REDMOND RMC-M150E har en funktion rösthjälp, som gör att hela matlagingsprocessen får rösts signaler med detaljerade data om både de gjorda justeringarna och programmets nuvarande inställningar. Funktionen sätts igång automatiskt efter apparatens start. Att avsluta den tryck på och håll «Hour/Min» knappen i vänteläge. Funktioner sätts på igen om du trycker om på «Hour/Min» knappen och håller den en stund.

Tidsinställning

- Efter att ha valt matlagingsprogram tryck på «Timer/t°C» knappen och välj inställningsmenu för matlagningstid (på displayen ska indikator «Timers» («Timers») tända, tid som förinställts som standard ska tända, samt indikator för minuter ska börja blinka).
- Tryck på «Hour/Min» knappen och välj tids- och minutsjusteringen (det utvalda värdet ska blinka). Tryck på «+» knappen för att öka och «-» för att minska tidsvärdet. För att snabbt justera värdet på display tryck på och håll den passande knappen.
- Vid slutet av tidsinställningen (displayen ska blinka) gå till nästa steg. För att nollta de gjorda inställningarna tryck på «Cancel/Reheat» knappen, sedan ange hela programmet på nytt.

! OBS! Vid manuell inställning se till olika intervall av matlagningstid och justeringsdel som försetts för olika program. Somliga automatiska program börjar nedräkning av den inställda matlagningstiden efter att apparaten uppnår den nödvändiga temperaturen.

Funktion «Senarelagd start»

Denna funktion tillåter att ange tid, då det utvalda matlagingsprogrammet ska sättas igång. Man kan senarelägga start med en viss tid mellan 5 minuter och 24 timmar med justeringsdel i 5 minuter.

- Efter att ha valt och installerat matlagingsprogrammet tryck på «Time Delay» knappen (minutsvärde ska blinka på displayen).
- Tryck på «Hour/Min» knappen för att gå till tidsinställningssläge (timmar/minuter), det utvalda värdet ska blinka. Genom att trycka på «+» och «-» kan du respektive öka och minska tidsvärdet. För att snabbt justera tid tryck på samma knapp och håll i några sekunder.
- Tryck på och håll «Start/Keep Warm» knappen i några sekunder. Så sättes man igång senareläggning av start (timer ska sluta blink, nedräkningen till början av det utvalda programmet ska tända på displayen).
- Att nollta de angivna inställningarna tryck på «Cancel/Reheat» knappen och sätta hela programmet på nytt.



OBS! Det rekommenderas inte att välja funktionen «Senarelagd start», om recept innehåller lättförädliga ingredienser, dvs. ägg, mjölk, kött, ost, m.m.

Funktionen «Varmhållning» av lagad mat - Autovarmhållning
Autovarmhållning sätts på automatiskt efter att matlagningsprocessen är klar och håller temperatur av en färdig maträtt i temperaturområde 70-80°C under 24 timmar. Vid autovarmhållningen ska indikatorn av knappen «Cancel/Reheat» tända. På displayen ska uppräknings av arbetstid i detta läge tända. Vid nödvändigt kan man stänga av varmhållning med att trycka på och hålla «Cancel/Reheat» knappen i några sekunder.

Preliminär avslutning av autovarmhållningen

För att i god tid avsluta autovarmhållningsfunktion vid start eller utförande av matlagingsprogram, tryck på och håll «Start/Keep Warm» knappen i några sekunder, tills «Cancel/Reheat» knappens indikator stockar. Tryck och håll på «Start/Keep Warm» knappen för att börja om autovarmhållningen («Cancel/Reheat» knappens indikator ska tända).

Uppvärmningsfunktion

Multikokaren REDMOND RMC-M150E kan användas att värma upp kalla rätter. För att göra det bör det:

- Lägg färdiga rätten in i en skål och placera den i multikokarens kropp.
- Stäng ett lock och koppla apparaten till elnätet.
- Tryck på och håll «Cancel/Reheat» knappen i några sekunder tills det hörs en ljudsignal. Det ska tända «Timer» («Uppvärmning») indikatorn på displayen samt knappens indikator. Rätter ska sättas igång uppräknings av uppvärmningstid. Rätten ska värmas upp till 70-80°C, temperaturen ska hållas i 24 timmar. Vid nödvändighet kan man stänga av uppvärmning genom att trycka på och hålla «Cancel/Reheat» knappen i flera sekunder innan indikatorerna stockar på displayen och knappen.

Energioberoende minne

Multikokaren REDMOND RMC-M150E har ett energioberoende minne, vilket säkerställer att alla individuella inställningar ska sparas (inkluderade inställningar av senarelagd start eller rösthjälp) vid en eventuell avkoppling av energi under två timmar. Vid återkopplingen ska multikokaren fortsätta utföra den före angivna funktionen.

«MASTERCHIEF» funktionen

Multikokaren REDMOND RMC-M150E har en unik funktion, d.v.s. «MASTERCHIEF», som kan utbreda utbud av apparatens möjligheter. Funktionen gör det möjligt att justera temperatur och matlagningstid upp till 10 gånger direkt under utförande av matlagingsprocessen (exkluderade «EXPRESS» och «YOGURT» programmen). Man kan bespara en följd av de angivna inställningarna av temperatur och tid och spara hela matlagingsprocessen i apparatens minne inom 3 minuter efter att matlagningen är klar. «MASTERCHIEF» funktionen tillåter att ange dina egna matlagingsprogram med särskilda temperaturer. Intervall av matlagningstid utgör mellan 1 minut och 15 timmar med justeringsdel i 1 minut oberoende av vilket program du väljer. Anger du sådana värden: 00 timmar och 00 minuter, ska apparaten gå till autovarmhållningsläge eller till vänteläge. Intervall av temperaturinställningar utgör mellan 35 och 180°C med justeringsdel i 5°C.

Ändra temperatur och matlagningstid (ange ett eget matlagingsprogram)

- Tryck på «Menu» knappen och välj vilket program som helst, förutom «EXPRESS» och «YOGURT» programmen. Tryck på och håll «Start/Keep Warm» knappen. Då ska indikatorer för «Start/Keep Warm» och «Cancel/Reheat» knapparna tända och utförande av matlagingsprogram ska börja.
- Att avstänga autovarmhållningen tryck på och håll «Start/Keep Warm» knappen (indikatorer för «Cancel/Reheat» knappen ska tända). För att sätta på denna funktion igen tryck på «Start/Keep Warm» knappen.
- Att ändra matlagningstid och temperatur vid utförande av programmet tryck på och håll «Time Delay» knappen tills du hör en ljudsignal.
- På displayen ska tiden då matlagningsprocessen är klar. Tryck på «-»

(minska eller «+» (öka), ändra tidsvärdet. Att gå från justering av minuter till timmar och tillbaka tryck på «Hour/Min» knappen (se en del «Tidsinställning»).

- Att gå till justering av temperatur tryck på «Timer/t°C» knappen. På displayen ska temperatursvärde vid nästa matlagningsprocess blinka. Som standard tas den förinställda temperaturen för «MULTICOOK» programmet och 100°C för övriga program. Tryck på «-» (minska) eller «+» (öka) för att ändra temperatursvärde.
- För att bespara de angivna inställningarna tryck inte på någon knapp i 10 sekunder. Matlagningsprocessen ska fortsätta med nya uppgifter. Siffror på displayen ska sluta blinka.
- Vid kommande ändringar av temperatur och matlagningstid upprepa steg, enligt punkter 3-6. Du kan ange upp till 10 ändringar vid en matlagningsprocess.

Spara det angivna programmet

Du kan spara de angivna ändringarna i apparatens minne i stället för matlagingsprogram som du har lagat i. Efter processen är klar ska en ljudsignal höras. Om programmet har ändrats viss sitt utförande ska nedräkningen på 3 minuter starta på displayen (i sekunder). Inom detta tidsintervall tryck på och håll «+» och «-» knapparna. Vill du inte spara de angivna ändringarna tryck på «Cancel/Reheat» knappen.

Efter det, beroende av de gjorda inställningarna ska apparaten antingen gå till autovarmhållningsläge (indikator för «Cancel/Reheat» knappen och uppräknings ska tända på displayen) eller till vänteläge. Autovarmhållning ska sättas på/stängas av beroende av det att om den var på eller av vid slutet av matlagningsprocessen. Blir den angivna matlagningstemperatur lägre än 75°C, ska autovarmhållning automatiskt stängas av vid start av det justerade programmet.

Använda det sparade programmet

- Tryck på «Menu» knappen och välj ett namn till det av dig justerade automatiska programmet. Symboler «- - -» ska tända på displayen i stället för standardtid.
- Du kan ange tid för senareläggning av start.
- Tryck på och håll «Start/Keep Warm» knappen så att indikatorer för «Start/Keep Warm» och «Cancel/Reheat» knapparna ska tända, samt ska tid av hela matlagningsprocessen tända på displayen. Samtidigt börjar utförande av individuella programmet och nedräkning startar på displayen.
- Att avsluta autovarmhållning tryck på och håll «Start/Keep Warm» knappen (indikator för «Cancel/Reheat» ska stocka). Tryck på «Start/Keep Warm» knappen igen för att sätta på funktionen på nytt.
- Vid matlagningsprocessen ska tidsvärdet till matlagnings slut och temperatur av matlagningsprocessen tända i en tur på displayen. Vid varje nytt steg av matlagningsprocessen (temperaturläge) ska en ljudsignal höras.

Äteruppställa grundinställningar

Att ta bort den individuella programmet och gå tillbaka till grundinställningar av det ersatta programmet, tryck på «Menu» knappen. Sedan tryck samtidigt på «Hour/Min» och «Time Delay» knapparna tills det hörs en ljudsignal. Att återställa grundinställningar för alla automatiska program tryck samtidigt på och håll «Hour/Min» och «Time Delay» knapparna tills det hörs en ljudsignal, när apparaten har övergått till vänteläge.

Hur man gör när man använder ett av automatiska program

- Förbered (mät) ingredienser enligt recept, tillagd dem i skålen. Kontrollera att alla ingredienser, samt vätskan ligger lägre än maximal tecken på skålens innersida.
- Placera skålen i apparatens kropp, vänd den lite, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselementet tätt.
- Stäng och blockera locket. Anslut apparaten till ledningsnät.
- Tryck på «Menu» knappen och välj ett passande matlagingsprogram (på


displayen ska en motsvarande indikator blinka). För en snabbare navigering i menyen tryck på «←» och «→» knapparna.

5. För att ange matlagningstid, tryck på «Timer/t°C» knappen. På displayen ska standardtiden, som kan justeras, tända.
6. Vid nödvändighet kan du sätta på senareläggning av start.
7. Tryck på och håll «Start / Keep Warm» knappen, då ska indikatorer för «Start / Keep Warm» och «Cancel/Reheat» tända. Samtidigt börjar utförande av individuella programmet och nedräkning startar på displayen.
8. Vid slutet av matlagingsprocessen ska du höra en ljudsignal. Efter det, beroende av de gjorda inställningarna ska apparaten antingen gå till autovarmhållningsläge (indikator för «Cancel/Reheat» knappen och uppräkningsen ska tända på displayen) eller till vänteläge. Tryck på och håll «Start / Keep Warm» knappen för att preliminärt avsluta autovarmhållning (indikator för «Cancel/Reheat» knappen ska släckna). Tryck på «Start / Keep Warm» knappen igen för att sätta på funktionen på nytt.
9. Att avbryta matlagingsprocess, nolla det angivna programmet eller avsluta autovarmhållning tryck på och hålla «Cancel/Reheat» knappen.

«MULTICOOK» programmet

Programmet är avsett att tillaga vilka maträtter som helst enligt de av användare angivna temperaturen och matlagningstiden. Intervallet av temperaturställningar utgör 35-180°C med justeringsdel i 5°C. Intervallet av tidsinställningar utgör från 2 minuter till 15 timmar med justeringsdel i 1 minut (för intervallet mellan 2 minuter och 1 timme) eller 5 minuter (för intervallet mellan 1 timme och 15 timmar). Som standard utgör matlagningstid i «MULTICOOK» programmet 30 minuter.

Följ punkter 1-4 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program». Sedan tryck på «Timer/t°C» knappen för att gå till temperaturinställningen av matlagingsprocessen. På displayen ska temperatur som förinställts som standard tända (100°C). Genom att trycka på «+» och «-» knapparna ange den för matlagning nödvändiga temperaturen. Efter att ha inställt matlagningstemperatur följ punkter 5-9 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

 OBS! Vit matlagningstemperatur under 75°C ska autovarmhållningsfunktionen stängas av. Vid temperatur mellan 140°C och högre ska matlagningstid utgöra 2 timmar.

«STEW/CHILLI» programmet

Programmet är avsett att stuva grönsaker, kött, fågel och skaldjur. Som standard utgör matlagningstid i «STEW/CHILLI» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

«BAKE» programmet

Programmet är avsett att baka sockerkakor, gratänger, pajer med jästddeg och smördeg. Som standard utgör matlagningstid i «BAKE» programmet 50 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Mäta ingredienser enligt recept och håll in i skålen. Se til att innehållat placeras lägre än tecken ½ på skålens yta. Sedan följ punkter 2-9 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».


«RICE/GRAIN» programmet

Programmet är avsett att tillaga gröt med olika gryn, samt för olika garneringar. Som standard utgör matlagningstid i «RICE/GRAIN» programmet 30 minuter. Intervallet av tidsinställningar utgör från 5 minuter till 4 timmar med justeringsdel i 1 minut (för intervallet mellan 5 minuter och 1 timme) eller 5 minuter (för intervallet mellan 1 timme och 4 timmar).

«PASTA» programmet

Programmet är avsett att tillaga makaroner, korv och koka ägg m.m. Som standard utgör matlagningstid i «PASTA» programmet 8 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 2 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut. Innan du sätter igång programmet kontrollera att ljudsignal är på (indikatoren för ljudsignaler tänder på displayen). Nedräkningen av matlagningstid börjar efter att vatten har kokat. Senareläggning av start är otiliggänglig i detta program.

Håll vatten i skålen. Kontrollera att vattentäta är lägre än max. Tecken på inre ytan av skålen. Följ punkter 2-5, sedan punkt 7 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program». När vatten kokar ska ljudsignalen höras. Öppna locket försiktigt och hälla ingredienser i kokade vattnet, sedan stäng locket tills det klickar. Tryck på «Start / Keep Warm» knappen. Programmet börjar utföras och uppräkningsen av matlagningstid startar då. Sedan följ punkter 8-9 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

 OBS! Vid tillagning av vissa produkter uppkommer skummet på vattenytan. För att hindra att det släcker ut ur skålen, kan du öppna locket efter några minuter när produkter redan är tillagda i kokade vattnet.

«STEAM» programmet

Programmet är avsett att ångkoka grönsaker, fisk, kött, dietmat och vegetariska rätter samt barnmat. Som standard utgör matlagningstid i «STEAM» programmet 20 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. Nedräkningen av matlagningstid börjar efter att vatten har kokat.

Vid ångkokning av grönsaker och andra produkter:

- Håll 600-1000 ml vatten i skålen. Placera container för ångkokning in i skålen.
- Mät och tillägg ingredienser enligt recept, lägg dem jämnt i containern för ångkokning.
- Följ punkter 2-9 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

«SLOW COOK» programmet

Programmet är avsett att tillaga grytan, bakad mjölk. Som standard utgör matlagningstid i «SLOW COOK» programmet 3 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 30 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter. Autovarmhållning är inte tillgänglig i «SLOW COOK» program.

«FRY» programmet

Programmet är avsett att steka kött, grönsaker, fågel och skaldjur. Som standard utgör matlagningstid i «FRY» programmet 15 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 1 minut. Man kan steka rätter med öppet lock. «Time Delay» funktionen är otiliggänglig i detta program.

«PILAF» programmet

Programmet är avsett att steka kött, grönsaker, fågel och skaldjur. Som standard utgör matlagningstid i «PILAF» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

«SOUP» programmet

Programmet är avsett att tillaga soppor, kompotter och andra drycker. Som standard utgör matlagningstid i «SOUP» programmet 1 timme. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

«PORRIDGE» programmet

Programmet är avsett att tillaga mjölkgröt. Som standard utgör matlagningstid i «PORRIDGE» programmet 25 minuter. Intervallet av tidsinställningar utgör från 5 minuter till 4 timmar med justeringsdel i 1 minut (för intervallet mellan 5 minuter och 1 timme) eller 5 minuter (för intervallet mellan 1 timme och 4 timmar). Programmet är avsett för att laga gröt med tillägg av pastöriserad mjölk med lågt fettinnehåll. För att undvika att mjölk kokar bort och få önskat resultat rekommenderas det att utföra det följande:

- sköj allt gryn (ris, bovete, gryn, vete, m.m.) noggrant tills vatten blir klart;
- smörj multikokarens skål med smör innan matlagning;

- iaktta proportioner strängt och mäta av ingredienser enligt rekommendationer från receptböcker, öka och minska antal ingredienser endast proportionellt;
- om du använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i proportion 1:1.

Blir du inte nöjd med resultatet vid matlagning i «PORRIDGE» programmet, kan du försöka ett mångfunktionellt program «MULTICOOK». Optimaltemperatur ska utgöra 95°C.

«YOGURT» programmet

Tack vare «YOGURT» programmet kan du själv tillaga olika smagliga och nyttiga yoghurtur hemma. Som standard utgör matlagningstid i «YOGURT» programmet 8 timmar. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Autovarmhållning är inte tillgänglig i «YOGURT» program. Mät alla ingredienser och håll dem i skålen. Kontrollera att alla ingredienser inte uppnår tecken 1/2 på skålens innersida. Sedan följ punkter 2-9 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

«VACUUM» programmet

Programmet avsets för att koka produkter i en vakuum förpackning. Som standard utgör matlagningstid i programmet 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning av matlagningstid är möjlig med intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter. Autovarmhållning är inte tillgänglig i «VACUUM» program.

«BREAD» programmet

Programmet är avsett att baka olika sorters bröd med vetemjöl med tillägg av rågmjöl. Som standard utgör matlagningstid i «BREAD» programmet 2 timmar (med degbakning vid första steget och bakning vid andra steget). Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 10 minuter och 6 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Knåda degen efter det utvalda receptet. Lägg degen in i skålen. Placera skålen in i apparatens kropp. Kontrollera att alla ingredienser inte uppnår tecken 1/2 på skålens innersida. Sedan följ punkter 2-9 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program».

Öppna inte multikokarens lock tills bakningsprocessen är klar. Det rekommenderas inte att använda «Senareläggning av start» funktionen, för det kan påverka negativt rättsens smakegenskaper.

«COOK» programmet

Programmet är avsett att koka grönsaker och bönor. Som standard utgör matlagningstid i «COOK» programmet 40 minuter. Handinställning är möjlig vid tidsintervallet mellan 5 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

«EXPRESS» programmet

Programmet är avsett att koka ris och gröt. Justering av tid och funktionen är otiliggänglig i detta program. Matlagningstid utgör 15 minuter. Följ punkter 1-4 av ordningen «Hur man gör när man använder automatiska program», sedan punkter 7-9 (släpp punkter 5,6).

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning
- Tillagning av fondue
- Fritering
- Tillagning av kvarv
- Tillagning av ost
- Sterilisering
- Pastörisering
- Uppvärmning av barnmat

IV. TILLÄGSACCESSOARER

Du kan köpa tillägsaccessoarer till multikokare REDMOND RMC-M150E

och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: WWW.MULTICOOKER.COM, eller hos våra officiella partners.

V. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Innan du börjar rengöra apparaten får du kontrollera att apparaten inte är kopplad till ledningsnät och har kallnat helt och hållet. Använd mjukt tyg och diskmedel. Det rekommenderas att rengöra apparaten strax efter att ha använt den.

⚠ Du får ej använda slipmedel, svampar och kemiska aggressiva ämnen vid rengöringen. Det är förbjudat att sänka apparatens kropp i vatten eller placera den under vattenströme.

Före första användningen av apparaten och för att eliminera lukt i multikokaren efter matlagningen rekommenderas det att koka en hälft av citron i skålen i «STEAM» programmet i 15 minuter.

Skålen, inner aluminiumlock och löstagbar ångventil måste rengöras efter varje användning av apparaten. Skålen kan tvättas i diskmaskin. Vid slutet av rengöring torka skålens yttre del tills den blir torr.

Att rengöra aluminium locket:

- Öppna multikokarens lock. Tryck på plastlås på inre delen av locket för att ta av locket;
- Dra inre locket lite åt sig och upp för att skilja det ut ur det yttre locket. Använd handduk eller svamp för att rengöra ytor av både lock. Vid nödvändighet tvätta det löstagbara locket med diskmedel.

Sätt inre aluminiumlockets klackar i nedre spåren, anslut det med yttre locket och tryck lite tills det klickar. Inre aluminiumlock ska fästas tätt.

Att rengöra ångventilen:

- Dra försiktigt upp den yttre huven vid utspårningen. Vänd den inre huven medsols till den stoppar och ta ut den.
- Ta försiktigt ut gummin av ventilen ifrån bulten. Rengör ventilen, bulten och locket strömmande vatten. Torka och montera ventilen om och placera den tillbaka. r.o.

i Att undvika deformation av gummin vrid den inte och dra inte för hårt vid uttagning.

Vid matlagning kan kondens samlas i ett speciellt hål kring skålen på apparatens kropp. Det är lätt att ta den bort med en handduk eller köksservetter.

VI. TIPS FÖR MATLAGNING

Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem

I denna del samlas de typiska fel som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD

| Möjliga orsaker av problemet | Lösningar |
|--|---|
| Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otätt, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög. | Vid matlagningen öppna inte locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som står att stänga locket tätt och att gummi-packning inte är deformerad. |
| Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög. | Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidröra den uppvärmande disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Låter inte uppvärmande disken förorenas. |

| | |
|--|---|
| Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagningsprogram. Ingredienser har skurits för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare. | Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. |
| Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen att ånga får en tillräckligt tät. | Håll vatten i skålen i den av receptet framsavda volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning |
| Vid stekning: Du har hållt för mycket oljan in i skålen. Övermått av vatten i skålen | Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flytta på skålens botten. Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet. |
| Vid kokning: buljongen med produkter som har en hög syrethet kan kokas bort. | Stäng inte multikokarens lock när stekar om det inte anvisats i receptet. Färsfrysta produkter måste avfrostas och tillagas utan vatten vid stekningen. |
| Vid kokning: degen är inte klar: | Vissa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet. |
| Vid bakning (degen är inte klar): | Minska portionen av degen i skålen. |
| Du har lagt för stor portion av deg in i skålen. | Ta baketsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lågg mindre portion av deg i skålen nästa gång. |

PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT

| | |
|--|---|
| Du har valt antingen fel produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. |
| Den upplagade rätten var vid autovarmhållningen för länge. | Det är inte önskvärt att använda autovarmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstänga den, kan du gärna använda den. |

PRODUKTEN SOM KOKAS BORT

| | |
|--|--|
| Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölkten bort. | Mjölk kvalitet och egenskaper kan bero på tillverkningsplats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den ultrapastöriserade mjölken med ett 2,5%. Vid nödvändighet kan du hålla in lite dricksvatten. |
| Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv). Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fel produkt typ är vald. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. Fullkorns gryn, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar. |

RÄTTEN NEDBÄNNS

| | |
|--|--|
| Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats. | Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skadats. |
| Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderats i receptet. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). |

| | |
|---|--|
| Du har satt på för lång tid av matlagning. | Skåra matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell. |
| Vid stekning: du har glömt att hålla in olja; rörelse inte eller vände rätten för sent. | Vid en vanlig stekning håll lite olja in i skålen och låt oljan flytta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det att röra om produkten eller vända de efter en viss tid. |
| Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen. | Tillag mer vätskan. Vid matlagning öppna inte multikokarens lock utan nödvändighet. |
| Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta). | Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar. |
| Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen. | Innan du lägger in degen smörj botten och väggar av skålen med smör eller olja (det bör inte hålla oljan i skålen). |

SWE

PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN

| | |
|---|---|
| Du har rört den för mycket i skålen. | Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter. |
| Du har satt på för lång tid för matlagningen. | Skåra tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell. |

BAKELSEN BLEV VÄT

| | |
|--|--|
| Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bak, gräddfilen m.m.) | Välj ingredienser enligt bakningsrecept. Undvik ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner. |
| Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid. | Ta ut baketsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovarmhållning efter bakningen. |

BAKELSEN HAR INTE LYFT UPP

| | |
|--|---|
| Ägg och socker vispats inte tillräckligt. | Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. |
| Degen har låtit sig stå ute med bakpulver på för lång tid. | |
| Du har inte sållat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt. | |
| Fel vid ingrediensinställning. | |
| Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell. | |

Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program «STEAM/CHILL» och «SOUP» startar skydds-systemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningssystemet och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

| Nr | Produkt | Vikt, g (mängd) | Vattenvolym, ml | Matlagningstid, min |
|----|--|---------------------------|-----------------|---------------------|
| 1 | Fläskfilé/nötkött (tärningar 1,5 – 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Lammkött (tärningar 1,5 – 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kycklingfilé (tärningar 1,5 – 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Köttbular/koteletter | 180 (6 st.) / 450 (3 st.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Fisk (filé) | 500 | 500 | 10 |

| | | | | |
|----|---|-------|------|----|
| 6 | Salad räcker, rensade, kokta och frysta | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Potatis (tärningar 1,5 – 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Morot (tärningar 1,5 – 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Rödbete (tärningar 1,5 – 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Frysta grönsaker | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Ägg | 3 st. | 500 | 10 |

Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i «MULTICOOK» programmet

| Nº | Temperatur | Bruksrekommendationer (se receptboken) |
|----|------------|--|
| 1 | 35°C | Bakning av deg, tillagning av ättika |
| 2 | 40°C | Tillagning av yoghurt |
| 3 | 45°C | Tillagning av surdeg |
| 4 | 50°C | Jäsning |
| 5 | 55°C | Tillagning av glassyr |
| 6 | 60°C | Tillagning av grönt te, barnmat |
| 7 | 65°C | Köttkokning i vakuum |
| 8 | 70°C | Punsch tillagning |
| 9 | 75°C | Pastörisering, tillagning av vitt te |
| 10 | 80°C | Tillagning av glögg |
| 11 | 85°C | Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid |
| 12 | 90°C | Tillagning av rött te |
| 13 | 95°C | Tillagning av mjölkgröt |
| 14 | 100°C | Tillagning av bese eller sylt |
| 15 | 105°C | Tillagning av köttgelé |
| 16 | 110°C | Sterilisering |
| 17 | 115°C | Tillagning av sockersirap |
| 18 | 120°C | Tillagning av grisrutle |
| 19 | 125°C | Tillagning av stuvat kött |
| 20 | 130°C | Tillagning av gratänger |
| 21 | 135°C | Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta |
| 22 | 140°C | Rökning |
| 23 | 145°C | Bakning av grönsaker och fisk i metallfolien |
| 24 | 150°C | Bakning av kött i metallfolien |
| 25 | 155°C | Stekning av bakelser med jäsdeg |
| 26 | 160°C | Stekning av kyckling |
| 27 | 165°C | Stekning av stek |
| 28 | 170°C | Stekning med smet |

| | | |
|----|-------|------------------------------|
| 29 | 175°C | Tillagning av nuggets |
| 30 | 180°C | Tillagning av fransk potatis |

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

| Program | Rekommendationer angående användning | Färdigt matlagningstid | Matlagningstidomjustering | Senareläggning av start | Möjlighet att gå till arbetsuppgifter | Autoupvärmning |
|-------------|---|------------------------|--|-------------------------|---------------------------------------|----------------|
| MULTI-COOK | Tillagning av olika maträtter med en möjlighet att justera temperatur och tid | 30 min | 2 min – 1 timme / 1 min 1 timme – 15 timmar / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Styvnig av kött, fisk, grönsaker och rätter med flera ingredienser | 1 timme | 10 min – 12 timmar / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Bakning av kakor, gratänger, pajer av smördeg och jäsdeg | 50 min | 10 min – 8 timmar / 5 min | + | - | + |
| RICE/ GRAIN | Tillagning av olika gryn och gröt med vatten | 30 min | 5 min – 1 timme / 1 min 1 timme – 4 timmar / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Tillagning av makaroner av olika sorters bovete, kokning av korv, ravioli och olika halvfabrikater. | 8 min | 2 min – 1 timme / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra produkter | 20 min | 5 min – 2 timmar / 5 min | + | + | - |
| SLOW COOK | Tillagning av bakad mjölk, gryta, rulle, sylta och gelé | 3 timmar | 30 min – 12 timmar / 10 min | + | - | - |
| FRY | Stekning av kött, fisk, grönsaker och rätter med flera ingredienser | 15 min | 5 min – 2 timmar / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Tillagning av olika sorters pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker) | 1 timme | 10 min – 2 timmar / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Tillagning av olika buljonger, varma soppor, grönsaksoppor och kalla soppor | 1 timme | 10 min – 8 timmar / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Tillagning av gröt med mjölk | 25 min | 5 min – 1 timme / 1 min 1 timme – 4 timmar / 5 min | + | - | + |

| Program | Rekommendationer angående användning | Färdigt matlagningstid | Matlagningstidomjustering | Senareläggning av start | Möjlighet att gå till arbetsuppgifter | Autoupvärmning |
|---------|--|------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------------------|----------------|
| YOGURT | Tillagning av olika sorters yoghurt | 8 timmar | 10 min – 12 timmar / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Kokning av produkter i vakuum förpackning | 2,5 timmar | 10 min – 12 timmar / 5 min | + | - | - |
| BREAD | Tillagning av bröd med rågmjöl och vetemjöl med degbakning | 2 timmar | 10 min – 6 timmar / 5 min | + | - | + |
| COOK | Kokning av grönsaker och bönor | 40 min | 5 min – 8 timmar / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Snabb tillagning av ris, gröt med vatten | 15 min | - | - | - | + |

VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

| Fel indikator på displayen | Möjliga problem | Lösning |
|----------------------------|--|--|
| E1-E3 | Systemfel. Möjliga skador av kontrollplattan eller temperatursensorn | Koppla ut apparaten från elnät och låt det kalla. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet. Om problemet uppstår vid en upprepad start av apparaten, kontakta en auktoriserad service center. |

| Fel | Möjliga orsaker | Vad skall man göra |
|---------------------------------------|---|---|
| Går inte att sätta på | Strömavbrott | Kontrollera spänningen i elnätet |
| Rätten tar för lång tid att tillaga . | Strömstörningar | Kontrollera spänningen i elnätet. |
| | Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan. | Avlägsna främmande partikeln. |
| | Felinställd skål | Ställ in skålen rätt. |
| | Värmeplattan är smutsig. | Koppla bort varan från elnätet, låt den kyla ned. Rensa värmeplattan. |

VIII. GARANTIÅTAGANDE

Finns garanti på 2 år månader efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten. Garanti träder i kraft bara i fall datum av köp är bekräftat med stämplet av affären som köpet pågick i och en signatur av expedient på ett originalkvitto. Denna garanti erkänns endast i fall apparaten exploaterades enligt bruksanvisning, inte reparerades, inte demonterades och inte var skadad

efter en felaktig behandling, samt alla detaljer har förvarats tillsammans. Denna garanti omfattar inte en fysisk försiltning av apparaten och förbrukningsartiklar (filter, lampor, non-stick beläggning, förtätning osv).

Bruksperiod och garantitid räknas från datum av köp eller tillverkning (i fall datum av köpet är okänt).

Tillverkningsdatum finns i ett serienummer på ett identifikationsmärke på apparatens kropp. Serienummer består av 13 tecken. 6 och 7 tecken betyder en månad, 8 – är ett år av tillverkning.

Den av tillverkare för denna apparat förutsett bruksperioden är 5 år efter köp. Denna bruksperiod gäller endast om exploateringen pågår enligt denna bruksanvisning och tekniska krav.


Förpackningen, bruksanvisning och själva apparaten ska återvinnas enligt lokalt sopåtervinningsprogram. Ta hänsyn till miljö: denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall.



Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning).

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet

av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen. Denna bruksanvisning är tillgänglig via länken www.redmond.company.
Tillverkare: DSM Enterprise Ltd. Kina, Guangdong, Shunde, Shingtan, Kadgi 10 Road, № 6, Byggnad 2.


 Ennen kuin otat tuotteen käyttöön, lue tarkasti käyttöohje ja pidä se tallessa tarpeen vaatiessa. Laitteen oikeaoppinen käyttö pidentää huomattavasti sen käyttöikää.

Turvatoimet

- Valmistaja ei vastaa vahingosta, joka aiheutuu tuotteen käyttöohjeiden ja tekniikan turvallisuussääntöjen 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 asuin-tiloissa;
 - 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, sopiiko sen jännite laitteen nimellijännitteen kanssa (ks. laitteen tekniset tiedot tai sen tyyppikilpi).

- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen virrankulutusta – 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.

 **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 hönryn aiheuttamilta palovammoilta välttyäksesi älä kumarru laitteen päälle sen kantta avatessa.

- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja sen puhdistamisen ja siirtämisen ajaksi. Irrota sähköjohto kuivilla 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, kulmien ja huonekalujen reunojen kanssa.

STOP *MUISTA: Virtajohtojen vahingoittuminen voi johtaa vikoihin, jotka eivät vastaa takuuta. Jos virtajohto on vahingoittunut tai se tulee muuten vaihtaa, sinun tulee ottaa yhteyttä huoltokeskukseen välttäaksesi mahdollisilta riskeiltä.*

- Älä ikinä aseta laitetta pehmeälle alustalle. Välttääksesi tulenkuumien nesteiden valumisen, aseta ruoanlaittolaitteet tukevalla alustalle ja käytä sen siirtämiseen siihen tarkoitettuja kantokahvoja (jos ne kuuluvat laitteeseen). Älä peitä laitetta paperiliinalla tai kankaalla sen käytön aikana, sillä se voi johtaa laitteen ylikuumentumiseen tai toimintahäiriöihin.
- Laitteen käyttö ulkona on kielletty – koskeuden 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 suoritettut 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.
- Älä lämmitä ruokaa pitkään yhtäjaksoisesti.



Huomio: kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.

Tekniset tiedot

| | |
|-----------------------------------|--|
| Malli |RMC-M150E |
| Teho |860 W |
| Jännite |220-240 V, 50 Hz |
| Kulhon tilavuus |5 l |
| Kulhon pinnote |tarttumaton keraaminen pinnote Anato® (Korea) |
| Näyttö |diodi |
| 3D-lämmitys |kyllä |
| Ohjelmien määrä |46 (16 automaattista, 30 manuaalista) |
| Höyrynpöistöventtiili |irrotettava |
| Äänimerkin kytkeminen pois päältä |kyllä |

Ohjelmat

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILLI (HAUDUTUS/CHILI)
3. BAKE (LEIPOMINEN)
4. RICE/GRAIN (RIISI/VILJA)
5. PASTA (MAKARONIT)
6. STEAM (HÖYRYTYS)
7. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
8. FRY (PAISTAMINEN)
9. PILAF (PILAHVI)
10. SOUP (KEITTO)
11. PORRIDGE (MAITOPUURO)
12. YOGURT (JOGURTTI)
13. VACUUM (VAKUUMI)
14. BREAD (LEIPÄ)
15. COOK (KEITIN)
16. EXPRESS

Toiminnot

| | |
|--|------------------|
| Lämpötilan ylläpito |kyllä, 24 h |
| Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä |kyllä |
| Ruon lämmitys |kyllä, 24 h |
| Käynnistyksen lykkäys |kyllä, 24 h |
| MASTERCHIEF-toiminto: | |
| • ajan ja lämpötilan säätö kypsennyksen kuluessa | |
| • omien ohjelmien laatiminen ja tallennus | |
| Äänivastustaja-toiminto |kyllä |

Kokooppano

| | |
|-----------------------|------------|
| Monitoimikeitin |1 kpl |
| RB-CS02 kulho |1 kpl |
| Höyrytysastia |1 kpl |
| RAM-FB1 uppoastokori |1 kpl |
| Mittalasi |1 kpl |
| Kauha |1 kpl |
| Litettä lusikka |1 kpl |
| Kauhan/Lusikan pidike |1 kpl |
| Käyttöohje |1 kpl |
| Kirja "100 reseptiä" |1 kpl |
| Huoltokirja |1 kpl |
| Virtajohto |1 kpl |
| Kulhon irrotuspohdit |1 kpl |



Valmistaja voi parantaa tuotetta muuttamalla sen rakennetta, kokoonpanoa tai teknisiä ominaisuuksia ilmoittamatta näistä muutoksista erikseen.

RMC-M150E-monitoimikeittimen rakenne A1

1. Laitteen kansi
2. Irrotettava sisäkansi
3. Kulho
4. Kannen avauspainike

- Näytöllä varustettu ohjauspaneeli
- Laitteen runko
- Kantokahva
- Irrotettava höyryventtiili
- Littää lusikka
- Kauba
- Mittalasi
- Höyryytysastia
- Uppolaistokori
- Kauhan/Lusikan pidike
- Kulhon irrotusphdit

Ohjauspaneeli A2


- Hour/Min (Tunti/Min)-painike: tuntien ja minuuttien asetus kypsentämisaian tai käynnistyksen lykkäyksen toiminnoissa; äänimerkin (ääniavustajan) kytkeminen päälle/pois päältä.
- Time Delay (Lykätty käynnistyksen)-painike: käynnistyksen lykkäyksen kytkemisen päälle; MASTERCHIEF-toiminnon kytkeminen päälle.
- Cancel/Reheat (Peruuta/Lämmitys)-painike: lämmityksen kytkemisen päälle/pois päältä; ruoanlaitto-ohjelman keskeyttäminen; asetettujen arvojen nollaus. Painike on varustettu näkövammaisille ihmisille tarkoitettuun kosketusmerkille.
- "-"-painike: tuntien ja minuuttien arvon pienentäminen aikaa asettaessa; automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta; lämpötilan pienentäminen lämpötilaa asettaessa.
- "+"-painike: tuntien ja minuuttien arvon lisääminen aikaa asettaessa; automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta; lämpötilan lisääminen lämpötilaa asettaessa.
- Start / Keep Warm (Aloita/Automaattinen lämmitys)-painike: valitun ruoanlaitto-ohjelman käynnistyksen; lämpötilan ylläpidon ennakkokytkeytymisen pois päältä. Painike on varustettu näkövammaisille ihmisille tarkoitettuun kosketusmerkille.
- Timer/t°C (Ajastin/t°C)-painike: siirto kypsentämisaian asetukseen, kypsentämisaian-/lämpötilan asetustoiminnon valinta (MULTICOOK-ohjelmassa).
- Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta.
- Näyttö.

Näyttö A3

- Ruoanlaitto-ohjelman kulun indikaattori.
- Kypsentämisaian asetuksen indikaattori.
- Valitun automaattisen ruoanlaitto-ohjelman indikaattori.
- Lämpötilan ylläpidon ja lämmityksen indikaattori.
- Virransyöttöindikaattori.
- Laitte on päällä-indikaattori.
- Ääniavustajan indikaattori.
- Ajastin (aika/lämpötila) indikaattori.
- Ajastin.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota keitin ja sen osat laatikossa varovasti. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat lukuun ottamatta sarjanumerotarra. Jos sarjanumero tuotesta puuttuu, takuu raukeaa automaattisesti. Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Huuhtele kullo lämpimällä vedellä ja sappiolla. Kuivata huolellisesti. Vierias haju keittimessä ensimmäisen käytön yhteydessä ei ole merkki keittimen viasta. Tässä tapauksessa puhdista keitin (ks. Monitoimikeittimen huolto).


 *Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasaantumaan huoneämpötilalla vähintään 2 tunniksi ennen kuin käynnistät sen.*


II. MONITOIMIKEITTIMEN

Ennen käynnistystä

Aseta keitin kovalle tasaiselle vaakasuoralle pinnalle näin että höyryventtiilistä tuleva kuumuus höyry ei osuisi tapeteille, koristepaneelille, sähkölaitteille tai muille esineille tai pinnalle, jotka voivat mennä piloilte korkean lämpötilan ja kosteuden vaikutuksesta.

Ennen käynnistystä tarkista ettei keittimen ulkopinnalla ja näkyvillä sisäpinoilla ole vaurioita, naarmuja tai muita vikoja. Lämpöelementin ja kulhon välissä ei saa olla mitään.

 *Vältä työtään seinien ja pohjan likaantumista, jos ensin laitat veden ja ruoka-aineet kulhoon ja sen jälkeen asennat kulhon monitoimikeittimen runkoon. Älä käynnistä laitetta ilman kulhoa, jos ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy satunnalta, laite voi ylikuumentua. Älä käynnistä laitetta kun kulho on tyhjä, kulhon ylikuumeneminen voi vaurioittaa tarttumattoman pinnallteen.*


 *Älä käytä keittintä, jos siinä on mikä tahansa vika.*

Ääniavustaja

REDMOND RMC-M150E-monitoimikeitin on varustettu ääniavustajan toiminnolla, minkä ansiosta keitin antaa yksityiskohtaiset tiedot sen ohjauksesta, asetuksista ja niiden muutoksista. Toiminto käynnistyy automaattisesti laitteen käynnistyksen jälkeen. Voit kytkeä sen pois päältä painamalla Hour/Min-painiketta muutaman sekunnin vapauttamista. Kun painat Hour/Min-painikkeen muutaman sekunnin uudestaan, toiminto kytkeytyy päälle.

Kypsentämisaian asetus


- Valitse ruoanlaitto-ohjelma, minkä jälkeen Timer/t°C-painikkeella valitset kypsentämisaian asetus (näytölle tulee Timer (Ajastin), oletuksena alue kypsentämisaika ja minuutit akavat vilkkua).
- Valitse Hour/Min-painikkeella tunnit tai minuutit (valittu toiminto vilkkuu). "+"-painikkeella lisää ja "-"-painikkeella pienennät ajan. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttuvat nopeammin.
- Ajan asetuksen jälkeen (näyttö vilkkuu edelleen) siirry seuraavaan vaiheeseen. Voit peruuttaa kaikki asetukset Cancel/Reheat-painikkeella, minkä jälkeen aseta kaikki uudestaan.

 *Huomio! Kun asetat kypsentämisaian käsin, ota huomioon kyseisen ruoanlaitto-ohjelman minimi- ja maksimijat ja aikaväli. Joissakin ohjelmissa ajan lasentaa aikaa vastoin, kun keitin saavuttaa asetetun lämpötilan.*

Käynnistyksen lykkäys

Tämä toiminto antaa mahdollisuuden asettaa ajan, jonka kuluttua valittu ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy. Voit lykätä ohjelman käynnistyksen ajalta 5 minuutista 24 tuntiin 5 minuutin välein.

- Ohjelman valinnan ja säädön jälkeen paina Time Delay-painike (näytölle vilkkuvat minuutit).
- Valitse Hour/Min-painikkeella tunnit tai minuutit (valittu toiminto vilkkuu). "+"-painikkeella lisää ja "-"-painikkeella pienennät ajan. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttuvat nopeammin.
- Paina Start / Keep Warm-painike (ajastin lakkaa vilkkumasta, näyttö tulee aika, joka on jäänyt valitun ruoanlaitto-ohjelman käynnistykseen).
- Voit peruuttaa kaikki asetukset Cancel/Reheat-painikkeella, minkä jälkeen aseta kaikki uudestaan.

 *Jos ruokaohjeissa on napeasti pilantuvia raaka-aineita (kananmuna, tuore maito, liha, juusto, yms.), emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.*

Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruoanlaitto-ohjelma on päättynyt. Valmiin ruoan lämpötila 70-80°C ylläpidetään 24 tuntia ajan. Kun lämpötilan ylläpito on päällä Cancel/Reheat – painike on valastu, näytöllä näkyy aika, joka on kulunut tämän toiminnon käynnistämiseen.

Halutessasi voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Cancel/Reheat painikkeen muutaman sekunnin ajan.

Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä

Jos haluat kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen, kun keitin on käynnistetty tai ohjelma toimii paina Start / Keep Warm-painike muutaman sekunnin kunnes Cancel/Reheat-merkkivalo sammuu. Voit kytkeä lämpötilan lämmityksen päälle painamalla Start / Keep Warm-painikkeen muutaman sekunnin, kunnes Cancel/Reheat-painikkeen merkkivalo syttyy uudestaan.

Ruoan lämmitys

REDMOND RMC-M150E-monitoimikeittimessä voidaan myös lämmittää kylmää valmistaa ruokaa. Toimi seuraavasti:

- Aseta ruoka kulhoon ja asenna kulho keittimeen.
- Sulje kansi ja kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Paina Cancel/Reheat-painike muutaman sekunnin kunnes kuumet äänimerkin. Näyttöön tulee Reheat (Lämmitys) ja painikkeen merkkivalo syttyy. Aikana näyttöön tulee näkyviin lämmityksen alusta kulunut aika. Ruoka lämmitetään 70-80°C ja tämä lämpötila ylläpidetään jopa 24 tuntia. Voit tarpeen mukaan kytkeä lämmityksen pois päältä painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muutaman sekunnin, kunnes vaastaa valomerkki näyttöä ja painikkeella sammuvat.

Energiasta riippumattomuus

REDMOND RMC-M150E –monitoimikeitin on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos sähkökatkos tulee keittimen ollessa toiminnassa, ruoanlaitto-ohjelman asetukset (sis. käynnistyksen lykkäyksen ja ääniavustajan asetukset) säilyvät muistissa 2 tuntia. Kun keitin taas saa virtaa tämän ajan kuluessa, ruoanlaitto-ohjelma jatkuu.

Keittimestari-toiminto

REDMOND RMC-M150E-monitoimikeitin on varustettu ainutlaatuisella toiminnolla nimeltään Keittimestari, joka laajentaa keittimen mahdolliset huomattavasti. Tämä toiminto antaa mahdollisuuden muuttaa kypsentämisaikaa ja -lämpötilaa jopa 10 kertaa ohjelman toiminnan kuluessa (lukuun ottamatta EXPRESS- ja YOGURT-ohjelmat). 3 minuutin kuluessa kypsentämisen jälkeen voi tallentaa ajan ja lämpötilan asetukset, sekä koko ruoanlaittoprosessin keittimen muistiin. Näin ollen Keittimestari-toiminnon avulla voit laatia omia ohjelmiasi, joissa on tarvitsemasi lämpötila. Kypsentämisaikaa voit muuttaa 1 minuutista 15 tuntiin 1 minuutin välein ohjelmasta riippumatta. Jos asetat kypsentämisaikaksi 00 tuntia 00 minuuttia, niin aikaisemista asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon tai valmistilaan. Lämpötilan säätö 35-180°C välein.

Kypsentämisaian ja -lämpötilan muutos (oman ohjelman luominen)

- Valitse Menu-painikkeella haluamasi ohjelma, lukuun ottamatta EXPRESS- ja YOGURT-ohjelmat. Paina Start / Keep Warm-painike muutaman sekunnin. Start / Keep Warm- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkkivalot syttyvät. Ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy.
- Jos haluat kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä, paina Start / Keep Warm-painike muutaman sekunnin kunnes Cancel/Reheat-painikkeen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä lämpötilan lämmityksen päälle painamalla Start / Keep Warm-painikkeen muutaman sekunnin uudestaan.
- Jos haluat kypsentämisen aikana muuttaa lämpötilan, paina Time Delay-painikkeen muutaman sekunnin, kunnes kuumet äänimerkin.
- Näyttöön tulee ja alkaa vilkkua aika, joka on jäänyt kypsentämisprosessin loppuun. Muuta aika "+" (pientäminen) tai "-" (lisääminen)-painikkeilla. Tunnistu minuutteihin ja päivävastoin siirryt painamalla Hour/Min-painikkeen (ks. Kypsentämisaian asetus).
- Siirry lämpötilan muuttamiseen painamalla Timer/t°C-painikkeen. Näyttö tulee ja alkaa vilkkua seuraavan kypsentämisaikaisen lämpötila. MULTI-COOK-ohjelmassa lämpötilan oletusarvo on aikaisemmin asetettu lämpötila, muissa ohjelmissa 100°C. Muuta lämpötila "+" (pientäminen) tai "-" (lisääminen)-painikkeilla.

- Tallennat muutokset olemalla painamatta painikkeita 10 sekuntia. Kypsentämisen jatkuu uusilla asetuksilla. Luvut näytöllä lakkaavat viik-kumasta.
- Jos haluat muuttaa lämpötilan tai ajan vielä kerran, toista kohdissa 3–6 kuvutat toimet. Saman kypsentämisprosessin aikana voit tehdä jopa 10 muutosta.

Muutetu ohjelman tallennus

Hälutessasi voit tallentaa tehdyt muutokset keittimen muistiin oletuksessa olevan ohjelman asemesta. Ruoanlaittoprosessin päätyttyä kuulet äänimerkin. Jos ohjelma on muutettu sen toteutumisensa aikana, näyttöille tulee näkyviin aika, jonka kuluessa voit tallentaa muutokset (aika lasketaan sekunneissa, joita on jäljellä 3 minuutin umpeutumiseen). Jos haluat tallentaa muutokset, paina samanaikaisesti "+" ja "-" muutama sekunnin. Ellet halua tallentaa muutoksia, paina Cancel/Reheat-painikkeita. Tämän jälkeen aikaisemmin tehdyistä asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon (Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo palaa ja näytöllä näkyy aika, joka on kuluut ohjelman käynnistymisestä) tai valmistilaan. Lämpötilan ylläpito muuttuu ohjelmassa on päällä tai pois päältä riippuen siitä, oiko se päällä tai pois päältä kypsentämisprosessin lopussa. Jos lämpötilan asetus viimeisessä kypsentämisvaiheessa oli alle 75°C, muutetu ohjelman käynnistykseen yhteydessä lämpötilan ylläpito kytketty pois päältä automaattisesti.

Tallennetun ohjelman käyttö

- Valitse muutettu automaattinen ohjelma Menu-painikkeella. Ajan oletusarvon asemesta näyttöille tulee -- -- --.
- Voit asettaa käynnistystyksen lykkäysajan.
- Paina Start / Keep Warm-painike muutama sekunnin, Start / Keep Warm- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkivalot syyttyvät. Näytöille tulee kypsentämisprosessin kokonaisuus, muutettu ohjelma käynnistyy ja näytöllä näkyy aika, joka on jäänyt sen loppuun asti.
- Jos haluat kytkä lämpötilan ylläpidon pois päältä, paina Start / Keep Warm-painike muutama sekunnin kunnes Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo sammuu. Voit kytkä lämpötilan lämmityksen päälle painamalla Start / Keep Warm-painikkeen muutama sekunnin uudestaan.
- Kypsentämisen aikana näyttöille vuorotellen tulevat ohjelman loppuun jäänyt aika ja kyseiseen vaiheeseen asetettu lämpötila. Kun ohjelma siirtyy toisesta kypsentämisvaiheesta (lämpötilasta) toiseen, kuulet äänimerkin.

Tehdasasetusten palautus

Voit halutessasi palauttaa muutetu automaattisen ohjelman tehdasasetukset. Valitse muutettu ohjelma Menu-painikkeella. Tämän jälkeen paina samanaikaisesti Hour/Min- ja Time Delay-painikkeet muutama sekunnin kunnes kuulet äänimerkin.

Jos haluat palauttaa kaikkien muutetujen automaattisten ohjelmien tehdasasetukset, paina samanaikaisesti Hour/Min- ja Time Delay-painikkeet muutama sekunnin kunnes kuulet äänimerkin, kun keitin on valmistustilassa.

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys

- Käsittele raaka-aineet kuten ruoka-ohjessa on sanottu, ja aseta ne kulhoon. Tarkista että kaikki aineet ovat kulloonsa tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella.
- Aseta kullo keittimen runkoon. Tarkista että se on tiiviisti lämmityselementin päällä.
- Valitse kansi naksahduksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.
- Valitse ruoanlaitto-ohjelma Menu –painikkeella (näytöille tulee vastaavan ohjelman indikaattori). Menua pitkin liikut kätevästi "-" tai "+"-painikkeilla.
- Kypsentämisaajan valitset painamalla Timer/t°C-painikkeen. Näytöille tulee kypsentämisaajan oletusarvo, jonka voit muuttaa.
- Halutessasi voit asettaa käynnistykseen lykkäyksen ajan.
- Ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy, kun painat Start / Keep Warm-painikkeen muutama sekunnin. Start / Keep Warm- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkivalot syyttyvät. Valittu ohjelma käynnistyy ja alkaa ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta.

- Ohjelman päätyttyä tulee äänimerkki. Asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon (näytöön tulee tämän toiminnon käynnistyksestä kulunut aika) tai valmistustilaan. Voit kytkä lämpötilan ylläpidon etukäteen painamalla Start / Keep Warm-painikkeen muutama sekunnin (Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo sammuu). Kytke tämän toiminnon taas päälle painamalla Start / Keep Warm-painikkeen uudestaan.
- Voit keskeyttää ruoanlaittoa, perua ohjelman tai kytkä lämpötilan ylläpitoon painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muutama sekunnin.

MULTICOOK-ohjelma

Tämän ohjelman avulla valmistat minkä tahansa ruoan asettamasi kypsentämisaajan ja –lämpötilan mukaan. Mahdollinen lämpötila 35-180°C 5°C välein. Mahdollinen kypsentämisaika 2 minuutista 15 tuntiin 1 minuutin välein (2 minuuttia - 1 tunti) tai 5 minuutin välein (1 tunti - 15 tuntia). Kypsentämisaajan oletusarvo MULTICOOK-ohjelmassa on 30 minuuttia. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohtia 1-4. Tämän jälkeen paina Timer/t°C-painike, jolloin siirryt kypsentämislämpötilan asetukseen. Näytöille tulee lämpötilan asetusarvo (100°C). Aseta haluamasi lämpötila "+" tai "-"-painikkeilla. Lämpötilan asetus ks. Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohdat 5-9.



Huomio! Jos kypsentämislämpötila on alle 75°C, lämpötilan ylläpito on kytketty pois päältä oletuksena. Jos valitset lämpötilan yli 140°C, niin maksimi kypsentämisaika on 2 tuntia.

STEW/CHILLI-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen haudat lihaa, kalaa, kasviksia ja merenantimia. STEW/CHILLI-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

BAKE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen kakuja, laatikkoja ja piirakoja putla- ja lehtitainnasta. BAKE-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 50 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein. Mittaa aineet ruoka-ohjeen mukaan ja laita ne kulhoon. Tarkista että kaikki aineet olisivat kulhon sisäpinnalla olevan 1/2-merkin alle. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohtia 2-9.

RICE/GRAIN-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen erilaisista suurimista puuroja ja myös lisäkkeitä valmistat. RICE/GRAIN-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 30 minuuttia. Mahdollinen kypsentämisaika 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuutin välein (5 minuuttia - 1 tunti) tai 5 minuutin välein (1 tunti - 4 tuntia). Kypsentämisaajan oletusarvo MULTICOOK-ohjelmassa on 30 minuuttia.

PASTA-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keitit makaronituotteita, nakkeja, kananmunia, yms. PASTA-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 8 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Ennen ohjelman käynnistämistä tarkista että äänimerkki on päällä (näytöllä on äänimerkin kuva). Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa veden kiehumisen jälkeen. Käynnistykseen lykkäys tässä ohjelmassa eivät ole käytössä.

Kaada vettä kulhoon. Tarkista että veden taso on kulhon sisäpinnalla olevan maksimirajan alla. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohtia 2-5 ja sen jälkeen 7. Kun vesi alkaa kiehua, tulee äänimerkki. Ava kansi varovasti ja laita tuohetta kiehuvaan veteen, sulje kansi. Paina Start / Keep Warm-painike. Ohjelma käynnistyy ja näyttöille tulee ohjelman loppuun jäänyt aika. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohtia 8-9.



Huomio! Joidenkin tuotteiden (makaronien tai pönelmien) keittämisen yhteydessä muodostuu vahtoa. Vältä sen valumista kulhosta avoamalla kannen muutama minuutin kuluttua tuotteiden laittamisesta kiehuvaan veteen.

STEAM-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen höyrätyt vihanneksia, kalaa, lihaa, valmistat diettiin-

kasvisruokia, sekä lastenruokaa. STEAM-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 20 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein. Kypsentämisaajan laskenta alkaa tässä ohjelmassa sen jälkeen, kun vesi on alkanut kiehua.

Näin höyrätyt vihanneksia ja muita tuotteita:

- Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä. Asenna höyröytysastia kulhoon.
- Mittaa tuotteet ruokaohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyröytysastiaan.
- Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohtia 2-9.

SLOW COOK-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat haudutettua lihaa ja haudutettua maitoa. SLOW COOK-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 3 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 30 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

FRY-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen paistat lihaa, lintua, kasviksia ja merenantimia. FRY-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 15 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 1 minuutin välein. Voit paistaa elintarvikkeita myös kansi auki. Time Delay tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

PILAF-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia piirahveja. PILAF-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

SOUP-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat erilaisia keittoja, sekä kompotteja ja muita juomia. SOUP-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

PORRIDGE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat maitopuuroja. PORRIDGE-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 25 minuuttia. Mahdollinen kypsentämisaika 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuutin välein (5 minuuttia – 1 tunti) tai 5 minuutin välein (1 tunti - 4 tuntia). Kypsentämisaajan oletusarvo MULTICOOK-ohjelmassa on 30 minuuttia.

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat puuroja pastöroidusta vähärasvaisesta maidosta. Maidon keittämistä yli vältyt seuraavilla. Mahdollinen ruoanlaitto toteutavilla toimenpiteillä:

- huuhtele huolellisesti kaikki kokojyväsuurimot (riisi, tattariyrny, hirs, yms) kunnes vesi tulee kirkaaksi;
- voitele monitoimikeittimen kulhoa voilla ennen puuron valmistamista;
- käytä aineet liitteenä olevan ruoka-ohjeiden ruoka-ohjeissa mainittu suhteessa (pienennä tai lisää aineiden määrää samassa suhteessa, kun ruokaohjeessa on sanottu);
- jos käytät täysmaitoa, laimenna se juomavedellä 1:1.

Ellet saa haluamasi tulosta PORRIDGE-ohjelman avulla, voit käyttää MULTICOOK-monitoimiohjelman. Maitopuuron valmistamiseen parhaiten sopii lämpötila 95°C.

YOGURT-ohjelma

YOGURT-ohjelmaa käyttäen valmistat maukaita ja terveellisiä kotijogurttia. YOGURT-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

Mittaa aineet ruoka-ohjeen mukaan ja laita ne kulhoon. Tarkista että kaikki aineet olisivat kulhon sisäpinnalla olevan 1/2-merkin alle. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestysten kohtia 2-9.

VACUUM-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keitit vakuumpakkauksessa olevia elintarvikkeita. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

BREAD-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia leipiä vehnäjauhoista, johon on lisätty ruisjauhoja. BREAD-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 2 kunti (ensimmäisen ohjelman toiminnan tunnin ajan taikina keittämässä kohoaa, toista jälkeen leipää leivotaan). Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 6 tuntiin 5 minuutin välein.

Valmistat taikina valitsemasi ruokaohjeen mukaan. Laita taikina kulhoon. Asenna kulho keittimen runkoon. Tarkista että kaikki aineet olisivat kulhon sisäpinnalla olevan 1/2-merkin alle. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttäjärjestysten kohtia 2-9. Älä avaa monitoimikeittimen kanttia ennen kun ohjelma päättyy. Älä myös mieluummin käytä Käynnistyksen lykkäystä, koska tämä voi vaikuttaa leivän laatuun.

COOK-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität vihannuksia ja palkokasveja. COOK-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 40 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuuttista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

EXPRESS-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität riisiä ja puuroja nopeasti. Tässä ohjelmassa ei ole mahdollisuutta asettaa kypsentämisaikaa käsin, eikä käytä Time Delay-toimintoa. Ohjelman kypsentämisaika on 15 minuuttia. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttäjärjestysten kohtia 1-4, minkä jälkeen 7-9 (lukuun ottamatta 5 ja 6).

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Taikinan kohottaminen
- Fondujen valmistaminen
- Friteeraus
- Rahkanvalmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Sterilointi
- Pastörointi
- Lasten ruokien lämmitys

IV. LISÄOSAT

Voit ostaa lisäosia REDMOND RMC-M150E - monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-uutuusiin sivustolla WWW.MULTICOOKER.COM tai virallisten jälteenmyyjien myymälöissä.

V. KEITTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja astianpesuainetta. Puhdista keitin mieluummin heti käyttööntä jälkeen.

⚠ Puhdistukseen ei saa käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusienitä tai kemiallisesti aggressiivisia aineita. Ei saa upottaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesisuihkun alla.

Ennen ensimmäistä käyttöä ja erilaisten ruoanlaiton yhteydessä muodostuneiden hajujen poistamiseen voit keittää puolta sitruunasta 15 minuuttia STEAM-ohjelmaa käyttäen.

Kulho, sisäinen alumiinikansi ja höyryventtiili on puhdistettava joka käytön jälkeen. Voit pestä kulhon astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kulhon ulkopinta huolellisesti.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus:

- Avaa monitoimikeittimen kansi. Paina keskuksesta päin muovikiinnitin kannen sisäpuolelta, kunnes kansi irtaosa.
- Vedä sisäinen alumiinikansi vähän itseesi päin ja alas voimaa käyttämättä - tällöin se irtaosa pääkannesta. Puhdista kummankin kannen pinnat kostealla kankaalla. Tarpeen mukaan pese kansi juoksevalla vedellä ja astianpesuainella.

Puhdistuksen jälkeen asenna sisäkansi ulkoiset alareikiin, sovita se pääkannen kanssa ja paina kevyesti naksahdukseen asti. Sisäkannen on oltava tiiviisti pääkannessa.

Höyryventtiilin puhdistus:

- Vedä venttiilin kansi ylös ja itseesi päin. Irrotetun kannen sisällä käännä höyryventtiilin kiinnitin myötäpäivään loppuun asti. Irrota venttiili.
- Irrota varovasti venttiilin kumitiivite. Pese venttiili, kiinnitin ja 2 kuntia huolellisesti. Kuivata ja koota venttiili kokoon painavastaisessa järjestyksessä, asenna se paikalle

ⓘ Älä verrytä tai väännä kumitiivitettyä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua.

Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungon sijaitsevaan säiliöön kulhon ympärö. Se voidaan helposti poistaa kankaalla tai keittiöpyyhkeellä.

VI. RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Virheet ruoan valmistuksen yhteydessä ja kuinka välttyä niistä
Tähän lukuun on kerätty tyypilliset virheet monitoimikeittimessä ruoan valmistuksen yhteydessä, virheiden mahdolliset syyt ja keinot, joilla välttyä virheistä.

RUOKA EI OLE KYPSÄ

| Mahdolliset ongelman syyt | Asian ratkaisu |
|---|---|
| Et ole sulkenut keittimen kanttia tai se ei ole suljettu tiiviisti, minkä takia kypsentämisen lämpötila ei ollut riittävä. | Älä avaa keittimen kanttia ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä. Sulje kansi naksahduksen asti. Tarkista ettei mikaan edellä kanttia sulkeumasta tiiviisti ja sisäkannen kumitiiviteeseen muoto ei ole muuttunut. |
| Kulho ja lämmityselementit eivät ole kosketuksessa riittävästi, minkä takia kypsentämisen lämpötila ei ollut riittävä. | Kulhon pitää olla keittimen rungon suoraan ja tiiviisti lämmityselementin päällä. Tarkista ettei keittimen työllässa ole vieraita esineitä. Tarkista että lämmityselementit on puhdas. |
| Väärin valmistusaineiden käyttö. Kyselyn valmistusaine ei sovi valmistettavaksi valitsemallasi keinolla tai olet valinnut väärin ruoanlaitto-ohjelman. Valmistusaineet on pilkottu liian suuriksi paliksi, valmistusaineiden suhde on väärä. Olet asettanut väärin lasketun kypsentämisaajan. Valitsemasi ruoka-ohje ei sovi valmistettavaksi tähän monitoimikeittimessä. | Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokeiluja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämisaika tarkasti ruokaohjeen mukaan. |
| Höyrytyksessä: kulhossa on liian vähän vettä, eikä riittävästi tiheitä höyryä muodostu. | Kaada kulhoon ruokaohjeen mukainen määrä vettä. Jos sinulla on epäilyksiä, tarkista veden määrä valmistamisen aikana. |
| Paistamisessa: Olet kaatanut kulhoon liikaa kaviais öljyä. Kulhossa on liikaa nestettä. | Normaalisti paistamiseen riittää ohut kerros öljyä kulhon pohjalla. Friteerauksen yhteydessä toimi ruokaohjeen mukaan. |
| Keittämässä: happamien valmistusaineiden keittämässä liemi kiehuu yli. | Jotkut elintarvikkeet vaativat lisäkäsittelyä ennen keittämistä, esim. huuhdeltua, kuullotusta, yms. Toimi valitsemasi ruokaohjeen mukaan. |
| Leipomisessa: taikina ei ole kypsä. | <p>Kohoamisen yhteydessä taikina on tarttunut sisäkanteen ja sulkenut höyryventtiilin.</p> <p>Olet laittanut kulhon liian paljon taikinaa.</p> <p>Laita kulhoon vähemmän taikinaa.</p> <p>Ota leivonnainen pois kulhosta, käännä ylösalaisin ja laita kulhoon uudestaan, minkä jälkeen jatka kypsentämistä kunnes tuote on valmis. Jätossa laita kulhoon vähemmän taikinaa.</p> |

TUOTE ON YLIKYPSENNETTY

| | |
|---|---|
| Olet valinnut väärin valmistusaineen tai asettanut väärin lasketun kypsentämisaajan. Valmistusaineet ovat liian pieniä. | Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämisaika tarkasti ruokaohjeen mukaan. |
| Kypsentämisen jälkeen valmis ruoka on ollut liian pitkä lämpötilan yläpöydellä. | Emme suosittele lämpötilan yläpöydän käyttöä liian pitkään. Jos monitoimikeittimessä on mahdollista kytkeä tämän toiminnon pois päältä, niin mieluummin tee se. |

TUOTE KIEHUU YLI KEITTÄMISEN AIKANA

| | |
|--|--|
| Maitopuuron keittämisen yhteydessä maito kiehuu yli. | Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Käytä mieluummin pastöroitu maisto, jonka rasvapitoisuus on alle 2,5%. Tarpeen mukaan voit laimentaa maitoa juomavedellä. |
| Valmistusaineiden ei välttämättä ole oikeita käsittelyä ennen keittämistä tai on käsitelty väärin (huonosti huuhdeltu, yms.) | Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämisaika tarkasti ruokaohjeen mukaan. Huuhtelee huolellisesti kokoyväsurimot, liha, kala ja merenantimet, kunnes vesi on puhdas. |

RUOKA ON PALANUT POHJAAN

| | |
|---|---|
| Kulho on huonosti puhdistettu edellisen käytön jälkeen. Kulhon tarttumaton pinnointi on vaurioitunut. | Ennen ruoan valmistamista tarkista että kulho on puhdas ja tarttumaton pinnointi on ehjä. |
| Käytetty valmistusaineiden määrä on ruokaohjeesta määritettyä pienempi. | Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. |
| Olet asettanut liian pitkän kypsentämisaajan. | Pienennä kypsentämisaikaa tai käytä tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. |
| Paistamisessa: et ole kaatanut kulhoon öljyä; et sekoittanut valmistusaineita tai kääntänyt ne liian myöhään. | Kaada paistamisen yhteydessä kulhoon vähän öljyä, niin että kulhon pohjalla olisi ohut kerros öljyä. Jotta elintarvikkeet paistuisivat kulhossa tasaisesti, sekoita niitä aika ajoin tai käännä tietyn ajan kuluessa. |
| Haudutuksessa: kulhossa ei ole riittävästi nestettä. | Kaada kulhoon enemmän nestettä. Älä avaa keittimen kanttia ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä. |
| Keittämässä: kulhossa ei ole riittävästi nestettä (valmistusaineiden suhde on väärä). | Yläpöytä oikea nesteen ja kuivien aineiden suhde. |
| Leipomisessa: ei voidellut kulhon sisäpintaa ennen valmistusta. | Voitele kulhon pohja ja seinät voililla tai öljyllä (älä kaada öljyä kulhoon!). |

RUOKA ON MENETTÄNYT MUOTONSAA

| | |
|--|---|
| Olet sekoittanut valmistusaineita kulhossa liikaa. | Sekoita valmistusaineita kulhossa normaalisti paistamisen aikana 5-7 minuutin välein. |
| Olet asettanut liian pitkän kypsentämisaajan. | Pienennä kypsentämisaikaa tai käytä tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. |

LEIVONNAINEN ON LIIAN KOSTEA

| | |
|---|--|
| Olet valinnut sopimattomat valmistusaineet, jotka antavat liikaa nestettä (mehukkaista vihannesta tai hedelmiä, pakastemarjoja, smetana, yms.). | Valitse valmistusohjeet tarkkaan ruokaohjeen mukaan. Älä mahdollisuuden mukaan valitse liian paljon nestettä sisältäviä valmistusaineita tai käytä niitä mahdollisimman vähän. |
|---|--|

| | |
|---|---|
| Valmis leivonnainen on ollut liian pitkään suljettussa keittimessä. | Ota mieluummin leivonnainen keittimestä heti, kun se on valmis. Tarpeen mukaan voi jättää leivonnainen keittimeen vähäksi aikaa, kun lämpötilan ylläpito on päällä. |
|---|---|

LEIVONNAINEN EI OLE KOHONNUT

| | |
|---|--|
| Kananmunat ja sokeri on vispattu huonosti. | Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimeen tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokkeittuja ruokaohjeita. |
| Taikina, jossa on leivinjauhe, on seisonut liian kauan. | Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. |
| Et seulonut jauhoja tai alustaneet taikinan huonosti. | Valitse ohjelma ja kypsennyksisaika tarkasti ruokaohjeen mukaan. |
| Valmistusaineiden suhde on väärä | |
| Valitsemasi ruoka-ohje ei sovi valmistettavaksi tässä monitoimikeittimessä. | |

Joissakin REDMOND-monitoimikeittimien malleissa STEW/CHILLI ja SOUP-ohjelmissa, mikäli kulkossa ei ole tarpeeksi nestettä, niin ylikuumentamisjärjestelmä pysäyttää keittimen. Tässä tapauksessa monitoimikeitin siirtyä valmiustilaan.

Erialaisten elintarvikkeiden höyrytysaika

| Nro | Riintarvike | Paino, g / määrä | Veden määrä, ml | Kypsennyksisaika, min |
|-----|---|---------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1 | Sian- tai naudanlihafilee (kuutiota 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Lampaanlihafilee (kuutiota 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kanafilee (kuutiota 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Lihapullat / lihapöyrykät | 180 (6 kpl) / 450 (3 kpl) | 500 | 10/15 |
| 5 | Kalafilee | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Salaattikatkaravut (puhdistetut ja keitetyt, pakaste) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Peruna (kuutiota 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Porkkana (kuutiota 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Punajauri (kuutiota 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Vihannekset (pakaste) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Kananmuna | 3 kpl | 500 | 10 |

Kyseessä on vain yleisiä suosituksia. Tapauskohtaisesti kypsennyksisaika voi olla erilainen riippuen raaka-aineen laadusta ja makautumuksesta.

Suosittelut lämpötilat MULTICOOK-ohjelmassa

| Nro | Työlämpötila | Käyttösuositukset |
|-----|--------------|---|
| 1 | 35°C | Taikinan kohottaminen, etikan valmistaminen |
| 2 | 40°C | Jogurttien valmistaminen |
| 3 | 45°C | Hapattaminen |
| 4 | 50°C | Käyminen |
| 5 | 55°C | Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen |
| 6 | 60°C | Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen |

| Nro | Työlämpötila | Käyttösuositukset |
|-----|--------------|---|
| 7 | 65°C | Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen |
| 8 | 70°C | Purssin valmistaminen |
| 9 | 75°C | Pastörointi, valkoisen teen haudutus |
| 10 | 80°C | Gögin valmistaminen |
| 11 | 85°C | Rahkan tai pitkää kypsennyksisaikaa vaativien ruokien valmistaminen |
| 12 | 90°C | Punaisen teen haudutus |
| 13 | 95°C | Maitopuurojen valmistaminen |
| 14 | 100°C | Marenkien ja hillon valmistaminen |
| 15 | 105°C | Lihayhtelön valmistaminen |
| 16 | 110°C | Sterilointi |
| 17 | 115°C | Sokerisirapin valmistaminen |
| 18 | 120°C | Potkan valmistaminen |
| 19 | 125°C | Lihan haudutus |
| 20 | 130°C | Laatikon valmistaminen |
| 21 | 135°C | Rapean kuoren muodostaminen valmiisiin ruokaan |
| 22 | 140°C | Savustus |
| 23 | 145°C | Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa |
| 24 | 150°C | Lihan paistaminen uunissa foliossa |
| 25 | 155°C | Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen |
| 26 | 160°C | Linnun paistaminen |
| 27 | 165°C | Pihvien paistaminen |
| 28 | 170°C | Paistaminen |
| 29 | 175°C | Nugettien valmistaminen |
| 30 | 180°C | Ranskalaisten valmistaminen |

Ruuanlaitto-ohjelmien yhteenveto (tehdasasetukset)

| Ohjelma | Suosittelu käyttö | Oletuksena oleva kypsennyksisaika | Minimi- ja maksimilämpötila / aikaväli | Käynnistyksen lykkäys | Täydennyksen saattaminen | Lämpötilan ylläpito |
|-----------|---|-----------------------------------|---|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| MULTICOOK | Erialaisten ruokien valmistaminen, jolloin kypsennyksisaika ja -lämpötila voidaan asettaa käsin | 30 min | 2 min – 1 h / 1 min 1 h – 15 h / 5 min | + | - | + |

| Ohjelma | Suosittelu käyttö | Oletuksena oleva kypsennyksisaika | Minimi- ja maksimilämpötila / aikaväli | Käynnistyksen lykkäys | Täydennyksen saattaminen | Lämpötilan ylläpito |
|-------------|--|-----------------------------------|--|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| STEW/CHILLI | Lihaa, kalaa, vihannesten ja monista osista koostuvien lisäkkeiden haudutus | 1 h | 10 min – 12 h / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Kakkujen, sokerikakkujen, laatikoiden ja piirakoiden valmistaminen pulla- ja lehtitaikeinasta | 50 min | 10 min – 8 h / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Erialaisten suurimojen ja lisäkkeiden valmistaminen Puurojen keittäminen vedellä. | 30 min | 5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Eri vehnäjauhoista valmistettujen makaronien keittäminen; nakkinen, penneinen ja muiden puuviljalajien keittäminen | 8 min | 2 min – 1 h / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Lihaa, kalaa, vihannesten ja muiden elintarvikkeiden höyrytys | 20 min | 5 min – 2 h / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Haudutetun maidon, haudutetun lihan, potkan, liha- tai kalahyytelön valmistaminen | 3 h | 30 min – 12 h / 10 min | + | - | - |
| FRY | Lihaa, kalaa, vihannesten ja monista osista koostuvien ruokien paistaminen | 15 min | 5 min – 2 h / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Erialaisten pitahevien valmistus (lihaa, kalaa, linnun tai vihannesten kerä) | 1 h | 10 min – 2 h / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Lienten, liha-, kala-, vihannes- tai kylmien keittojen valmistaminen | 1 h | 10 min – 8 h / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Maitopuurojen valmistaminen | 25 min | 5 min – 1 h / 1 min 1 h – 4 h / 5 min | + | - | + |
| YOGURT | Erialaisten jogurttien valmistaminen | 8 h | 10 min – 12 h / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Vakuumpakkauksessa olevien elintarvikkeiden keittäminen | 2,5 h | 10 min – 12 h / 5 min | + | - | - |
| BREAD | Leivän leipominen vehnä- ja ruisjauhoista sis. taikinan kohottaminen | 2 h | 10 min – 6 h / 5 min | + | - | + |
| COOK | Vihannesten ja palkokasvien keittäminen | 40 min | 5 min – 8 h / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Riisin ja vesipuurojen nopea valmistaminen | 15 min | - | - | - | + |

VII. ENNEN KUN VIET MONITO- MIKEITTIMESI HUOLTOON

| Virheilmoitus näyttöä | Mahdollinen vika | Vian korjaus |
|-----------------------|---|---|
| E1-E3 | Järjestelmävirhe. Ohjauspiiri tai lämpöpäänturi mahdollisesti rikki | Sammuta keitin, poista pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimelle jäähtyä. Sulje kanssi tiiviisti. Ellei keittimen käynnistämiseksi uudestaan ongelma poistu, vie keittämesi auktorisoihtuun huoltamoon. |

| Vika | Mahdollinen syy | Oikaisu |
|----------------------------|--|--|
| Ei kytkee | Ei ole virtaa sähköverkossa. | Tarkista jännitteettä sähköverkossa. |
| Ruoka laittaa liian kauan. | Sähkökatkokset sähköverkossa. | Tarkista jännitteettä sähköverkossa. |
| | Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine. | Poista vieraata esineettä. |
| | Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla | Laita kulhon tasalla. |
| | Lämmityselementti on liikainen. | Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdistaa lämmityselementtiä. |

VIII. TAKUUEHDOT

Tämän tuotteen takuu on 2 vuotta kuukautta ostopäivästä. Valmistaja sitoutuu korjaamaan viat, vaihtamaan vialliset osat tai koko tuotteen, jos ongelma johtuu valmistusviasta, puutteellisista raaka-aineista tai kokoonpanosta. Takuu astuu voimaan vain silloin, kun ostopäivä on varmistettu myymälän leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisessä takuukuitissa. Tämä takuu on voimassa vain silloin, kun tuote on käytetty käyttöohjeen mukaan, ei ole korjattu, eikä vaurioitunut johtuen väärästä käytöstä, sekä sen kokoonpano on alkuperäinen. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulutusta, eikä sen kulutustarvikkeita (suodatimia, polttimia, tarttumattomia pinnoitteita, tiivisteitä, yms.).

Tuotteen käyttöaika ja takuun voimaantulo lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (mikäli myyntipäivää on mahdotonta selvittää).

Tuotteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee tuotteen rungossa olevassa konekilvessä. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkki tarkoittavat tuotteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta.

Valmistajan takaama tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivästä. Tämä käyttöaika edellyttää että tuotetta käytetään käyttöohjeen ja voimassa olevien teknisten standardien mukaisesti.

Tuotteen pakkaus, käyttöohje ja tuote käsitellään paikallisten jätehuolto-ohjeiden mukaan. Suojaa ympäristöä, tämä tuote ei kuulu tavalliseen kotitalousjätteeseen.



Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineiden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä ohje löytyy myös sivulta www.redmond.com.cn.
Valmistaja: DSM Enterprise LTD. Rakennus 2, Nro. 6, Keiji 10 Road, Shingtan, Shunde, Guangdong, Kiina.



Înainte de utilizarea acestui dispozitiv, citiți cu atenție manualul de utilizare și salvați în calitate de referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi în mod semnificativ durata activității acestuia.

Măsuri de siguranță

- 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 alți 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.



ATENȚIE! În timpul activității aparatul se încălzește! Fiți atenți! Nu atingeți carcasa, bolul și alte piese metalice în timpul funcționării. Purați întotdeauna mânuși 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.
- STOP** *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 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.

 *Atenție: sunt posibile arsuri cu aburul fierbinte.*

Caracteristici tehnice

| | |
|--------------------------------------|---|
| Model | RMC-M150E |
| Putere | 860 W |
| Tensiune | 220–240 W, 50 Hz |
| Capacitate | 5 l |
| Acoperarea bolului | antiaderentă de ceramică Anato® (Coreea) |
| Afșaj | indicator luminos |
| Încălzire 3D | da |
| Număr de programe | 46 (16 programe automate, 30 reglare manuală) |
| Supapă de aburi | detașabilă |
| Deconectarea semnalelor sonore | da |

Programe

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/CHILLI)
- BAKE (COACERE)
- RICE/GRAIN (OREZ/CEREALE)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (ABUR)
- SLOW COOK (ÎNĂBUȘIRE PRIN PĂRIJIRE)
- FRY (PĂRIJIRE)
- PILAF (PILAF)
- SOUP (SUPĂ)
- PORRIDGE (TERCI CU LAPTE)
- YOGURT (IAURT)
- VACUUM (VID)
- BREAD (PĂINE)
- COOK (FIERBERE)
- EXPRESS

Funcții

| | |
|--|--------------------|
| Încălzire automată | da, până la 24 ore |
| Deconectarea prealabilă a încălzirii automate | da |
| Încălzirea mâncărilor | da, până la 24 ore |
| Pornire decalată | da, până la 24 ore |
| Funcția «MASTERCHIEF»: <ul style="list-style-type: none"> reglarea timpului și a temperaturii în timpul pregătirii alcătuirea și înregistrarea programelor individuale | |
| Funcția «Asistent vocal» | da |

Părți componente

| | |
|---|--------|
| Multicooker | 1 buc. |
| Castron RB-C502 | 1 buc. |
| Recipient pentru prepararea pe aburi | 1 buc. |
| Coș RAM-FBI pentru prăjirea în friteuză | 1 buc. |
| Pahar gradat | 1 buc. |
| Căș | 1 buc. |
| Spatulă | 1 buc. |
| Suport pentru căș/spatulă | 1 buc. |
| Manual de utilizare | 1 buc. |
| Carte «100 de rețete» | 1 buc. |
| Carte de servicii | 1 buc. |
| Cablu de alimentare | 1 buc. |
| Clește pentru scoatere din castron | 1 buc. |

i Producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări în designul, părțile componente și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără a anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția multicooker RMC-M150E A1

- Capacul aparatului
- Capac interior detașabil

- Bol
- Buton de deschidere a capacului
- Panoul de conducere
- Corpul aparatului
- Miner pentru transportare
- Supapa de abur detașabilă
- Spatulă
- Căș
- Pahar gradat
- Recipient pentru prepararea pe aburi
- Coș pentru prăjit în friteuză
- Suport pentru căș/spatulă
- Clește pentru scoatere din castron

Elementele panoului de comandă A2

- Butonul «Hour/Min» («Ora/Min») – selectarea orelor sau a minutelor în regim de setare a timpului de pregătire și a regimului cu pornire decalată; pornirea/oprirea semnalelor sonore (asistentul vocal).
- Butonul «Time Delay» («Pornire întârziată») – pornirea regimului de setare a timpului cu pornire decalată; Anularea/Reîncălzirea – «MASTERCHIEF».
- Butonul «Cancel/Reheat» («Anulare/Reîncălzire») – pornirea/ oprirea funcției de încălzire; întreruperea programului de pregătire; anularea butonului efectuate. Butonul este dotat cu un simbol tactil special destinat persoanelor cu vederea slabă.
- Butonul «←» – micșorarea valorii orelor sau minutelor în regimul de setare a timpului; selectarea programului automat de pregătire; creșterea temperaturii în regimul de setare a temperaturii.
- Butonul «→» – creșterea valorii orelor sau minutelor în regimul de setare a timpului; selectarea programului automat de pregătire; creșterea temperaturii în regimul de setare a temperaturii.
- Butonul «Start / Keep Warm» («Start/Autoîncălzire») – pornirea programului de pregătire selectat; deconectarea prealabilă a funcției de încălzire automată. Butonul este dotat cu un simbol tactil special destinat persoanelor cu vederea slabă.
- Butonul «Timer/t°C» («Timer/t°C») – trecerea în regim de setare a timpului de pregătire, selectarea regimului de setare a timpului/temperaturii de pregătire (în programul «MULTICOOK»).
- Butonul «Menu» («Meniu») – selectarea programului automat de pregătire.
- Ecran.

Construcția ecranului A3

- Indicatorul procesului de pregătire.
- Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
- Indicatorul programului automat de pregătire selectat.
- Indicatorul funcțiilor de încălzire automată și de încălzire a mâncărilor.
- Indicatorul de alimentare cu curent electric.
- Indicatorul de funcționare.
- Indicatorul de asistentul vocal.
- Indicatorul regimului de timer (timp/temperatură).
- Timer.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetați cu atenție aparatul, îndepărtați restul de ambalaj și etichetele de publicitate, cu excepția etichetei cu numărul de serie. Pierderea numărului de serie de pe produs vă lipsiște în mod automat de serviciile de garanție. Stergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați castronul cu apă caldă cu spumă. Stergeți cu un prosop curat. La prima utilizare este posibilă apariția unor mirosuri străine care nu reprezintă însă o deficiență a aparatului. În acest caz se recomandă să efectuați o curățare a aparatului (vezi «Întreținerea multicookers»).

⚠ După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin 2 ore înainte de conectare.

II. FUNCȚIONAREA MULTICOOKER**Înainte de utilizare**

Așezați aparatul pe o suprafață plană fixă astfel încât aburul fierbinte care iese 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.

i Pentru a evita murdărirea fundului și a pereților camerei de lucru a aparatului se recomandă mai întâi turnarea ingredientelor și a apei în castron, iar ulterior să așezați castronul în corpul multicooker.

Nu se recomandă conectarea a aparatului la priză electrică fără castronul din interior: în cazul în care din întâmplare porniți programul de pregătire acest lucru poate duce la supraîncălzirea critică a aparatului.

Nu porniți aparatul cu castronul gol – supraîncălzirea castronului poate duce la deteriorarea suprafeței antiaderente.

Este interzisă utilizarea aparatului dacă au fost semnalizate oricare defecțiuni.

**Asistență vocală**

Multicooker REDMOND RMC-M150E este dotat cu funcția de asistență vocală. Datorită acestei funcții procesul de dirijare a aparatului este complet sonorizat și este însoțit de informații detaliate referitoare la modificările efectuate și la setările curente ale programului. Funcția se declanșează automat o dată cu pornirea aparatului. Pentru deconectarea acesteia este necesar să țineți apăsat câteva secunde butonul «Hour/Min» în regim de așteptare. Reconectarea funcției se face prin apăsarea a doua oară timp de câteva secunde a butonului «Hour/Min».

Setarea timpului de pregătire

- După selectarea programului de pregătire apăsați butonul «Timer/t°C» și selectați regimul de setare a timpului de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul «Timer» («Timer»), se va aprinde timpul de pregătire setat implicit, iar indicatorul va începe să clipească).
- Apăsând butonul «Hour/Min» alegeți setarea orelor sau a minutelor (valoarea de timp selectată va începe să clipească). Prin apăsarea butonului «←» creșteți valoarea de timp, iar prin apăsarea butonului «→» micșorați valoarea de timp. Pentru a modifica rapidă țineți apăsat butonul respectiv câteva secunde.
- După finalizarea setării timpului de pregătire (ecranul va continua să licărească) treceți la următoarea etapă. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul «Cancel/Reheat», după care introduceți întregul program de pregătire de la început.




Atenție! În cazul în care introduceți manual timpul de pregătire este important să țineți cont de diapazonul de timp și pasul de instalare prevăzute în programul de pregătire. În unele programe programul de pregătire începe după ce aparatul a atins temperatura de lucru necesară.

Funcția «Pornire decalată»

Această funcție permite setarea intervalului de timp după care programul de pregătire selectat va începe să funcționeze. Decalarea startului programului de pregătire poate fi efectuat în diapazonul cuprins între 5 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 5 minute.

- După selectarea și setarea programului de pregătire apăsați butonul «Time Delay» (pe ecran va începe să licărească indicatorul minutelor).
- Apăsând butonul «Hour/Min» selectați regimul de setare a orelor sau a minutelor (valoarea selectată va începe să clipească). Prin apăsarea butonului «←» creșteți valoarea de timp, iar prin apăsarea butonului «→» micșorați valoarea de timp. Pentru a modifica rapidă țineți apăsat butonul respectiv câteva secunde.

3. Țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm». Va porni funcția cu pornire decalată (timerul nu va mai clipi, pe ecran va apărea număratoarea inversă a timpului rămas până la începutul programului de pregătire).
4. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul «Cancel/Reheat», după care introduceți întregul program de pregătire de la început.

 **Atenție!** Nu se recomandă utilizarea funcției cu pornire decalată dacă din compoziția mâncării fac parte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

Funcția de menținere a mâncărilor gătite – încălzirea automată

Funcția se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și poate menține temperatura mâncărilor gătite în limita a 70-80°C timp de 24 ore. Indicatorul butonului «Cancel/Reheat» licărește iar pe ecran este afișată număratoarea inversă a timpului în acest regim de lucru. În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului «Cancel/Reheat».

Deconectarea prealabilă a încălzirii automate

Pentru deconectarea din timp a funcției de încălzirii automate în timpul startului sau în timpul de lucru al programului țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm» până când indicatorul butonului «Cancel/Reheat» nu se va stinge. Pentru a reporni funcția de încălzire automată țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm» (se va aprinde indicatorul butonului «Cancel/Reheat»).

Funcția de încălzire a mâncărilor

Multicooker REDMOND RMC-M150E poate fi folosit pentru încălzirea mâncărilor reci:

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul multicooker la o sursă electrică.
3. În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului «Cancel/Reheat». Țineți apăsat câteva secunde butonul «Cancel/Reheat» până la auzul unui semnal sonor. Pe ecran se va aprinde indicatorul «Reheat» («Reincălzire») și indicatorul butonului. Pe timer va fi afișată număratoarea inversă a timpului destinat încălzirii mâncării. Mâncarea va fi încălzită până la temperatura de 70-80°C și menținută caldă timp de 24 ore. În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului «Cancel/Reheat» până când se vor stinge indicatoarele corespunzătoare de pe ecran și de pe buton.

Memorie remanentă

Multicooker REDMOND RMC-M150E este dotat cu memorie remanentă, fapt care garantează păstrarea tuturor setărilor efectuate de către beneficiar (inclusiv setările de pornire decalată și setările asistentului vocal) timp de 2 ore în cazul în care alimentarea cu curent electric a fost întreruptă în timpul funcționării programului de pregătire. Dacă pe parcursul acestei perioade de timp alimentarea cu energie electrică a fost reluată, atunci multicooker își va continua programul în regimul selectat.

Funcția «MASTERCHIEF»

În multicooker REDMOND RMC-M150E a fost concepută o funcție unică «MASTERCHIEF». Această funcție lărgeste în mod semnificativ setul de bază ale posibilităților aparatului, permite modificarea temperaturii și a timpului de pregătire de până la 10 ori pe parcursul desfășurării programului (cu excepția programelor «EXPRESS» și «YOGURT»). Timp de 3 minute după finalizarea programului de pregătire puteți memora pașii setărilor efectuate de temperatură și de timp, puteți înregistra întregul proces de pregătire în memoria aparatului. În acest mod funcția «MASTERCHIEF» oferă posibilitatea de a înregistra propriile programe de pregătire cu un regim unic de temperatură.

Diapazonul de modificare a timpului de pregătire este cuprins între 1 minut până la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut, indiferent de programul de pregătire. În cazul setării timpului de pregătire la 0 ore și 00 minute, în funcție de setările anterioare, aparatul va trece în regim de încălzire automată sau în

regim de așteptare. Diapazonul de modificare a timpului este cuprins între 35 până la 180°C cu pasul de modificare de 5°C.

Modificarea temperaturii și a timpului de pregătire (crearea unui program personal)

1. Apăsați butonul «Menu» și selectați oricare dintre programele de pregătire, cu excepția programelor «EXPRESS» și «YOGURT». Țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm». Indicatorii butoanelor «Start / Keep Warm» și «Cancel/Reheat» se vor aprinde. Programul de pregătire va începe să funcționeze.
2. Pentru a deconecta în prealabil funcția de încălzire automată țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm» (indicatorul butonului «Cancel/Reheat» se va stinge). Pentru a reporni funcția de încălzire automată țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm».
3. Pentru schimbarea timpului și a temperaturii de pregătire țineți apăsat câteva secunde butonul «Time Delay» până la auzul semnalului sonor.
4. Pe ecran va începe să clipească valoarea de timp rămasă până la finalul procesului de pregătire. Apăsând butoanele «←» (micșorare) sau «→» (creștere), modificați valoarea de timp. Pentru a trece de la valoarea minutelor la valoarea orelor sau invers apăsați butonul «Hour/Min» (vezi capitolul «Setarea timpului de pregătire»).
5. Pentru a trece la modificarea temperaturii de pregătire, apăsați butonul «Timer/°C». Pe ecran va începe să clipească valoarea temperaturii pentru următoarea etapă de pregătire. Valoarea implicită pentru programul «MULTICOOK» este temperatura setată anterior, pentru restul programelor – 100°C. Apăsând butoanele «←» (micșorare) sau «→» (creștere), modificați valoarea de timp.
6. Pentru salvarea modificărilor efectuate nu apăsați butoanele timp de 10 secunde. Procesul de pregătire va continua cu noile valori. Cifrele de pe ecran nu vor mai clipi.
7. Pentru a efectua următoarea modificare de temperatură și de timp este nevoie să repetați pașii menționați la pct. 3-6. Pe parcursul unui proces de pregătire pot fi introduse până la 10 modificări.

Înregistrarea programului modificat

Puteți salva modificările efectuate în memoria aparatului în loc de programul în care ați pregătit mâncarea. După finalizarea procesului de pregătire se va auzi un semnal sonor. În cazul în care în timpul procesului programul a fost modificat, atunci pe ecran va apărea număratoarea inversă de 3 minute a timpului (în secunde). Pe parcursul acestor 3 minute țineți apăsat simultan butoanele «←» și «→». Dacă nu doriți salvarea modificărilor efectuate, atunci apăsați butonul «Cancel/Reheat».

După această etapă, în funcție de setările efectuate, aparatul va trece în regim de încălzire automată (va licări indicatorul butonului «Cancel/Reheat», pe ecran va apărea număratoarea inversă a timpului de lucru) sau în regim de așteptare. Funcția de încălzire automată în programul modificat va fi pornită sau oprită în funcție de faptul dacă aceasta a fost pornită sau oprită la finalul procesului de pregătire. Dacă temperatura de pregătire la ultima etapă nu depășește 75°C, atunci încălzirea automată la pornirea programului modificat va fi oprită în mod automat.

Folosirea programului înregistrat

1. Apăsând butonul «Menu», selectați denumirea programului automat modificat de dră. În funcție de timpul setat implicit, pe ecran vor apărea simboluri «← - - -».
2. Puteți seta timpul cu pornire decalată.
3. Țineți apăsat butonul «Start / Keep Warm», se vor aprinde indicatorii butoanelor Start / Keep Warm și «Cancel/Reheat». Pe ecran va apărea timpul general de pregătire, va începe executarea programului individual de pregătire și număratoarea inversă a programului de lucru.
4. Pentru oprirea funcției de încălzire automată țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm» (indicatorul butonului «Cancel/Reheat» se va stinge). Funcția poate fi reactivată dacă mai apăsați o dată butonul «Start / Keep Warm».

5. Pe parcursul procesului de pregătire pe ecran vor apărea alternativ timpul rămas până la finalul programului și temperatura de pregătire selectată pentru această etapă. În cazul în care programul trece la următoarea etapă de pregătire (la un alt regim de temperatură) se va auzi un semnal sonor.

Revenirea la setările de fabrică


Pentru a anula programul individual de pregătire și pentru a restabili setările de fabrică ale programului automat modificat, apăsați butonul «Menu» și selectați programul respectiv. Următorul pas este să mențineți apăsat în același timp butoanele «Hour/Min» și «Time Delay» până la auzul unui semnal sonor. Pentru a restabili setările de fabrică ale tuturor programelor automate mențineți apăsat în același timp butoanele «Hour/Min» și «Time Delay» până la auzul unui semnal sonor atunci când aparatul se află în regim de așteptare.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcarului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multicooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați multicooker la o sursă electrică.
4. Apăsând butonul «Menu» selectați programul necesar de pregătire (pe ecran va licări indicatorul corespunzător programului de pregătire). Pentru a mai buni navigare în meniul apăsați butoanele «←» sau «→».
5. Pentru a seta timpul de pregătire apăsați butonul «Timer/°C». Pe ecran va apărea timpul de pregătire setat implicit care poate fi modificat.
6. În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată a programului.
7. Țineți apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm». Se vor aprinde indicatoarele butoanelor «Start / Keep Warm» și «Cancel/Reheat». Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă de funcționare a programului.
8. Încheierea programului de pregătire va fi anunțată printr-un semnal sonor. În continuare, în funcție de selectările efectuate, aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran va apărea număratoarea inversă a timpului de lucru a funcției) sau în regim de așteptare. Ținând apăsat câteva secunde butonul «Start / Keep Warm» poate fi deconectată din timp funcția de încălzire automată (indicatorul butonului «Cancel/Reheat» se va stinge). Prin apăsarea a doua oară a butonului «Start / Keep Warm» această funcție poate fi reactivată.
9. Pentru întreruperea procesului de pregătire, pentru anularea setărilor efectuate sau pentru întreruperea încălzirii automate țineți apăsat butonul «Cancel/Reheat».

Programul «MULTICOOK»

Programul este destinat pregătirii oricăror tipuri de mâncăruri în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. Diapazonul de setare a temperaturii este de 35-180°C cu pasul de modificare de 5°C. Diapazonul de setare a timpului este cuprins între 2 minute până la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul cuprins între 2 minute până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul cuprins între 1 oră până la 15 ore). Timpul implicit de pregătire în cadrul programului «MULTICOOK» constituie 30 minute. Urmăți indicațiile pct. 1-4 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate». Apăsați butonul «Timer/°C» pentru a trece în regimul de setare a temperaturii de pregătire. Pe ecran va fi afișată temperatura implicită de pregătire (100°C). Apăsând butoanele «←» sau «→» setați temperatura necesară de pregătire. După setarea temperaturii necesare de pregătire urmați indicațiile pct. 5-9 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

 **Atenție!** La o temperatură de pregătire a mâncării care nu depășește 75°C funcția de încălzire automată va fi deconectată implicit. Dacă ați selectat temperatura de 140°C sau mai mare, atunci timpul maxim de pregătire nu va depăși durata de 2 ore.

Programul «STEW/CHILL»

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, a cârnii sau a fructelor de mare. Timpul implicit de pregătire în programul «STEW/CHILL» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul «BAKE»

Este recomandat pentru coacerea pandispanului, a budincilor, a tartelilor și a aluaturilor dospite din foi, foietaj. Timpul implicit de pregătire în programul «BAKE» este de 50 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Măsurăți și cântăriți ingredientele conform rețetei, distribuiți-le uniform în castron. Verificați ca ingredientele să nu depășească marculaj de 1/2 care se află pe partea interioară a castronului. Urmați indicațiile pct. 2-9 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

Programul «RICE/GRAIN»

Este recomandat pentru fierberea a terciurilor farmăcioase din diferite tipuri de crupe și pentru pregătirea diferitor garnituri.

Timpul implicit de pregătire în programul «RICE/GRAIN» este de 30 minute. Diapazonul de setare a timpului este cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul cuprins între 1 oră până la 4 ore).

Programul «PASTA»

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, crenvurștilor, fierberii ouălor etc. Timpul implicit de pregătire în programul «PASTA» este de 8 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 2 minute până la 1 ore cu pasul de setare de 1 minut. Înainte de pornirea programului verificați dacă semnalul sonor este deconectat (pe ecran licărește indicatorul semnalului sonor).

Numărătoarea inversă de funcționare a aparatului în acest program de pregătire va începe doar după ce fierbe apa. Funcția de pornire decalată nu este accesibilă în acest program.

Turnați apa în castron. Verificați ca nivelul apei să nu depășească marculaj maxim aflat pe partea interioară a castronului.

Urmați indicațiile pct. 2-5 și pct. 7 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate». După ce apa va începe să fiarbă se va auzi un semnal sonor. Deschideți capacul și turnați ingredientele în apa clocotindă, închideți capacul până la auzul unui sunet de închidere. Apăsăți butonul «Start / Keep Warm». Va începe funcționarea programului selectat și număratoarea inversă a timpului în acest program. Urmați indicațiile pct. 8-9 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

⚠ Atenție! În procesul de pregătire unele ingrediente formează spumă. Pentru a preveni scurgerea spumei în afara castronului se recomandă să ridicați capacul la câteva minute după turnarea ingredientelor în apa clocotită.

Programul «STEAM»

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a legumelor, peștelui, cârnii, a mâncărilor vegetariene și dietetice, a mâncărilor pentru copii. Timpul implicit de pregătire în programul «STEAM» este de 20 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Numărătoarea inversă de funcționare a aparatului în acest program de pregătire va începe după ce fierbe apa.

Pentru pregătirea legumelor și a altor ingrediente pe aburi este necesar să:

- Turnați în castron 600-1000 ml apă. Așezați coșul pentru pregătirea pe aburi în castron.
- Pregătiți (măsurăți) ingredientele necesare conform rețetei, distribuiți-le uniform în castronul pentru pregătire pe aburi.
- Urmați indicațiile pct. 2-9 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

Programul «SLOW COOK»

Este recomandat pentru înăbușirea cârnii, a laptelui înăbușit. Timpul implicit de pregătire în programul «SLOW COOK» este de 3 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 30 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute. În cadrul programului «SLOW COOK» funcția de încălzire automată nu este valabilă.

Programul «FRY»

Prevăzut pentru prăjirea cârnii, legumelor, a cârnii de pasăre, a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit în programul «FRY» este de 15 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp cuprins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut. Ingredientele pot fi prăjite cu capacul ridicat.

Funcția «Time Delay» nu este valabilă în acest program.

Programul «PILAF»

Este recomandat pentru prepararea pilafului de diverse tipuri. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «PILAF» este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul «SOUP»

Este recomandat pentru pregătirea felului întâi, dar și a compoturilor și a altor băuturi. Timpul de pregătire implicit în programul «SOUP» este de 1 oră. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul «PORRIDGE»

Este recomandat pentru prepararea terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «PORRIDGE» este de 25 minute. Diapazonul de setare a timpului este cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul cuprins între 1 oră până la 4 ore).

Programul este prevăzut pentru pregătirea terciurilor din lapte pasteurizat cu un conținut slab de grăsime. În vederea prevenirii clocotirii laptelui și a obținerii rezultatului scontat se recomandă:

- să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până cand apa va rămâne curată;
- înainte de preparare unghiul fundul castronului multicooker cu unt;
- să respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din Cartea de rețete, creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
- în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în porțiune de 1:1 cu apă potabilă.

În cazul în care rezultatul scontat în programul «PORRIDGE» n-a fost atins, atunci puteți folosi programul universal «MULTICOOK». Temperatura optimă de preparare a terciului de lapte este de 95°C.

Programul «YOGURT»

Cu ajutorul programului «YOGURT» puteți prepara diverse tipuri de iaurturi gustoase făcute în casă. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului «YOGURT» este de 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute. În cadrul programului «YOGURT» funcția de încălzire automată nu este valabilă. Măsurăți ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Țineți și cont ca toate ingredientele să nu depășească indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului. Apoi urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

Programul «VACUUM»

Este destinat pentru gătit bucate în ambalaj de vacuum. În mod implicit, timpul de preparare în cadrul programului este de 2 ore și 30 de minute. Puteți seta manual timpul de preparare de la 10 minute la 12 ore în trepte de 5 minute. În

cadrul programului «VACUUM» funcția de încălzire automată nu este valabilă.

Programul «BREAD»

Programul este recomandat pentru coacerea pâinii de diferite tipuri din făină albă cu adaos de făină de secară. Timpul de pregătire implicit în programul «BREAD» este de 2 ore (în prima oră crește plămădețul, după care urmează programul de coacere propriu-zis). Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp cuprins între 10 minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Frământați un aluat urmând recomandările rețetei din carte. Turnați aluatul în castron. Așezați castronul în aparatul multicooker. Țineți și cont ca toate ingredientele să nu depășească indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului. Urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate». Nu deschideți capacul multicooker până la terminarea a procesului de coacere.

Nu se recomandă folosirea funcției «Pornire decalată» pentru că acest lucru poate influența calitatea coacerii.

Programul «COOK»

Prevăzut pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de pregătire implicit în programul «COOK» este de 40 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat manual în intervalul de timp cuprins între 5 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul «EXPRESS»

Se recomandă pentru prepararea rapidă a orezului, a terciurilor farmăcioase din crupe. În cadrul acestui program nu este valabilă funcția de reglare a timpului de pregătire și funcția «Time Delay». Timpul de funcționare al programului este de 15 minute. Urmați indicațiile pct. 1-4 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate», apoi pct. 7-9 (excepție: pct. 5, 6).

III. OPȚIUNI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Pregătirea fondue
- Prăjirea în friteuză
- Pregătirea brânzei dulci
- Pregătirea cașcavalului
- Sterilizare
- Pasteurizare
- Încălzirea mâncărilor pentru copii

IV. ACCESORII SUPLIMENTARE

Accesoriile suplimentare pentru multicooker REDMOND RMC-M150E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul WWW.MULTICOOKER.COM sau în magazinele distribuitorului oficial.

V. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la priză electrică și să fie răcit complet. Pentru spălarea vasului folosiți o până foarte moale și soluții abrazive pentru spălarea vaselor. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.

⚠ În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Este interzisă introducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.

Înainte de prima folosire a aparatului sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute apărute după întreținutarea se recomandă fierberea timp de 15 minute a unei jumătăți de lămie în programul «STEAM». Castronul, capacul interior din aluminiu și spațiu de presiune trebuie spălate după fiecare întreținutarea. Castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase. După spălare castronul trebuie sters cu un prosop uscat.

Pentru spălarea capacului interior din aluminiu:

- Deschideți capacul multicooker, în partea interioară a capacului apăsați fixatorul din plastic în sus până când se desprinde de capac;
- Trageți ușor capacul interior din aluminiu spre sine și în sus pentru a se desprinde de capacul principal. Stergeți suprafețele ambelor capace cu un prosop de bucătărie umed sau cu un burete. În caz de necesitate spălați capacul detașat folosind detergent de spălat vase.

După spălare introduceți capacul de aluminiu în canalele inferioare de prindere și fixați-l de capacul principal, apăsați pe partea superioară a capacului interior până la auzul unui semnal sonor. Capacul interior din aluminiu trebuie să se fixeze strâns.

Pentru curățarea supapei de aburi:

- Trageți cu acuratețe de capacul supapei în sus și spre sine. În interiorul capacului rotiți fixatorul supapei de aburi la maxim în direcția acelor de ceasornic. Scoateți-L.
- Scoateți cu atenție garnitura de etanșare a supapei din fixator, spălați bine supapa, fixatorul și capacul. După uscarea asamblați componentele în ordine inversă și montați-l la loc.

i Pentru a evita deformarea garniturii de etanșare a supapei este interzisă așoarea sau antinderea acesteia.

În procesul de pregătire a mâncării este posibilă formarea unui condens care la acest model se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

VI. SFATURI PENTRU PREGĂTIREA MÂNCĂRIURILOR

Greșeli în timpul pregătirii și modalitățile de rezolvare

În acest capitol au fost adunate greșelile tipice care sunt comise în pregătirea mâncării în multicooker, au fost analizate cauzele posibile și modalitățile de rezolvare.

MÂNCAREA NU S-A PREGĂTIT PÂNĂ LA CAPĂT

| Cauze posibile | Modalitatea de rezolvare |
|---|--|
| Ați omis să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis suficient de bine, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare. | În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker fără un motiv întemeiat. Închideți capacul pînă la auzul unui clic. Verificați dacă nu există alți factori care să împiedice închiderea ermetică a capacului și dacă garnitura de etanșare de pe capacul interior nu este deformată. |
| Castronul și pila de încălzire contactează prost, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare. | Castronul trebuie așezat fix în corpul aparatului, iar fundul trebuie să adere strîns cu pila de încălzire. Verificați dacă în camera de lucru a multicooker nu sunt obiecte străine. Mențineți pila de încălzire curată. |
| Alegerea necorespunzătoare a ingredientelor pentru mâncare. Aceste ingrediente nu sunt potrivite pentru pregătire după metoda pe care ați ales-o sau ați selectat un program de pregătire necorespunzător. Ingredientele sunt tăiate prea mare, au fost încălțate proporțiile generale de așezare a produselor în castron. Nu ați setat (calculat) corect timpul de pregătire. Varianta rețetei selectate de dvs nu este potrivită pentru pregătire în multicooker. | Este bine să folosiți rețete verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețete în care aveți încredere. Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă rețetei selectate de dvs. |

| | |
|--|--|
| În cazul pregătirii pe aburi: în castron este prea puțină apă pentru a asigura o densitate corespunzătoare aburului. | Turnați apă în castron respectînd cu strictețe volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei pe parcursul procesului de pregătire. |
| În cazul prăjirii: Ați turnat prea mult ulei în castron. Exces de umiditate în castron. | În cazul unei prăjiri obișnuite este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. În cazul prăjirii în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare. Nu acoperiți capacul multicooker în timpul prăjirii, chiar dacă acest lucru nu a fost menționat în rețetă. Produsele proaspăt congelate trebuie decongelate înainte de prăjire, vărsați surplusul de apă. Puneți o cantitate mai mică de aluat în castron. |
| În cazul fierberii: evaporarea bulionului în timpul fierberii produselor cu o aciditate crescută. | Unele produse necesită o prelucrare specială înainte de fierbere: spălare, călire etc. Uрмаți recomandările rețetei pe care ați selectat-o. |
| În cazul coacerii (aluatului nu s-a coapt): | Scoateți aluatul din castron, întoarceți-l apoi așezăți-l înapoi în castron. Continuați coacerea pînă la sfîrșit. Data viitoare puneți în castron o cantitate mai mică de aluat. |

PRODUSUL S-A FIERT PEA MULT

| | |
|---|---|
| Ați greșit la alegerea tipului de produs sau la selectarea (setarea) timpului de pregătire. Dimensiunile ingredientelor sunt prea mici. | Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor. |
| După finalizarea procesului de pregătire mâncarea a stat prea mult pe încălzirea automată. | Nu este recomandată folosirea îndelungată a funcției de încălzire automată. Dacă la modelul dvs de multicooker este prevăzută deconectarea prealabilă a acestei funcții, atunci folosiți această posibilitate. |

LA FIERBERE PRODUSUL SE REVARȘĂ

| | |
|---|--|
| La fierberea tercului cu lapte laptele se revarșă. | Calitatea și particularitățile laptelui pot depinde de locul și de condițiile de producere. Se recomandă folosirea doar a laptelui ultrapasteurizat cu un nivel de grăsime de pînă la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi diluat puțin cu apă potabilă. |
| Înainte de fierbere ingredientele nu au fost prelucrate sau prelucrate incorect (prost spălate etc.). Nu au fost respectate proporțiile ingredientelor sau tipul produsului a fost ales greșit. | Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor. Crupete cu bob mare, carnea, peștele și fructele de mare spălați-le întotdeauna în mai multe ape pînă cînd acestea rămîine curate. |

MÂNCAREA SE ARDE

| | |
|--|---|
| Castronul a fost prost spălat după mîncarea precedentă. Învîlșul antiaderent al castronului este deteriorat. | Înainte de a începe să gătiți verificați dacă castronul este spălat bine, iar suprafața antiaderentă nu are defecțiuni. |
| Volumul total al ingredientelor este mai mic decît cel recomandat în rețetă. | Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). |

| | |
|--|--|
| Ați selectat un timp prea mare de pregătire. | Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de multicooker. |
| În cazul prăjirii: ați omis să turnați ulei în castron; nu ați întors sau ați întors prea tirziu produsele în timpul prăjirii. | În cazul unei prăjiri obișnuite turnați în castron doar puțin ulei; este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. Pentru o prăjire uniformă produsele din castron trebuie amestecate periodic sau întoarse pe cealaltă parte peste o perioadă de timp. |
| În cazul înăbușirii cu abur: în castron nivelul de umiditate este insuficient. | Turnați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker decît dacă nu este neapărat necesar. |
| În cazul fierberii: în castron este prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor). | Respectați proporțiile corecte dintre lichide și ingredientele solide. |
| În cazul coacerii: nu ați uns fundul și pereții vasului cu ulei înainte de pregătire. | Înainte de a așeza aluatul în castron, ungeți fundul și pereții vasului cu ulei (nu se recomandă să turnați uleiul în castron). |

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMELE

| | |
|--|--|
| Ați amestecat prea des produsul în castron | În cazul unei prăjiri obișnuite amestecați mîncarea la un interval de 5-7 minute. |
| Ați setat un timp de pregătire prea mare. | Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de aparat. |

PRĂJITURA A IEȘIT UMEDĂ

| | |
|---|--|
| Au fost folosite ingrediente nepotrivite care conferă un exces de umiditate (legume suculente sau fructe, fructe congelate, smîntîniță etc.). | Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Încercați să nu alegeți produse care conțin prea multă apă sau folosiți-le cît mai puțin posibil. |
| Ați ținut prea mult timp prăjitura în multicooker-ul închis. | Încercați să scoateți prăjitura din castron imediat după terminarea coacerii. În caz de necesitate puteți lăsa prăjitura în multicooker pentru o scurtă perioadă de timp cu funcția de încălzire automată pornită. |

PRĂJITURA N-A CRESCUT

| | |
|--|---|
| Ouale cu zahărul n-au fost bătute suficient de bine. | Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de prelucrare preventivă, proporțiile rețetei trebuie să corespundă recomandărilor. |
| Aluatul a stat prea mult cu praful de copt | |
| Nu ați cernut făina sau ați frîmîntat defectuos aluatul. | |
| Au făcut greșeli la unerea ingredientelor. | |
| Rețeta aleasă de dvs nu se potrivește pentru coacerea în acest model de multicooker. | |

La o serie de modele de multicooker REDMOND în programele «STEW/CHILL» și «SOUP» în cazul unei cantități insuficiente de lichid se activează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de pregătire se oprește, iar aparatul trece în regim de încălzire automată.

Timpul recomandat pentru pregătirea diverselor produse pe aburi

| Nr. | Produsul | Greutate, g/cant. | Cantitatea de apă, ml | Timpul de pregătire, min |
|-----|---|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 | File de porc/vită (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | File de oaie (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25/30 |

| | | | | |
|----|--|-----------------------------|------|-------|
| 3 | File de pui (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Perişoare / pirloaie | 180 (6 buc.) / 450 (3 buc.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Pește (file) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Creveți pentru salată (curățați, fierți-congețați) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Cartofi (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Morcov (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Sfeclă (cubulețe 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Legume (proaspăt congelate) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Ouă | 3 buc. | 500 | 10 |

Trebuie să țineți cont de faptul că recomandările poartă un caracter general. Timpul real de pregătire poate fi diferit de valorile recomandate în funcție de calitatea unui produs concret dar și de preferințele dumneavoastră personale.

Recomandări referitoare la folosirea regimurilor de temperatură în programul «MULTICOOK»

| Nr. | Temperatura de lucru | Recomandări referitoare la utilizare (consultați și cartea de rețete) |
|-----|----------------------|---|
| 1 | 35°C | dospirea aluatului și pregătirea oțetului |
| 2 | 40°C | pregătirea iaurturilor |
| 3 | 45°C | dospire |
| 4 | 50°C | fermentare |
| 5 | 55°C | pregătirea crem bruite |
| 6 | 60°C | pregătirea ceaiului verde sau a mâncărilor pentru copii |
| 7 | 65°C | fierberea cârnii în ambalaj vacuum |
| 8 | 70°C | pregătirea băuturii punci |
| 9 | 75°C | pasteurizare sau pregătirea ceaiului alb |
| 10 | 80°C | pregătirea băuturii gîlntvein |
| 11 | 85°C | pregătirea brînzei dulci sau a mâncărilor care necesită un timp mai îndelungat de preparare |
| 12 | 90°C | pregătirea ceaiului roșu |
| 13 | 95°C | pregătirea terciurilor de lapte |
| 14 | 100°C | pregătirea bezelor sau a dulceturilor |
| 15 | 105°C | pregătirea piftiei |
| 16 | 110°C | sterilizare |
| 17 | 115°C | pregătirea siropului de zahăr |
| 18 | 120°C | pregătirea ciolanului |
| 19 | 125°C | prepararea cârnii înăbușite |

| | | |
|----|-------|--|
| 20 | 130°C | pregătirea budinçii |
| 21 | 135°C | prăjirea mâncărilor gata preparate pentru a le conferi o crustă crocantă |
| 22 | 140°C | coacere |
| 23 | 145°C | coacerea legumelor și a peștelui (în staniol) |
| 24 | 150°C | coacerea cârnii (în staniol) |
| 25 | 155°C | coacerea aluaturilor din aluat cu drojdie |
| 26 | 160°C | prăjirea cârnii de pasăre |
| 27 | 165°C | prăjirea steak-urilor |
| 28 | 170°C | prăjirea peștelui pane |
| 29 | 175°C | pregătirea nuggets |
| 30 | 180°C | prăjirea cartofilor fri |

Taboul programelor de pregătire (setările de fabrică)

| Programul | Recomandări de utilizare | Timpul implicat de pregătire | Intervalul timpului de pregătire/ pasul de scure | Pentru decalaj | În funcție de parametrul de lucru | Încălzirea automată |
|-------------|--|------------------------------|--|----------------|-----------------------------------|---------------------|
| MULTICOOK | Pregătirea diverselor meniuri cu posibilitatea de a seta temperatura și timpul de pregătire | 30 min | 2 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 15 ore / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Înăbușirea cu abur a cârnii, peștelui, a legumelor și a mâncărilor complexe | 1 oră | 10 min – 12 ore / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Coacerea checurilor, pandispanului, budinçilor, aluaturilor din foietaj, a tartelor și a aluaturilor dospite | 50 min | 10 min – 8 ore / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Pregătirea diverselor cripe și garnituri. Fierberea terciurilor fărmicioase cu apă | 30 min | 5 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 4 ore / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Prepararea pastelor din diferite tipuri de făină; fierberea crenvurșilor, tortellini și altor semi-fabricate | 8 min | 2 min – 1 oră / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Prepararea pe aburi a cârnii, peștelui, a legumelor și altor produse | 20 min | 5 min – 2 ore / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Prepararea lăptelui toptit, a cârnii înăbușite, a ciolanului, piftiei și aspicului | 3 ore | 30 min – 12 ore / 10 min | + | - | - |
| FRY | Prăjirea cârnii, peștelui, a legumelor și a meniurilor multicomponente | 15 min | 5 min – 2 ore / 1 min | - | - | + |

| | | | | | | |
|----------|---|---------|--|---|---|---|
| PILAF | Prepararea diferitelor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume) | 1 oră | 10 min – 2 ore / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Prepararea bulioanelor, a ciorbelor de legume, a supelor reci | 1 oră | 10 min – 8 ore / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Prepararea terciurilor cu lapte | 25 min | 5 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 4 ore / 5 min | + | - | + |
| YOGURT | Prepararea diferitelor tipuri de iaurt | 8 ore | 10 min – 12 ore / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Fierberea produselor ambalate în vid | 2,5 ore | 10 min – 12 ore / 5 min | + | - | + |
| BREAD | Prepararea plinii din făină albă de grâu și din făină de secară cu etapa de dospire a aluatului | 2 ore | 10 min – 6 ore / 5 min | + | - | + |
| COOK | Fierberea legumelor și a leguminoaselor | 40 min | 5 min – 8 ore / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Pregătirea rapidă a orezului, a terciurilor fărmicioase cu apă | 15 min | - | - | - | + |

ROU

VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA LA UN CENTRU SERVICE

| Pe ecran a apărut un mesaj de eroare | Cauze posibile | Îndepărtarea erorii |
|--------------------------------------|--|---|
| E1-E3 | Eroare de sistem. Este posibilă defecțiunea panoului de control sau a traductorului termic | Deconectați aparatul de la priză electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă la reconectarea multicooker problema persistă, atunci adresați-vă unui centru service. |

| Defecțiune | Cauza posibilă | Înlăturarea defecțiunii |
|-------------------------------------|---|---|
| Nu se conectează. | Nu este tensiune în rețeaua electrică. | Verificați tensiunea în rețeaua electrică. |
| Mincarea se prepară prea mult timp. | Înteruperi în alimentarea cu energie electrică. | Verificați tensiunea în rețeaua electrică. |
| | Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin. | Înlăturați obiectul străin. |
| | Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune. | Amplasați vasul drept fără înclinări. |
| | Element de încălzire contaminat. | Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire. |

VIII. GARANȚIE

Pentru acest produs se oferă o garanție de 2 ani luni din momentul achiziției. Pe întreaga perioadă de garanție producătorul își asumă obligația de a înlătura prin reparație, prin înlocuirea detaliilor sau prin înlocuirea întregului produs

oricăror defecte de fabricație provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau din cauza asamblării produsului. Garanția este valabilă doar în situația în care data achiziției este confirmată de ștampila magazinului și de către semnătura vânzătorului pe talonul de garanție în original. Prezenta garanție este recunoscută doar în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare, nu a fost reparat, nu a fost demontat și nu a fost deteriorat în urma unei utilizări necorespunzătoare și, de asemenea, au fost păstrate toate componentele produsului. Prezenta garanție nu este valabilă în cazul în care produsul este uzat în mod natural și asupra materialelor consumabile (filtre, becuri, suprafețele antiaderente etc).

Termenul de funcționare și termenul de valabilitate al obligațiilor de garanție ale produsului sunt calculate de la data achiziției sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data achiziției nu poate fi identificată).

Data de fabricație a produsului poate fi găsită pe numărul de serie de pe eticheta de identificare aflat pe corpul aparatului. Numărul de serie este alcătuit din 13 semne. Semnul 6 și 7 indică luna, iar semnul 8 – anul de fabricație a produsului.

Termenul de funcționare al aparatului stabilit de către producător este de 5 ani de la data achiziției. Termenul este valabil cu condiția ca utilizarea produsului să fie făcută în conformitate cu prezenta instrucțiune de utilizare și cu standardele tehnice aplicabile.

Ambalajul, instrucțiunile de utilizare și însuși aparatul trebuie utilizate în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Manifestați grijă și respect față de mediul înconjurător: nu aruncați astfel de aparate împreună cu gunoiul menajer obișnuit.




Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice).

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Această instrucție este deasemenea disponibilă pe [saiul www.redmond-company](http://www.redmond-company).


Producator: DSM Enterprise SRL, Construirea 2, № 6, Keji Road 10, Shingtan, Shunde, Guangdong, China.

 *A termék használata előtt, figyelmesen olvassa el és őrizze meg a kezelési útmutatót. A termék rendeltetésszerű használata jelentősen meghosszabbítja a készülék élettartamát.*

Biztonságvédelmi szabályok

- 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.
-  **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

HUN

a készülék tisztításakor és áthelyezésekor, húzza ki a csatlakozó dugót. A csatlakozó dugót száraz kézzel, nem a vezetéket, 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 felügye-

let 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 elől zárva tartsa. A 8 évesnél fiatalabb gyerekek a készüléket nem használhatják. A készülék tisztítását nem végezhetik 8 évesnél fiatalabb gyerekek, 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 felmelegsznek.

- 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.

 *Figyelem: forró gőz okozta égési sérülés veszélye áll fenn.*

Műszaki jellemzők

| | |
|------------------------------|--|
| Tipus..... |RMC-M150E |
| Teljesítmény..... |860 W |
| Feszültség..... |220-240 V, 50 Hz |
| Edény térfogat..... |5 l |
| Edény bevonat..... |Anato® (Korea) tapadásgátló kerámia bevonat |
| Kijelző..... |LED-es |
| 3D melegítés..... |van |
| Programok száma..... |46 (16 automatikus, 30 kézi beállítású) |
| Gőzszelap..... |leszerelhető |
| Hangjelzés kikapcsolása..... |van |

Programok

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (PÖRKÖLT/CSILÍ)
- BAKE (SÜTEMÉNY)
- RICE/GRAIN (RIZS/GABONA)
- PASTA (TÉSZTA)
- STEAM (PÁROLÁS)
- SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)
- FRY (SÜTÉS)
- PILAF (PILÁF)
- SOUP (LEVES)
- PORRIDGE (TEJALAPÚ KÁSA)
- YOGURT (JOGHURT)
- VACUUM (VÁKUUM)
- BREAD (KENYÉR)
- COOK (FŐZÉS)
- EXPRESS

Funkciók

| | |
|---|----------------|
| Automatikus melegítés..... |van, 24 ó |
| Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása..... |van |
| Ételmelegítés..... |van, 24 ó |
| Szartidő késleltetés..... |van, 24 ó |
| „MASTERCHIEF” funkció | |
| • idő és hőmérséklet szabályozása ételkészítés közben | |
| • individuális programok összeállítása és beírása | |
| „Hang asszisztens” funkció..... |van |

Felszereltség

| | |
|--------------------------------|------------|
| Multicooking..... |1 db. |
| RB-CS02 edény..... |1 db. |
| Párolókonténer..... |1 db. |
| RAM-FB1 olajsütő kosár..... |1 db. |
| Méropohár..... |1 db. |
| Merókanál..... |1 db. |
| Lapos kanál..... |1 db. |
| Merókanál/kanál tartó..... |1 db. |
| Használati utasítás..... |1 db. |
| „100 recept” szakácskönyv..... |1 db. |
| Szervizkönyv..... |1 db. |
| Elektromos tápkábel..... |1 db. |
| Edényfogyó csipesz..... |1 db. |

i A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

RMC-M150E multicooking szerkezeti felépítése A1

- Készülék fedél
- Levehető belső fedél
- Edény

- Fedél nyitógomb
- Vezérlőpanel kijelzővel
- Készülék ház
- Hordozófogantyú
- Levehető megőrtőve
- Lapos kanál
- Merókanál
- Méropohár
- Párolókonténer
- Olajsütő kosár
- Merókanál/kanál tartó
- Edényfogyó csipesz

Vezérlőpanel elnevezése A2

- „Hour/Min” („Óra/Percc”) gomb – óra- és perccérték kiválasztása főzési idő és késleltetett startidő beállítás üzemmódban; Hangjelzések (hang asszisztens) bekapcsolása/kikapcsolása
- „Time Delay” („Startidő késleltetés”) gomb – késleltetett startidő üzemmód bekapcsolása; „MASTERCHIEF” üzemmód bekapcsolása.
- „Cancel/Reheat” („Törlés/Melegítés”) gomb – melegítés funkció bekapcsolása/kikapcsolása; főzési program megszakítás; bevit paraméterek törlése. Taktilis szimbólummal ellátott gomb látáskorlátozott személyek részére.
- „-” gomb – óra- és perccérték csökkentése időbeállítás üzemmódban; főzési program kiválasztása; hőmérséklet kiválasztása hőmérséklet beállítás üzemmódban.
- „+” gomb – óra- és perccérték növelése időbeállítás üzemmódban; főzési program kiválasztása; hőmérséklet kiválasztása hőmérséklet beállítás üzemmódban.
- „Start / Keep Warm” („Start / Automatikus melegítés”) gomb – kiválasztott főzési program bekapcsolása; automatikus melegítés előzetes kikapcsolása. Taktilis szimbólummal ellátott gomb látáskorlátozott személyek részére.
- „Timer/t°C” („Timer/t°C”) gomb – főzési idő beállítás üzemmódba való áttérés, főzési idő/hőmérséklet beállítás üzemmód kiválasztása („MULTI-COOK” programban).
- „Menu” („Menü”) gomb – automatikus főzési program kiválasztása.
- Kijelző.

Kijelző szerkezeti felépítése A3

- Automatikus főzési program indikátor.
- Főzési idő beállítás üzemmódiindikátor.
- Kiválasztott automatikus főzési program indikátor.
- Automatikus melegítés ételmelegítés funkció működése indikátor.
- Tápiram indikátor.
- Működés indikátor.
- Hang asszisztens működés indikátor
- Időzítő értékmelegítés üzemmód indikátor (idő/hőmérséklet).
- Időzítő.

I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból, a sorozatszámot tartalmazó matrica kivételével, távolítsa el az összes csomagoló- és reklámanyagot. A sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások automatikus megszűnését jelenti. Nedves törölközővel törölje meg a készülék burkolatát. Az edényt meleg, szappanos vízzel mossa el. Alaposan szárítsa ki. Első használat alkalmával idegen szagokat érezhet, ami nincs összefüggésben a készülék megbízhatóságával. Ebben az esetben újra tisztítsa meg a készüléket (lásd: „Multicooking karbantartása”).

⚠ Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

II. A MULTICOOKING HASZNÁLATA

Használat előtt

Helyezze a készüléket merev, símszintes 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 multicooking belseje és látható részei sérülésmentesek, nincsenek megtörve, valamint hibáktól mentesek. Kerülni kell idegen tárgy bekerülését a fűtélem és edény közötti részbe.

i A munkakamra alsó felülete és falai szennyeződése elkerülése érdekében ajánlott az edénybe először berakni a hozzávalókat és feltölteni vízzel, és csak ezután helyezni az edényt a multicooking belsejébe.

Ne kapcsolja be a készüléket edény nélkül – a főzési program véletlen bekapcsolása esetén, ez a készülék kritikus túlmelegedését okozhatja.

Ne kapcsolja be a készüléket üres edénnyel – a túlmelegedés károsíthatja a tapadásgátló réteget.

⚠ Tilos meghibásodott készülék használat.

Hang asszisztens

REDMOND RMC-M150E Multicooking hang asszisztenssel van ellátva, aminek köszönhetően a vezérlési folyamatát kapcsolatosrészletes információt, módosítást és a program beállításait hang ismétli. Az adott funkció a készülék bekapcsolása után automatikusan bekapcsol. A funkció kikapcsolásához, kézzel állított állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva a „Hour/Min” gombot. A „Hour/Min” gomb újrainyomása ismétletlen bekapcsolja az adott funkciót.

Főzési idő beállítás

- A főzési program kiválasztását követően, a „Timer/t°C” gombot nyomva válassza ki a főzési időbeállítás üzemmódot (a kijelzőn kigyullad a „Timer” („Timer”) indikátor, az alapértelmezett főzési idő jelenik meg és a perc indikátor villogni kezd).
- A „Hour/Min” gombot nyomva, válassza ki az óra- vagy perccérték beállítását (a kiválasztott érték villogni fog). A „+” gombot nyomva növelje, a „-” gombot nyomva pedig csökkentse a szükséges időértéket. A módosítás felgyorsításához, néhány másodpercig tartsa lenyomva a megnyomott gombot.
- A főzési idő kiválasztását követően (a kijelző tovább villog) haladjon tovább. Az elvégzett beállítások törléséhez, nyomja meg a „Cancel/Reheat” gombot, miután állítsa be újra a szükséges programot.

⚠ Figyelem! Az főzési idő kézi beállításánál figyelembe kell venni az adott programon előírt időtartományt és lépésmódosítást. Egyes programokban a főzési idő bekapcsolása a szükséges főzési hőmérséklet elérést követően kezdődik.

„Késleltetett startidő” funkció

Az adott funkció lehetővé teszi azon idő beállítását, amikor a szükséges ételkészítési program bekapcsol. A főzési program indítását késleltetni lehet 5 perctől 24 óráig időtartományban 5 perces lépésmódosítással.

- A főzési program kiválasztása és beállítása után, nyomja meg a „Time Delay” gombot (a kijelzőn villogni kezd a perccérték).
- A „Hour/Min” gomb megnyomásával válassza ki az óra és perc beállítás üzemmódot (a kiválasztott érték villogni fog). A „+” gombot nyomva, növelje, a „-” gombot nyomva pedig csökkentse az időértéket. A módosítás felgyorsításához, néhány másodpercig tartsa lenyomva a megnyomott gombot.
- Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot. Működésbe lép a startidő késleltetés funkció (a kijelzőn az időzítő nem villog és a program indítása ideje visszazámlálása kezdődik el).
- Az elvégzett beállítások törléséhez, nyomja meg a „Cancel/Reheat” gombot, miután állítsa be újra a szükséges programot.



Figyelem! Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció alkalmazása, ha a recept gyorsan romló termékeket tartalmaz (tojás, friss tej, hús, sajt és más).

Készlet melegen tartási funkció – automatikus melegítés

Az automatikus melegítés önműködően bekapcsol azonnal, a főzési program befejezte után, és tartja a készlet hőmérsékletét 70-80°C fokon 24 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmódban a „Cancel/Reheat” gomb indikátora világít. A kijelzőn a funkció adott ideje visszaszámlálás lesz megjelenítve. Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót elzöretesen ki lehet kapcsolni, aminek nyomja meg és tartsa néhány másodpercig a „Cancel/Reheat” gombot lenyomva.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés funkció időbeni kikapcsolása céljából, a program indításakor vagy működésekor nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot addig, amíg a „Cancel/Reheat” gomb indikátora ki nem alszik. Az automatikus melegítés funkció újraindításához nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora világitani kezd).

Készlet melegítés funkció

A REDMOND RMC-M150E multicookingot hideg ételek melegítésére is lehet használni. Ehhez:

1. Rakja az ételt az edénybe, helyezze az edényt a készülékbe.
2. Zárja le a fedelet, csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
3. A „Reheat” („Melegítés”) indikátor világitani kezd. Az időzítőelkezdje az ételmelegítést idő visszaszámlálással. Az étel 70-80°C lesz felmelegítve, az adott hőmérsékletet 24 órán keresztül tartani lehet. Szükség esetén a melegítést ki lehet kapcsolni, aminek nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot, amíg a kijelzőn az adott indikátor és gomb ki nem alszik.

Energiafüggetlen memória

A REDMOND RMC-M150E multicooking, energiafüggetlen memóriával rendelkezik, ami áramkimaradás esetén 2 órán keresztül, garanciát az összes felhasználói beállításmegőrzésért (beleértve a késleltetett startidőt és hang asszisztent is). Ha ez időn belül az áramszolgáltatás helyre lesz állítva, a multicooking az adott programban folytatja az ételkészítést.

„MASTERCHIEF” funkció

A REDMOND RMC-M150E multicookingban egyedülálló „MASTERCHIEF” funkció van megvalósítva, amely jelentősen kibővíti a készülék lehetőségeit. Az adott funkció lehetővé teszi az ételkészítés közben a főzési hőmérséklet legfeljebb 10 – szeri módosítását (kivéve „EXPRESS” és „YOGURT” programokat). Étélkészítés befejezte utáni 3 per. folyamán, az adott hőmérséklet és időbeállítások sorrendjét, valamint a teljes főzési folyamatot, el lehet menteni a készülék memóriájába. Így, a „MASTERCHIEF” funkció lehetővé teszi saját, önálló egyedülálló hőmérsékleti paraméterekkel ellátott programok összeállítását.

A programoktól független időtartományok – 1 perctől 15 óra 1 perces lépésmódszással. A készülék 00 óra 00 perc főzési idő beállításakor, az előzetes beállításoktól függetlenül, automatikus melegítés üzemmódban vagy készenléti üzemmódban tér át. A hőmérsékleti tartományok módosítását – 35°C-tól 180°C, 5°C lépésmódosítás lehetőséget.

A főzési idő és hőmérséklet módosítása (saját főzési program összeállítás)

1. A „Menu” gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési programot, kivéve a „EXPRESS” és „YOGURT” programokat. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot. Kigyullad a „Start / Keep Warm” és „Cancel/Reheat” gombok indikátora. Működésbe lép az adott főzési program.
2. Az automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolásához nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora kialszik). „Start / Keep Warm” gomb megnyomásával az adott funkciót újra lehet indítani.
3. A főzési idő és hőmérséklet ételkészítési folyamatban történő módosításához nyomja meg és hangjelzésig tartsa lenyomva a „Time Delay” gombot.

4. A kijelzőn a főzési program befejeztéig fennmaradt időérték jelenik meg és fog villogni. A „-” (csökkentés) vagy a „+” (növelés) gombot nyomva, módosítsa az időértéket. Percérték beállításról óráérték beállításra való áttéréshez és fordítva, nyomja meg „Hour/Min” gombot (lásd a „Főzési idő beállítás” fejezetet).
5. A főzési hőmérséklet módosításához nyomja meg a „Timer/t°C” gombot. A kijelzőn a következő folyamat főzési hőmérsékletet időértékre jelenik meg és fog villogni. A „MULTICOOK” programban – a többi programhoz előzetesen beállított – az alaptermelmezten beállított hőmérséklet – 100°C. A „-” (csökkentés) vagy a „+” (növelés) gombot nyomva, módosítsa a hőmérsékletet.
6. A módosítások elmentéséhez, 10 másodpercen keresztül, ne nyomja a gombokat. A főzési folyamat új paraméterekkel folytatódik. A kijelzőn a számok villogása megszűnik.
7. A főzési hőmérséklet és idő következő módosításához, ismételje meg a 3-6 pontokban leírt műveleteket. Egy főzési folyamatban, legfeljebb 10 – szeri módosítást lehet végrehajtani.

A módosított program elmentése

Ön elmentheti az adott főzési programban végzett módosításokat a készülék memóriájában. A főzési program befejeztéig hangjelzést kell. Abban az esetben, ha az adott program módosítva volt, a kijelzőn 3 perces idő (másodpercben) visszaszámlálás kezdődik. Ez idő alatt egyszerre nyomja meg és tartsa lenyomva a „+” és „-” gombokat. Ha Ön nem akarja elmenteni az adott módosításokat, nyomja meg a „Cancel/Reheat” gombot. Ezután, a módosításoktól függetlenül, a készülék automatikus üzemmódba (világít a „Cancel/Reheat” gomb indikátora, a kijelzőn a visszaszámlálás ideje jelenik meg) vagy készenléti üzemmódban tér át.

A módosított programban az automatikus melegítés funkció attól függetlenül kapcsol be vagy kapcsol ki, hogy be volt-e vagy ki volt-e kapcsolva a főzési folyamat végén. Abban az esetben, ha a hőmérséklet a főzési folyamat utolsó részében az 75°C-nál alacsonyabbra volt beállítva, a módosított program indításakor az automatikus melegítés ki lesz kapcsolva.

Az elmentett program használat

1. A „-” gombot nyomva, válassza ki a módosított automatikus programot. Az alaptermelmezten beállított időérték helyett, a „- - -” szimbólum jelenik meg.
2. Ön beállíthatja a késleltetett startidőt.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot, kigyullad a „Start / Keep Warm” és „Cancel/Reheat” gombok indikátora. A kijelzőn a teljes főzési idő jelenik meg, működésbe lép az elmentett főzési program és elkezdődik a program működési ideje visszaszámlálása.
4. Az automatikus melegítés kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora kialszik). A „Start / Keep Warm” gomb ismételt megnyomásával, az adott funkciót újra lehet indítani.
5. A főzési folyamatban a kijelzőn felváltva a fennmaradt főzési idő és a kiválasztott főzési hőmérséklet jelenik meg. A főzési folyamat egyik szakaszából (üzemi hőmérséklet) a másik szakaszba való áttérés, hangjelzés kíséri.

Gyári beállítások visszaállítása

Az egyéni program törléséhez és a módosított automatikus program gyári beállítások visszaállításához, a „Menu” gombbal, válassza ki a szükséges programot. Ezután, egyszerre nyomja meg és tartsa lenyomva hangjelzésig a „Hour/Min” és „Time Delay” gombokat.

Az összes automatikus program gyári beállítások visszaállításához, a készülék készenléti állapotban, egyszerre nyomja meg és tartsa lenyomva hangjelzésig a „Hour/Min” és „Time Delay” gombokat.

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál

1. Készítse elő (márje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, majd az edényben. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve folyadékokat is, az

- edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
2. Helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan hozzáér a fűtőtesthez.
3. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
4. A „Menu” gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési programot (a kijelzőn az adott főzési program indikátora fog villogni). A menüben való keresés megkönnyítése érdekében, nyomja a „-” és „+” gombokat.
5. A főzési idő beállításához, nyomja meg a „Timer/t°C” gombot. A kijelzőn a módosítható, alaptermelmezten beállított főzési idő jelenik meg.
6. Szükség esetén állja be a startidőt késleltetés.
7. Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot. Kigyullad a „Start / Keep Warm” és „Cancel/Reheat” gombok indikátora. Működésbe lép a főzési program és elkezdődik a program működési ideje visszaszámlálása.
8. A főzési program befejeztéről hangjelzés értesíti Önt. A továbbiakban a beállításoktól függetlenül, a készülék automatikus melegítés üzemmódba (a kijelzőn az adott program főzési ideje visszaszámlálása látható) vagy készenléti állapotba tér át. Az automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolásához nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Start / Keep Warm” gombot (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora kialszik). „Start / Keep Warm” gomb ismételt megnyomásával az adott funkciót újra lehet indítani.
9. A főzési program megszakításához, a kiválasztott program törléséhez és az automatikus melegítés kikapcsolásához, nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot.

„MULTICOOK” program

A program a felhasználó által előre beállított hőmérséklet és idő paraméterekkel történő ételkészítésre használható. A hőmérséklettartomány beállítása 35-180°C fok 5°C fokos módosítási skálával. Az időbeállítás tartomány a 2 perctől 15 óra, 1 perces módosítási skálával (a 2 perctől 1 órás intervallumban) vagy 5 perces módosítási skálával (a 2 órától 15 órás intervallumban). Az alaptermelmezten főzési idő „MULTICOOK” programban 30 perc. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-4. pontjait. Ezután, a főzési idő beállításához, nyomja meg a „Timer/t°C” gombot. A kijelzőn az alaptermelmezten beállított főzési hőmérséklet jelenik meg (100°C). A „+” és „-” gombokat nyomva, állítsa be a szükséges főzési hőmérsékletet. A főzési hőmérséklet beállítását követően, kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 5-9. pontjait.

Figyelem! 75°C foknál alacsonyabb főzési hőmérséklet esetén, az automatikus melegítés funkció alaptermelmezten ki lesz kapcsolva. A biztonságos használat érdekében, 140°C foknál, magasabb hőmérsékletnél, a főzési idő nem haladhatja meg a 2 órát.

„STEW/CHILLI” program

Ajánlott, pörköltelkészítésére zöldségek, húsból, baromfiból és tenger gyümölcseiből. Az alaptermelmezten főzési idő „STEW/CHILLI” programban 1 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra tartományban 5 perces módosításlépéssel.

„BAKE” program

A program piskóták, rakottak, élesztős és leveles tésztából készült piték készítésére javasolt. Az alaptermelmezten főzési idő „BAKE” programban 50 per. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. Mérje ki a recept szerinti szükséges hozzávalókat, rakja az edénybe. Ügyeljen, hogy a hozzávalók 1/2. szint alatt legyenek. Ezután kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-9. pontjait.

„RICE/GRAIN” program

A program káskák különböző gabonafélékből való készítésére javasolt, valamint köretek készítésére javasolt. Az alaptermelmezten főzési idő „RICE/GRAIN” pro-

gramban 30 perc. Az időbeállítás tartománya 5 perctől 4 óra, 1 perces módosítási skálával (a 5 perctől 1 óras intervallumban) vagy 5 perces módosítási skálával (az 1 órától 4 óras intervallumban).

„PASTA” program

A program tészták, virsli, főtt tojás és stb. készítésére javasolt. Az alapértelmezett főzési idő „PASTA” programban 8 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 2 perctől 1 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával. A program indítása előtt győződjön meg, hogy a hangjelzés be van kapcsolva (a kijelzőn a hangjelzés indikátor világít).

A főzési idő visszazámlálása a víz forrása után kezdődik. Az adott programban a startidő késleltetés funkció nem elérhető.

Töltsön vizet az edénybe. Ügyeljen, hogy a víz szintje alacsonyabb legyen az edény belső felületén található szinttől. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-5. pontjait majd 7. pontját. Amikor a víz forrni kezd, hangjelzést hall. Óvatosan nyissa ki a készülék fedelét és eresse az edénybe a hozzávalókat; zárja vissza a fedetet kattanásig. Nyomja meg a „Start / Keep Warm” gombot. Miködésbe lép az adott program és elkezdődik a főzési idő visszazámlálása. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 8-9. pontjait

⚠ Figyelem! Egyes élelmiszerek készítésekor hab képződik. Hab kijáfolása elkerülése érdekében, a hozzávalók forró vizbe rakását követő néhány perc elteltével, nyissuk ki a fedetet.

„STEAM” program

A program zöldség, hal, hús, diétás és vegetáriánus, gyermekételek párolásához ajánlott. Alapértelmezett a főzési idő a „STEAM” programban 20 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. Az adott programban az ételkészítés a víz forrása után kezdődik

Zöldségek és más hozzávalók párolásánál:

- Töltsön az edénybe 600–1000 ml vizet. Helyezze a párolókonténeret az edénybe.
- Mérje ki és készítse elő a zöldségeket a receptben leírtak szerint, egyenletesen helyezze el a hozzávalókat a párolókonténerben.
- Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2–9. pontját.

„SLOW COOK” program

Ajánlott húsragu, sülttét készítésére. Alapértelmezett a főzési idő a „SLOW COOK” programban 3 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 30 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosítási skálával. „SLOW COOK” programban a késleltetett startidő funkció nem elérhető.

„FRY” program

Ajánlott hús, zöldség, baromfi, tenger gyümölcsei sütésére. Alapértelmezett a főzési idő a „FRY” programban 15 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 1 perces módosítási skálával. Megengedett a hozzávalók nyitott fedovel történő sütése.

Az adott programban a „Time Delay” funkció nem elérhető.

„PILAF” program

A program ajánlott különböző pilafok készítésére. Alapértelmezett a főzési idő a „PILAF” programban 1 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.

„SOUP” program

Ajánlott különböző levesek, valamint kompótok és italak készítésére. Alapértelmezett a főzési idő a „SOUP” programban 1 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.

„PORRIDGE” program

Ajánlott tejalapú kásák készítésére. Alapértelmezett a főzési idő a „PORRIDGE” programban 25 perc. Az időbeállítás tartománya 5 perctől 4 óra, 1 perces mó-

dosítási skálával (a 5 perctől 1 óras intervallumban) vagy 5 perces módosítási skálával (az 1 órától 4 óras intervallumban).

Ajánlott tejalapú kásák készítésére alacsony szirtartalmú tej felhasználásával. A tej kifutása elkerülése, illetve megfelelő eredmény elérése érdekében javasolt:

- a felhasználandó gabonát alaposan mossuk meg (rizs, hajdina, köles és más) addig, amíg a víz tiszta nem lesz;
- ételkészítés előtt kenjük ki vajjal a multicooking edénye belsejét;
- szigorúan tartuk be az arányokat, a receptkönyvben leírtak szerint mérjük ki a szükséges mennyiséget; csökkenteni vagy növelni a hozzávalók mennyiségét csak arányosan lehet;
- teljes tej használata esetén, hígítani csak 1:1 arányban lehet.

Abban az esetben, ha az „PORRIDGE” programban érte el a várt eredményt, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. Az adott programban az optimális főzési hőmérséklet 95°C.

„YOGURT” program

A „YOGURT” program használatával otthoni körülmények közt, különböző finom és egészséges joghurtot tud készíteni. Alapértelmezett a főzési idő a „YOGURT” programban 8 óra. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával. „YOGURT” programban a késleltetett startidő funkció nem elérhető.

Mérje ki a recept szerinti szükséges hozzávalókat, rakja az edénybe. Ügyeljen, hogy a hozzávalók 1/2 színt alatt legyenek. Ezután kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-9. pontjait.

„VACUUM” program

Ajánlott vákuum csomagolású termékek készítésére. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban 2 óra 30 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 12 óra közötti időtartományban 5 perces módosítási lépéssel. „VACUUM” programban a késleltetett startidő funkció nem elérhető.

„BREAD” program

A program javasolt különböző fajta kenyér sütésére búzalisztból rozsliszt hozzáadásával. Az alapértelmezett főzési idő a „BREAD” programban 2 óra (a program működése első rájában a készülék a tészta kelesztését végzi, ezután a kenyérsütést). Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 6 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.

Gyúrja meg a tésztát a recept utasítását követve. Helyezze a tésztát az edénybe. Helyezze az edényt a készülékbe. Ügyeljen, hogy a hozzávalók az edény belső falán található 1/2 jelzés alatt legyenek. Ezután kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-9. pontjait. Ne nyissa ki a multicooking fedelét a sütési folyamat befejeztéig.

Nem ajánlott a „Startidő késleltetés” funkció használata, mivel ez a sütés minőségére kihatással lehet.

„COOK” program

Ajánlott zöldségek és babfélék készítésére. Alapértelmezett a főzési idő a „COOK” programban 40 perc. Lehetőség a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosítási skálával.

„EXPRESS” program

Ajánlott rizs, kásák különböző gabonaféléből történő készítésére. Az adott programban az időbeállítás „EXPRESS” funkciók nem elérhető. A program működési ideje 15 perc. Ezután kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-4. Pontjait, majd 7-9. pontokat (kivéve 5, 6. pontokat).

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tésztakelesztés
- Fondú készítés
- Ételkészítés fritőzben
- Tűró készítése
- Sajt készítése
- Sterilizáció

- Pasztőrözés
- Gyermekétel melegítése

IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RMC-M150E kiegészítő tartozékaik meg lehet vásárolni, valamint érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a WWW.MULTICOOKER.COM honlapon, vagy a hivatalos képviselők boltjaiban

V. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A készülék tisztítása előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék le van csatlakoztatva a hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításhoz használjon puha törölkendőt és kímélő mosogatószer. Ajánlott a készülék ételkészítés utáni, azonnali tisztítása.

⚠ Tilos a készülék tisztításánál durva tisztítószerek vagy szivacs, valamint koptató hatású kémiailag agresszív hatású tisztítóanyag használata. Tilos a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni.

A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételkészítés után ajánlott 15 percen keresztül „STEAM” programban egy fél citromot főzni.

Az edényt, a belső alumínium fedelét és levehető gőzleeresztő szelepet minden főzés után tisztítani kell. Az edény mosogatógéppben is lehet tisztítani. Az edény tisztítását követően törölje szárazra az edény teljes felületét.

A belső alumínium fedét tisztítsaához:

- Nyissa ki a multicooking fedelét, a fedél belső felületén nyomja meg a műanyag rögzítőt és szerelje le a belső alumínium fedelét;
- Óvatosan húzza maga felé a belső alumínium fedelét addig, amíg el nem válik a fő fedéltől. Törökendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedelét, szükség esetén, tisztítószert használva, csapvíz alatt, mossa el a levett fedelét.

Tisztítás után, az alumínium fedelét helyezze az alsó vágatokba és illesse össze a fedéllel, nyomja meg a belső fedelét kattanásig. A belső alumínium fedél szorosan kell, illeszkedjen a készülék fedeléhez.

A gőzselepe tisztítsaához:

- Óvatosan húzza meg a gőzselepet a kiáltó részénél fogva. A belső rögzítőfordítsa el óramutató irányával egyirányú utkiútesig. Szerelje le. Szerdje szét a szelepet, óvatosan emelje ki a gumitömítést. Alaposan mossa el folyó csapvíz alatt, majd szárítsa ki, fordított sorrendben szerelje vissza a helyére.

i A gumitömítés deformálódása elkerülése érdekében, tilos a tömítést megcsavarni vagy kihúzni.

Ételkészítési folyamat közben lehetőség kondenzátum képződése, amely az adott típusnál speciális, az edény körüli mélyedésben gyűlt össze. A kondenzátum könnyű eltávolítani törökendő vagy konyhai papírtörölő segítségével.

VI. ÉTELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

Ételkészítés során felmerülő hibák és a hibaelhárítás módjai

Az alábbi fejezetben a REDMOND jellegzetes hibák vannak feltüntetve, melyekkel a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítás módjai.

AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN

| A hiba lehetséges okai | Hibaelhárítás módja |
|--|---|
| Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légmentesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő. | Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelét kattanásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi sem zavarja a fedél megfelelő lezárását és a belső fedél tömítőgyűrűje nem deformálódott. |

| | |
|---|---|
| Az edény és a fődtelen nem szorosan érintkeznek egymáshoz, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő. | Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronggal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Kerülje a fűtőkorong elszennyeződését. |
| A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávalók nem felelnek meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési programot választotta. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, így meg vannak sérve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számította ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez. | Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. |
| Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elegendő gőz képződéséhez. | Az edénybe csak a receptbe előírt, víz mennyiségét töltsse. Ha kételkedik, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben. |
| Sütésnél: Az edényben túl sok növényi olajat töltött. Az edényben túl nagy a páratartalom. | A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használata az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait. Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mirelit termékeket sütés előtt ki kell fagyasztani, valamint le kell önteni róla a vizet. |
| Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú ételkészítéskor. | Egyes ételkészítéskor főzés előtt elő kell készíteni, meg kell mosni, dinszteni és más. Kövesse az adott recept utasításait. |
| Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen): | Kelesztésnél a tészta odatapatott a készülék belső fedeléhez és eltárta a gőleeresztő szelepet. Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süsse tovább teljes elkészítéséig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. |

AZ ÉLELMISZER TÚFŐTT

| | |
|--|---|
| Őn összetévesztette az ételkészítési kiválasztásánál vagy a főzési idő beállításánál (kiszámításánál). Túl kiszámították a hozzávalók. | Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. |
| Főzés után a készletet túl sokáig volt automatikus melegítés üzemmódban. | Az automatikus melegítés üzemmód hosszán tartó használata nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Ön multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód előzetes kikapcsolása, Ön kihasználhatja ezt a lehetőséget. |

FŐZÉS KÖZBEN AZ ÉTEL KIFUTT

| | |
|---|--|
| Tejalapú kék készítésénél kifutott a tej. | A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és a körülményektől függenek. Ajánlatos csak ultrapasztörzött, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet ivóvízzel hígítani lehet. |
|---|--|

| | |
|---|---|
| A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak elhelyezve (nem eléggé volt megmosva és más). Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki az ételmiszert. | Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. A gabonaféléket, húst, halat és tenger gyümölcseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapvíz alatt. |
|---|---|

AZ ÉTEL ODAÉG

| | |
|--|---|
| Az edényt, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadásgátló bevonata megsérült. | Mielőtt főzni kezdene, bizonyosdjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van-e mosva, valamint a tapadásgátló bevonat nem sérült. |
| Az ételmiszer mennyisége kevesebb a receptben előírtánál. | Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. |
| Túl magas főzési időt állított be. | Csökkentse a főzési időt vagy a már ellenőrzött, az adott készülékhez adaptált receptet használja. |
| Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt. | Hagyományos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját legye be. Ahhoz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy meg kell fordítani. |
| Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony. | Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét |
| Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek tartva az arányok) | Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat. |
| Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal | A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületét vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat töltöni az edénybe!) |

AZ ÉLELMISZER ELVESZITETTE SZELETÉLÉS UTÁNI ALKAJÁT

| | |
|------------------------------------|---|
| Túl gyakran keverte az ételt. | Hagyományos sütésnél az ételt csak 5-7 percnél kell megkeverni. |
| Túl magas főzési időt állított be. | Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait. |

A SÜTEMÉNY NEDVES LETT

| | |
|--|--|
| Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túlérzett zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl és más). | Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Egyezzen olyan ételkészítéskor kiválasztásait, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, melőlömi, vagy legkevesebb mértékben használni. |
| Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban. | Egyezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kiverni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót. |

A SÜTEMÉNY NEM EMELKEDETT FEL

| | |
|--|---|
| A tojás a kukorral nem kellőképpen lett felverve. A sütőporral készült tészta sokáig állt. | Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. |
| Ön nem szította meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyúrta meg a tésztát. | Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. |
| Hibát követtek el a hozzávalók összekeverésénél. | A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típususított paramétereinek. |

A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW/CHILLI” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmegelőzés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

Párolt ételek javasolt elkészítési ideje

| S.sz. | Termék | Súly, g/ mennyiség | Vízennyi- ség, ml | Főzési idő, perc |
|-------|---|------------------------------|----------------------|---------------------|
| 1 | Sertésfilé/marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Bárányi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Hűsgombócok/fasírtok | 180 (6 db.) / 450 (3 db.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Hal (filé) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Garnélarák salátákhoz, tisztított, főtt-mirelit | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Mélyfagyasztott zöldségek | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Párolt tojás | 3 db. | 500 | 10 |

Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett főzési idő az adott ételmiszer minőségétől, valamint az Ön ízétől függően, eltérhet a javasolt főzési időtől.

Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban.

| s.sz. | Üzemi hőmérséklet | Használati javaslatok (használja a szakácskönyvet) |
|-------|-------------------|---|
| 1 | 35°C | Tésztakelesztés, ecet készítése |
| 2 | 40°C | Joghurtok készítése |
| 3 | 45°C | Kenyérkovász |
| 4 | 50°C | Erjedés |
| 5 | 55°C | Máz készítése |
| 6 | 60°C | Zöld tea, gyermekétel készítése |
| 7 | 65°C | Vákuum csomagolási hús készítése |

HUN

| s.sz. | Üzemi hőmérséklet | Használati javaslatok (használja a szakácskönyvet) |
|-------|-------------------|--|
| 8 | 70°C | Puncs készítése |
| 9 | 75°C | Pasztörzés, fehér tea készítése |
| 10 | 80°C | Forralt bor készítése |
| 11 | 85°C | Túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése |
| 12 | 90°C | Vörös tea készítése |
| 13 | 95°C | Tejalapú káskák készítése |
| 14 | 100°C | Habsóók vagy dzsem készítése |
| 15 | 105°C | Kocsonya készítése |
| 16 | 110°C | Sterilizáció |
| 17 | 115°C | Cukorszirup készítése |
| 18 | 120°C | Csútok készítése |
| 19 | 125°C | Pörkölt készítése |
| 20 | 130°C | Felfújt készítése |
| 21 | 135°C | Készletek ropogóssá sütése |
| 22 | 140°C | Füstölés |
| 23 | 145°C | Zöldégek és hal sütése fóliában |
| 24 | 150°C | Hús sütése fóliában |
| 25 | 155°C | Sütemények készítése élesztős tésztából |
| 26 | 160°C | Baromfi sütése |
| 27 | 165°C | Szeletek sütése |
| 28 | 170°C | Sütés tésztában |
| 29 | 175°C | Nuggets készítése |
| 30 | 180°C | Hasábburgonya sütése olajban |

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

| Program | Használati javaslatok | Alapértelmezett főzési idő | Főzési időtartomány/levegőmódius | Szarított készletelés | Üzemi paraméterek beállítása | Automatikus melegítés |
|-------------|---|----------------------------|---|-----------------------|------------------------------|-----------------------|
| MULTICOOK | Különböző ételek készítése főzési idő- és hőmérséklet beállítási lehetőséggel | 30 perc | 2 perc – 1 óra / 1 perc / 1 óra – 15 óra / 5 perc | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Különböző hús, hal, zöldség pörkölték, köreték és többkomponensű ételek készítése | 1 óra | 10 perc – 12 óra / 5 perc | + | - | + |
| BAKE | Kuglófok, piskóták, felfújtak, piték készítése élesztős és leveles tésztából | 50 perc | 10 perc – 8 óra / 5 perc | + | - | + |

| Program | Használati javaslatok | Alapértelmezett főzési idő | Főzési időtartomány/levegőmódius | Szarított készletelés | Üzemi paraméterek beállítása | Automatikus melegítés |
|------------|---|----------------------------|--|-----------------------|------------------------------|-----------------------|
| RICE/GRAIN | Rizs főzése és köreték készítése gabonafélékből / Vizalapú káskák készítése | 30 perc | 5 perc – 1 óra / 1 perc / 1 óra – 4 óra / 5 perc | + | - | + |
| PASTA | Különböző gabonafélékből készült tészták főzése, virsli, ravioli és más félkész termékek készítése. | 8 perc | 2 perc – 1 óra / 1 perc | - | + | + |
| STEAM | Párolt hús-, hal- és zöldségételek készítése | 20 perc | 5 perc – 2 óra / 5 perc | + | + | + |
| SLOW COOK | Sültételek, húskonzerv, csútok, kocsonya, vegyes kocsonya készítése | 3 óra | 30 perc – 12 óra / 10 perc | + | - | - |
| FRY | Különböző hús, hal, zöldség és többkomponensű ételek készítése | 15 perc | 5 perc – 2 óra / 1 perc | - | - | + |
| PILAF | Különböző pilafok készítése (hússal, hallal, baromfival, zöldségfélékkel) | 1 óra | 10 perc – 2 óra / 5 perc | + | - | + |
| SOUP | Erdőlevesek, besicinsált levesek, zöldséglevesek, hideg levesek készítése. | 1 óra | 10 perc – 8 óra / 5 perc | + | - | + |
| PORRIDGE | Tejalapú káskák készítése | 25 perc | 5 perc – 1 óra / 1 perc / 1 óra – 4 óra / 5 perc | + | - | + |
| YOGURT | Különböző joghurtok készítése | 8 óra | 10 perc – 12 óra / 5 perc | + | - | - |
| VACUUM | Vákuumsomagolású termékek főzése | 2,5 óra | 10 perc – 12 óra / 5 perc | + | - | - |
| BREAD | Búza és rozkenyér készítése kelesztéssel | 2 óra | 10 perc – 6 óra / 5 perc | + | - | + |
| COOK | Zöldségfélék és babfélék főzése | 40 perc | 5 perc – 8 óra / 5 perc | + | - | + |
| EXPRESS | Vizalapú káskák gyors készítése | 15 perc | - | - | - | + |

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

| Hibakód üzenet a kijelzőn | Lehetséges meghibásodások | Hibaelhárítás |
|---------------------------|--|--|
| E1-E3 | Rendszerhiba. Lehetséges vezérlőkártya és a hőérzékelő meghibásodása | Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várjon, amíg a készülék teljesen kihűl. Szorosan zárja le a fedelet. Indítsa újra a készüléket. Abban az esetben, ha meghibásodást nem sikerült elhárítani, forduljon szervizközponthoz. |

| Hiba | Lehetséges ok | Hiba elhárítása |
|-------------------------------|---|---|
| Nem kapcsolódik be. | Nincs táplálkozás a hálózatban. | Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban. |
| Az étel készítése túl hosszú. | Szabálytalan táplálkozás a hálózatban. | Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban. |
| | A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van. | Távolítsa el az idegen tárgyat. |
| | A tányért nem egyenesen állított a rotogató fázékban. | Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül. |
| | A melegítőelem piszkos. | Kapcsolja szét a készüléket a hálózatról, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet. |

VIII. GARANCIÁVÁLLALÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodás javítására, alkatrészere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevél bizonyítja, vagy az eladási hely bejegyzőjével és az eladó aláírásával. Jelen jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék és fogyóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.). A készülék élettartama és a jótállás érvényességével, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási időpontját a készülékeken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jelből áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelentik.


A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 5 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használatára, a jelen használati utasítás és műszaki szabványok követelményei betartásával érvényes.

A csomagolás, használati utasítás, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrahasználati programnak megfelelően kell hasznosítani. Kímélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.

**Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése).**

A használt (rég) készülékek nem dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvevő helyekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyező anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

Az adott utasítást a www.redmond.com.cn honlapon is megtalálhatja.
Gyártó: DSM Enterprise LTD. 2. sz. épület, 6. sz. Kaji 10 Road Shingtan, Shunde, Guangdong, Kína.


 *Преди да използвате това устройство, внимателно прочетете ръководството за експлоатация и го запазете като справочник. Правилното използване на уреда ще удължи значително срока на неговото 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.
- Промислено 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 съпада 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.

 **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*

уредата. За да се избегне изгаряне от горещата пара, не се наклоняйте 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.
- STOP** *ПОМНЕТЕ: Повредата на захранващия кабел може да доведе до повреда, 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.*
- 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.

- **STOP** 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 откло-

BGR

нения, 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 хранващия 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 възрастни.

- 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 запушване.
- Не подгрявайте храната в продължение на много време.



Внимание: възможно е изгаряне от горещата пара.

Технически характеристики

| | |
|------------------------------------|---|
| Модел..... | RMC-M150E |
| Мощност..... | 860 W |
| Напрежение..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Обем на чашата..... | 5 л |
| Покритие на чашата..... | незалепащо керамично Anato® (Корея) |
| Дисплей..... | светодиоден |
| 3D-нагреване..... | да |
| Брой на програмите..... | 46 (16 автоматични, 30 за ръчно регулиране) |
| Клапан за изпускане на пара..... | подвижен |
| Изключване на звуковия сигнал..... | да |

Програми

- MULTICOOK
- STEAM/CHILLI (ЗАДУШАВАНЕ/ЧИЛИ)
- BAKE (ПЕЧИВА)
- RICE/GRAIN (ОРИЗ / ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
- PASTA (МАКАРОНИ)
- STEAM (ПАРА)
- SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)
- FRY (ПЪРЖЕНЕ)
- PILAF (ПЪЛПАВ)
- SOUP (СУПА)
- PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША)
- YOGURT (ЙОГУРТ)
- VACUUM (ВАКУУМ)
- BREAD (ХЛЯБ)
- COOK (ВАРЕНЕ)
- EXPRESS

Функции

| | |
|--|--------------|
| Автоматично подгриване..... | да, до 24 ч. |
| Предварително изключване на автоматичното подгриване..... | да |
| Запояване на ястията..... | да, до 24 ч. |
| Отложен старт..... | да, до 24 ч. |
| Функция „MASTERCHIEF“: | |
| • регулиране на времето и температурата по време на приготвянето | |
| • съставяне и записване на индивидуални програми | |
| Функция „Гласов помощник“..... | да |

Комплект

| | |
|---|-------|
| Многофункционален уред за бавно готвене..... | 1 бр. |
| Чаша RB-C502..... | 1 бр. |
| Контейнер за приготвяне на ястия на пара..... | 1 бр. |
| Копираща RAM-FB1 за дълбоко пържене..... | 1 бр. |
| Мерителна чаша..... | 1 бр. |
| Черпак..... | 1 бр. |
| Плоска лъжича..... | 1 бр. |
| Държач за черпак/лъжицата..... | 1 бр. |
| Ръководство за експлоатация..... | 1 бр. |
| Книга „100 рецепти“..... | 1 бр. |
| Сервизна книжка..... | 1 бр. |
| Захранващ кабел..... | 1 бр. |
| Шпилци за изваждане на чашата..... | 1 бр. |

i Производителът има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на уреда за бавно готвене RMC-M150E A1

- Капак на уреда
- Подвижен вътрешен капак

- Чаша
- Бутон за отваряне на капака
- Панел за управление с дисплей
- Корпус
- Дръжка за пренасяне
- Подвижен клапан за изпускане на пара
- Плоска лъжича
- Черпак
- Мерителна чаша
- Контейнер за приготвяне на ястия на пара
- Копираща за дълбоко пържене
- Държач за черпак и лъжицата
- Шпилци за изваждане на чашата

Елементи на панела за управление A2

- Бутон „Hour/Min“ („Час/Мин“) – избор на часовете или минутите в режимите за задаване на времето за приготвяне и отложен старт, включване/изключване на звуковите сигнали (на гласовия помощник).
- Бутон „Time Delay“ („Отложен старт“) – включване на режима за задаване на времето за отложен старт, включване на режима „MASTERCHIEF“.
- Бутон „Cancel/Reheat“ („Отмяна/Подгриване“) – включване/изключване на функцията подгриване, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на направените настройки. Бутонът е снабден с тактилен символ за хора с намалено зрение.
- Бутон „-“ – намаляване на стойността на часовете или минутите в режимите за задаване на времето, избор на автоматична програма за приготвяне, намаляване на температурата в режима за избор на температура.
- Бутон „+“ – увеличаване на стойността на часовете или минутите в режимите за задаване на времето, избор на автоматична програма за приготвяне, увеличаване на температурата в режима за избор на температура.
- Бутон „Start / Keep Warm“ („Старт / Автоматично подгриване“) – включване на избраната програма за приготвяне, предварително изключване на автоматичното подгриване. Бутонът е снабден с тактилен символ за хора с намалено зрение.
- Бутон „Timer/t°C“ („Таймер/t°C“) – преход в режим за задаване на времето за приготвяне, избор на режим за задаване на времето/температурата на приготвяне (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Menu“ („Меню“) – избор на автоматична програма за приготвяне
- Дисплей.

Устройство на дисплея A3

- Индикатор за протичането на програмата за приготвяне
- Индикатор за режима за задаване на времето за приготвяне
- Индикатор за избраната автоматична програма за приготвяне
- Индикатор за работата на функцията за автоматично подгриване и запояване на ястията
- Индикатор за захранването
- Индикатор за работа
- Индикатор за работа на гласовия помощник
- Индикатор за режима за показанията на таймера (време/температура)
- Таймер

I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Разпокавайте внимателно изделието, махнете всички опаковъчни материали и рекламните стикери с изключение на стикера със серийния номер. Липсата на серийен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване. Изберете корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Изсушете добре. При първата употреба може да се появи мириса, което не е резултат от неправилната работа на уреда. В този случай почистете уреда (вж. „Поддръжка на уреда“).



След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ**Преди първото пускане**

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.



За да се избегне замърсяването на дъното и стените на работната камера на уреда, се препоръчва първо да се сложат съставките и водата в чашата и едва след това тя да се постави в корпуса на уреда. Не включвайте уреда без поставена вътрешна чаша - при случайно включване на програма за приготвяне това ще доведе до критично прегряване на уреда. Не включвайте уреда с празна чаша - прегряването на чашата може да доведе до повреда на незалепащото покритие.



Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.

Гласов помощник

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-M150E е снабден с функцията „гласов помощник“, благодарение на която процесът на управление на уреда е напълно озвучен и се съпровожда с подробна информация за направените изменения и текущите настройки на програмата. Функцията се активира автоматично след включване на уреда. За да я изключите, натиснете и задържете бутона „Hour/Min“ в режим на готовност. Повторното натискане и задържане на бутона „Hour/Min“ отново включва дадената функция.

Настройка на времето за приготвяне

- След избора на програмата за приготвяне, изберете режим за задаване на времето за приготвяне с натискане на бутона „Timer/t°C“ (на дисплея светва индикаторът „Timer“ („Таймер“), светва зададеното по-подразбиране време за приготвяне, а индикаторът за минутите започва да мига).
- С натискане на бутона „Hour/Min“ изберете задаване на часовете или минутите (избраното значение мига). С натискане на бутона „+“ увеличавайте, а с натискане на бутона „-“ намалявайте стойността на времето. За по-бърза промяна на стойността, задържете бутона натиснат за няколко секунди.
- След като бъде зададено времето за приготвяне (дисплейт продължава да мига), минете със следващата стъпка. За отмяна на направените настройки натиснете и задържете бутона „Cancel/Reheat“, след което отново въведете цялата програма за приготвяне.



ВНИМАНИЕ! При ръчно задаване на времето за приготвяне отчитайте възможния диапазон от време и стъпката на задаване, предевидена от програмата за приготвяне. При някои програми отчитането на времето за приготвяне започва след като уредът достигне зададената работна температура.

Функция „Отложен старт“

Функцията за отлагане на старта дава възможност да се зададе интервалът от време, след което ще се активира избраната програма за приготвяне.

BGR

Стартирането на програмата може да бъде отложено в диапазона от 5 минути до 24 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

1. След избора и настройката на програмата за приготвяне натиснете бутона „Time Delay“ (на дисплея мига стойността на минутите).
2. С натискане на бутона „Hour/Min“ изберете задаване на часовете или минутите (избраното значение мига). С натискане на бутона „+“ увеличавате, а с натискане на бутона „-“ намалявате стойността на времето. За по-бърза промяна на стойността, задръжте бутона натиснат за няколко секунди.
3. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start / Keep Warm“. Активира се функцията за отлагане на старта (таймерът престава да мига, на дисплея се изобразява обратното отчитане на времето до началото на старта на избраната програма за приготвяне).
4. За отмяна на направените настройки натиснете и задръжте бутона „Cancel/Reheat“, след което отново въведете цялата програма за приготвяне.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако в състава на ястието се използват бързоразвалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т.н.).

Функция за поддържане на температурата на готовите ястия - автоматично поддържане

Включва се автоматично, след приключване на програмата за приготвяне, и може да поддържа температурата на готовото ястие в граници на 70-80°C в продължение на 24 часа. Едновременно свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, а на дисплея се изобразява пряко отчитане на времето на работа в дадения режим. При необходимост автоматичното поддържане може да бъде изключено с натискане и задръжане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“.

Предварително изключване на автоматичното поддържане
За предварително изключване на функцията за автоматично поддържане по време на стартиране или работа на програмата, натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start / Keep Warm“, докато не изгасне индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“. За да включите отново автоматичното поддържане, натиснете отново и задръжте бутона „Start / Keep Warm“ (светва индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“).

Функция за затопляне на ястията

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-M150E може да се използва за затопляне на студени ястия. За целта:

1. Преместете готовото ястие в чашата и я сложете в уреда.
2. Затворете капак, включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Cancel/Reheat“ до прозвучаване на звуков сигнал. На дисплея светва индикаторът „Reheat“ („Поддържане“) и индикаторът на бутона. Таймерът започва пряко отчитане на времето за затопляне. Ястието се затопля до 70-80°C. Тази температура може да се поддържа в продължение на 24 часа. При необходимост затоплянето може да бъде изключено с натискане и задръжане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“, докато не изгаснат световните индикатори на дисплея и бутона.

Енергонезависима памет

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-M150E има енергонезависима памет, което гарантира запазване на всички настройки на потребителя (включително настройките за отложен старт и за гласовия помощник) в продължение на 2 часа при непрекъснато изключване на електричеството. Ако за това време захранването бъде възобновено, уредът ще продължи да работи в зададения режим.

Функция „MASTERCHIEF“:

В уреда REDMOND RMC-M150E е реализирана уникалната функция „MASTERCHIEF“, която значително разширява основния набор от възможности на

устройството. Функцията позволява да се променя температурата и времето за приготвяне до 10 пъти непосредствено в процеса на изпълнение на програмата (освен програмите „EXPRESS“ и „YOGURT“). В продължение на 3 минути след приключване на приготвянето може да се запази последователността на зададените настройки за температурата и времето и да се изпълни целият ход на приготвянето в паметта на уреда. По такъв начин функцията „MASTERCHIEF“ предоставя възможност за съставяне на собствените програми с уникален температурен режим. Диапазонът за промяна на времето за приготвяне е от 1 минута до 15 часа със стъпка на промяна от 1 минута независимо от програмата. При задаване на време за приготвяне 00 часа 00 минути, в зависимост от направените преди това настройки, уредът ще оmine в режим на автоматично поддържане или в режим на готовност. Диапазонът за промяна на температурата е от 35 до 180°C със стъпка на промяна от 5°C.

Промяната на температурата и времето на приготвяне (създаване на собствена програма)

1. С натискане на бутона „Menu“ изберете която и да е програма за приготвяне, с изключение на програмите „EXPRESS“ и „YOGURT“. Натиснете и задръжте бутона „Start / Keep Warm“. Светват индикаторите на бутоните „Start / Keep Warm“ и „Cancel/Reheat“. Ще започне изпълнение на програмата за приготвяне.
2. За да се изключи предварително функцията за автоматично поддържане, натиснете и задръжте бутона „Start / Keep Warm“ (индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“ изгасва). С повторно натискане на бутона „Start / Keep Warm“ тази функция може да се включи отново.
3. За промяна на времето за приготвяне и температурата в процеса на работа, натиснете и задръжте бутона „Time Delay“ до издаването на звуков сигнал.
4. На дисплея се появява и започва да мига стойността на времето, останало до края на процеса на приготвяне. С натискане на бутона „-“ (намаляване) или „+“ (увеличаване), променете стойността на времето. За преминаване от промяна на минутите към промяна на часовете и обратно натиснете бутона „Hour/Min“ (вж. раздел „Задаване на времето за приготвяне“).
5. За преминаване към промяна на температурата на приготвяне натиснете бутона „Timer/°C“. На дисплея се появява и започва да мига стойността на температурата за следващия етап на приготвяне. Значението по подразбиране за програмата „MULTICOOK“ е зададената по-рано температура, за останалите програми е 100°C. С натискане на бутона „-“ (намаляване) или „+“ (увеличаване) променете стойността на температурата.
6. За запазване на направените промени не натискайте бутона в течение на 10 секунди. Процесът на приготвяне продължава с нови параметри. Цифрите на дисплея престават да мигат.
7. За следващата промяна на температурата и времето за приготвяне повторете действията, описани в т. 3-6. В рамките на един процес на приготвяне могат да бъдат внесени до 10 промени.

Запис на променената програма

Можете да запазите направените промени в паметта на прибора вместо програмата, по която сте готвили. След края на процеса на приготвяне прозвучава звуков сигнал. Ако по време на работа програмата е била променена, на дисплея започва да мига 3-минутно обратно отчитане на времето (в секунди). В продължение на това време натиснете едновременно и задръжте бутоните „+“ и „-“. Ако не искате да записвате направените промени, натиснете бутона „Cancel/Reheat“.

След това, в зависимост от направените настройки, приборът преминава в режим на автоматично поддържане (свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се изобразява пряко отчитане на времето на работа) или в режим на готовност.

Функцията за автоматично поддържане в променената програма ще се включва или изключва в зависимост от това, дали тя е била включена или

изключена в процеса на приготвяне. Ако температурата за приготвяне бъде зададена на 75°C на последния етап, автоматичното поддържане ще бъде изключено автоматично при стартиране на променената програма.

Използване на записана програма

1. С натискане на бутона „Menu“ изберете названието на променената от вас автоматична програма. Вместо стойността на времето, зададено по подразбиране, на дисплея се появяват символите „- - -“.
2. Можете да зададете времето за отложен старт.
3. Натиснете и задръжте бутона „Start / Keep Warm“, светват индикаторите на бутоните „Start / Keep Warm“ и „Cancel/Reheat“. На дисплея се появява общото време на приготвяне, започва изпълнение на индивидуална програма и обратно отчитане на времето на работата ѝ.
4. За изключване на автоматичното поддържане натиснете и задръжте бутона „Start / Keep Warm“ (индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“ изгасва). С повторно натискане на бутона „Start / Keep Warm“ тази функция може да се включи отново.
5. В процеса на приготвяне на дисплея последователно се появяват времето, останало до края на работата на програмата, и избраната за този етап температура на приготвяне. При преминаване от един етап на приготвяне (температурен режим) към друг се чува звуков сигнал.

Връщане към фабричните настройки

За да се отмени индивидуалната програма и да се възстановят фабричните настройки на променената автоматична програма, трябва да я изберете с натискане на бутона „Menu“. След това едновременно натиснете и задръжте бутоните „Hour/Min“ и „Time Delay“ до прозвучаване на звуков сигнал. За възстановяване на фабричните настройки на всички автоматични програми, когато приборът е в режим на готовност, натиснете едновременно и задръжте бутоните „Hour/Min“ и „Time Delay“, докато чуете звуков сигнал.

Общи процедури при използване на автоматичните програми

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки, включително течността, трябва да се намират по-ниско от максималното деление на скалата от върхешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се намира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете капак на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. С натискане на бутона „Menu“ изберете необходимата програма за приготвяне (на дисплея мига съответният индикатор за програмата). За по-удобна навигация в менюто натиснете бутоните „-“ или „+“.
5. За да зададете времето за приготвяне, натиснете бутона „Timer/°C“. На дисплея светва зададеното по подразбиране време за приготвяне, което може да се промени.
6. При необходимост задайте времето за отлагане на старта.
7. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start / Keep Warm“. Светват индикаторите на бутоните „Start / Keep Warm“ и „Cancel/Reheat“. Ще започне процесът на приготвяне и обратното отчитане на времето на изпълнение на програмата.
8. Краят на програмата за приготвяне се оповестява със звуков сигнал. По-нататък, в зависимост от настройките, уредът минава в режим на автоматично поддържане (на дисплея се изобразява прякото отчитане на времето на работата на дадената функция) или в режим на готовност. С натискане и задръжане на бутона „Start / Keep Warm“ може предварително да се изключи автоматичното поддържане (индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“ изгасва). С повторно натискане на бутона „Start / Keep Warm“ може отново да се включи дадената функция.
9. За прекъсване на процеса на приготвяне, отмяна на въведената програма или изключване на автоматичното поддържане, натиснете и задръжте бутона „Cancel/Reheat“.

Програма „MULTICOOK“

Програмата е предназначена за приготвяне практически на всякакви ястия по зададени от потребителя параметри на температурата и времето на приготвяне. Диапазон за задаване на температурата: 35-180°C със стъпка на промяна от 5°C. Диапазон за задаване на времето: от 2 минути до 15 часа със стъпка на промяна от 1 минута (за интервала от 2 минути до 1 час) или от 5 минути (за интервала от 1 час до 15 часа). Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „MULTICOOK“ е 30 минути.

Следвайте т. 1-4 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“. След това натиснете бутона „Time/т/С“ за преход към режим на задаване на температурата на приготвяне. На дисплея светва зададената по подзабиране температура за приготвяне (100°C). С натискане на бутоните „+“ и „-“ задайте необходимата температура на приготвяне. След задаване на температурата на приготвяне следвайте т. 5-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

⚠ ВНИМАНИЕ! При температура на приготвяне на ястията под 75°C, функцията за автоматично поддържане ще бъде изключена по подзабиране. При избор на температура 140°C и по-висока, максималното време за приготвяне е 2 часа.

Програма „STEW/CHILL“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птици, морски дарове. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „STEW/CHILL“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „BAKE“

Програмата се използва за печене на паницирани, запечени ястия, пилеи от тесто с мая и бутер тесто. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „BAKE“ е 50 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. Измерете продуктите според рецептата и ги изпийте в чашата. Когато слагате съставките, внимавайте всички те да са под отметката 1/2 от вътрешната страна на чашата. След това следвайте т. 2-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

Програма „RICE/GRAIN“

Програмата се препоръчва за варене на ронливи каши от различни видове зърнени храни и за приготвяне на различни гарнитури. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „RICE/GRAIN“ е 30 минути. Диапазон за задаване на времето: от 5 минути до 4 часа със стъпка на промяна от 1 минута (за интервала от 5 минути до 1 час) или от 5 минути (за интервала от 1 час до 4 часа).

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, кренвири, варене на яйца и т.н. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „PASTA“ е 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Преди да стартирате програмата, уверете се, че звуковият сигнал е включен (на дисплея свети индикаторът за звуковия сигнал).

Обратното отчитане на времето за работа на програмата за приготвяне започва след кипването на водата. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

Налейте вода в чашата. Ниво на водата трябва да бъде по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата. Следвайте т. 2-5, а след това т. 7 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“. След кипването на водата ще прозвучи сигнал. Внимателно отворете капак и пуснете продуктите във връщата вода, след което затворете капак до шракване. Натиснете бутона „Start / Keep Warm“. Започва изпълнение на зададената програма и обратно отчитане на времето на приготвяне. След това следвайте т. 8-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.



ВНИМАНИЕ! При приготвяне на някои продукти се образува пяна. За да се предотврати евентуалното ѝ протичане извън чашата, може да отворите капак няколко минути след изпийването на продуктите във връщата вода.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, динетични и вегетариански ястия, детско меню. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „STEAM“ е 20 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. В тази програма отчитането на времето на приготвяне започва след кипването на водата.

При приготвяне на зеленчуци и други продукти на пара:

- Налейте в чашата 600-1000 ml вода. Поставете в нея контейнера за готвене на пара.
- Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете равномерно в контейнера за готвене на пара.
- Следвайте т. 2-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на хяния и пастюризирано мляко. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „SLOW COOK“ е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 30 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 10 минути. В програмата „SLOW COOK“ функцията за автоматично поддържане е недостъпна.

Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици, морски дарове. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „FRY“ е 15 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 1 минута. Допуска се пърженето на продукти с отворен капак на уреда. Функцията „Time Delay“ е недостъпна в тази програма.

Програма „PILAF“

Програмата се препоръчва за приготвяне на различни видове пилaf. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „PILAF“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, както и на компоти и други напитки. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „SOUP“ е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „PORRIDGE“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „PORRIDGE“ е 25 минути. Диапазон за задаване на времето: от 5 минути до 4 часа със стъпка на промяна от 1 минута (за интервала от 5 минути до 1 час) или от 5 минути (за интервала от 1 час до 4 часа).

Програмата е предназначена за приготвяне на каша от нискомаслено пастюризирано мляко. За да се избегне кипването на млякото и да се получи необходимият резултат, се препоръчва следното:

- внимателно да се измият всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т.н.), докато водата не стане чиста;
- преди започване на готвенето чашата на уреда да се намаже с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в книгата с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличават само пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

Ако не е постигнат желният резултат в програмата „PORRIDGE“, използвайте

универсалната програма „MULTICOOK“. Оптималната температура за приготвяне на млечна каша е 95°C.

Програма „YOGURT“

С помощта на програмата „YOGURT“ можете да пригответе различни вкуси и полезни йогурти в къщи. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „YOGURT“ е 8 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. В програмата „YOGURT“ функцията за автоматично поддържане е недостъпна. Измерете продуктите според рецептата и ги изпийте в чашата. Когато слагате съставките, внимавайте всички те да са под отметката 1/2 от вътрешната страна на чашата. След това следвайте т. 2-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

Програма „VACUUM“

Предназначена е за варене на продукти във вакуумна опаковка. Времето за приготвяне по подзабиране за тази програма е 2 часа 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути. В програмата „VACUUM“ функцията за автоматично поддържане е недостъпна.

Програма „BREAD“

Програмата се препоръчва за печене на различни видове хляб от пшенично брашно и с добавяне на ръжено брашно. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „BREAD“ е 2 часа (в продължение на първия час от работата на програмата става втасването на тестото, а след това непосредственото печене). Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 6 часа със стъпка на регулиране от 5 минути. Замесете тесто, като следвате указанията и избраната от вас рецепта. Сложете тестото в чашата. Сложете чашата в корпуса на уреда. Когато слагате съставките, внимавайте всички те да са под отметката 1/2 от вътрешната страна на чашата. След това следвайте т. 2-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“. Не отваряйте капак на уреда до самия край на процеса на печене.

Не се препоръчва използването на функцията „Отложен старт“, тъй като това може да повлияе на качеството на печене.

Програма „COOK“

Препоръчва се за приготвяне на зеленчуци и бобови. Времето за приготвяне по подзабиране в програмата „COOK“ е 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „EXPRESS“

Препоръчва се за приготвяне на ориз, ронливи каши от зърнени храни. В тази програма е недостъпно регулирането на времето за приготвяне и функцията „Time Delay“. Времето за работа на програмата е 15 минути. Следвайте т. 1-4 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“, а след това т. 7-9 (като пропуснете т. 5, 6).

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондю
- Дълбоко пържене
- Приготвяне на извара
- Приготвяне на сирене
- Стерилизация
- Пастюризация
- Поддържане на детски продукти

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАР

Може да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M150E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта WWW.MULTICOOKER.COM, както и в магазините на официалните дилъри.

V. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Към почистване на уреда може да се пристъпи едва след като е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Използвайте мека кърпа и небразителни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване.

⚠ При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранява се потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водния струя.

Преди първото използване или за отстраняване на миризми, препоръчваме след крапа на готвенето в продължение на 15 минути да се остави да ври вода с половинка лимон в програмата „STEAM“.

Чашата, вътрешният алуминиев капак и подвижният клапан за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на прибора. Чашата може да се мие в съдомийна машина. След почистването на чашата избършете вътрешната ѝ повърхност до сухо.

За почистване на вътрешния алуминиев капак:

- Отворете капака на уреда, натиснете нагоре от вътрешната страна на капака пластмасовия фиксатор до отделяне на капака.
- Дръпнете леко вътрешния алуминиев капак към себе си и нагоре, за да се отдели от основния капак. Избършете повърхността на двата капака с влажна кърпа, при необходимост измийте подвижния капак, като използвате препарат за миене на съдове.

След почистването поставете алуминиевия капак в долните жлебове, напаснете го с основния капак и натиснете горната част на вътрешния капак до шаркане. Вътрешният алуминиев капак трябва плтно да се фиксира.

За почистване на клапана за изпускане на парата:

- Дръпнете капака нагоре и към себе си. Завъртете до упор фиксатора на клапана за изпускане на парата вътре в сваления капак по посока на часовниковата стрелка. Свалете го.
- Внимателно свалете гумата на клапата от фиксатора, измийте добре клапана, фиксатора и капака. Подсушете ги, слобете клапана в обратна последователност и го сложете на мястото му.

i *За да не се деформира гумата на клапана се забранява да се прегъва и дърпа.*

По време на приготвянето на храната може да се образува кондензат, който се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата. Този кондензат може лесно да бъде отстранен с помощта на салфетка или кърпа.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В този раздел са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в multifunctionalните уреди за бавно готвене, разгледани са възможните причини и начините за отстраняване на проблема.

ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ Е СГЪТВИЛО НАПЪЛНО

| Възможни причини за проблема | Начини за решаване |
|---|---|
| Забравили сте да затворите капака на уреда или не сте го затворили плтно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока. | По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост. Затваряйте капака до шаркане. Уверете се, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока. |
| Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока. | Чашата трябва да бъде сложена равно в корпуса на прибора, като дното ѝ плтно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси. |

| | |
|--|---|
| Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подпождат за приготвяне по избрания от вас начин или сте избрали грешна програма за приготвяне. Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите. Неясно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили вярно). Избраният от вас вариант на рецептата не е подходящ за приготвяне в този multifunctional уред за бавно готвене. | Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите. Подборът на съставките, начинът на нарязане им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта. |
| При готвене на пара: в чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчно влажност на парата. | Наливайте в чашата вода задължително в препоръчаната обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне. |
| При пържене: Сложите сте твърде много олио в чашата. Прекалено много влага в чашата. | При обикновено пържене е достатъчно олиото да покрива дното на чашата на тънък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта. Не затваряйте капака на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително размарзете пряснозамразените продукти и излейте водата от тях. |
| При варене: изкисняване на бульона при варене на продукти с повишена киселинност. | Някои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.н. Сигурно не препоръчате в избраната от вас рецепта. |
| При печене (тестото не се е изпекло): | Слагайте в чашата по-малко тесто. Извадете печивото от чашата, обърнете го и отново го сложете в нея, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата. |

ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ

| | |
|---|--|
| Грешили сте при избора на вида продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на ingredientите | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязане им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея. Продължителното използване на функцията за автоматично поддържане е нежелателно. Ако във вашия модел multifunctional уред е предвидено предпазливо изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност. |
| След приготвянето горелото ястие е стовно твърде дълго на автоматично поддържане. | |

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА

| | |
|--|--|
| При варене на млечна каша млякото изкипява. | Качеството и свойствата на млякото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2.5%. При необходимост млякото може да бъде разредено с малко питейна вода (за повече подробности вж. ...) |
| Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измити и т.н.). Не са спазени пропорциите на съставките или е избран неправилно видът на продукта. | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязане им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените храни, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода. |

ЯСТИЕТО ЗАГАРА

| | |
|---|---|
| Чашата е била лошо почиствана след предишното приготвяне на храна. Незалезащото покритие на чашата е по-вредено. | Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалезащото покритие не е повредено. |
| Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата. | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. |
| Задали сте твърде дълго време за приготвяне. | Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда. |
| При пържене: забравили сте да налейте олио в чашата, не сте бържали или късно сте обърщали приготвяните продукти. | При обикновено пържене налейте в чашата малко олио – толкова, че да покрие дното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се разбъркват или обърщат на определено време. |
| При задушаване: в чашата няма достатъчно влага. | Добавайте в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост. |
| При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са спазени пропорциите на съставките). | Създавайте правилното съотношение между течните и твърди съставки. |
| При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето. | Преди поставяне на тестото намажете дното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!). |

ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ

| | |
|---|--|
| Твърде често сте разбърквали продукта в чашата. | При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути. |
| Задали сте твърде дълго време за приготвяне. | Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда. |

ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО

| | |
|--|--|
| Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.). | Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества. |
| Държали сте повече от необходимото горелото печиво в затворения уред. | Старайте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично поддържане. |

ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО

| | |
|--|---|
| Яйцата със захарта не са били разбити добре. | Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. |
| Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера. | Подборът на съставките, начинът на нарязане им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея. |
| Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото. | |
| Допуснати са грешки при поставянето на съставките. | |
| Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда. | |

При редица модели на multifunctionalните уреди за бавно готвене на REDMOND в програмите „STEW/CHILL“ и „SOUP“, при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и уреда преминава в режим на автоматично поддържане.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

| № | Продукт | Тегло, гр / Кол-во | Количество вода, ml | Време за приготвяне, мин |
|----|---|----------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 | Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Топчета от месо / кюфтета | 180 (6 бр.) 450 (3 бр.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Риба (филе) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Скарди за салата (почистени, варени - замразени) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Зеленчуци (прянозамразени) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Яйце | 3 бр. | 500 | 10 |

Имайте предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се отличава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, а също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“

| № | Работна температура | Препоръки за използване (вижте също приложената книга с рецепти) |
|----|---------------------|--|
| 1 | 35°C | втаване на тесто и приготвяне на оцет |
| 2 | 40°C | приготвяне на йогурт |
| 3 | 45°C | заквасване |
| 4 | 50°C | ферментация |
| 5 | 55°C | приготвяне на фондан |
| 6 | 60°C | Приготвяне на зелен чай или детски храни |
| 7 | 65°C | варене на месо във вакуумна опаковка |
| 8 | 70°C | приготвяне на пуши |
| 9 | 75°C | пастъризация или приготвяне на бял чай |
| 10 | 80°C | приготвяне на пуши (гревно вино) |
| 11 | 85°C | приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне |
| 12 | 90°C | приготвяне на червен чай |
| 13 | 95°C | приготвяне на млечни каша |
| 14 | 100°C | приготвяне на целуви или сладко |
| 15 | 105°C | приготвяне на пача |

| № | Работна температура | Препоръки за използване (вижте също приложената книга с рецепти) |
|----|---------------------|--|
| 16 | 110°C | стерилизация |
| 17 | 115°C | приготвяне на захарен сироп |
| 18 | 120°C | приготвяне на бут |
| 19 | 125°C | приготвяне на задушено месо |
| 20 | 130°C | приготвяне на запечени ястия |
| 21 | 135°C | пържене на готови ястия за получаване на хрупка коричка |
| 22 | 140°C | опушаване |
| 23 | 145°C | печене на зеленчуци и риба (във фолио) |
| 24 | 150°C | печене на месо (във фолио) |
| 25 | 155°C | печене на изделия от тесто с мая |
| 26 | 160°C | печене на птици |
| 27 | 165°C | печене на стехове |
| 28 | 170°C | пържене в тесто |
| 29 | 175°C | приготвяне на нъгети |
| 30 | 180°C | приготвяне на дълбоко пържени картофи |

Обща таблица на режимите на готвене (фабрични настройки)

| Програма | Препоръки за използване | Време за приготвяне по подразбиране | Диапазон на времето за приготвяне на пара по подразбиране | Опможен старт | Настройки на работните параметри | Автоматично поддържане |
|--------------|--|-------------------------------------|---|---------------|----------------------------------|------------------------|
| MULTICOOK | Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температурата и времето на приготвяне | 30 мин | 2 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 15 часа / 5 мин | + | - | + |
| STEAM/CHILLI | Задушаване на месо, риба, зеленчуци, приготвяне на гарнитур и ястия от няколко компонента | 1 час | 10 мин – 12 часа / 5 мин | + | - | + |
| BAKE | Печене на хексове, паницирани, запечени ястия, различни видове пити от тесто с мая и бутер тесто | 50 мин | 10 мин – 8 часа / 5 мин | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Приготвяне на различни каша от зърнени храни и гарнитур. Варене на ронливи каша с вода | 30 мин | 5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 4 часа / 5 мин | + | - | + |

| Програма | Препоръки за използване | Време за приготвяне по подразбиране | Диапазон на времето за приготвяне на пара по подразбиране | Опможен старт | Настройки на работните параметри | Автоматично поддържане |
|-----------|--|-------------------------------------|---|---------------|----------------------------------|------------------------|
| PASTA | Приготвяне на макарони от различни сортове пшеница, варене на кренвирци, пелмени и други полуфабрикати | 8 мин | 2 мин – 1 час / 1 мин | - | + | + |
| STEAM | Приготвяне на пара на месо, риба, зеленчуци и други продукти | 20 мин | 5 мин – 2 часа / 5 мин | + | + | + |
| SLOW COOK | Приготвяне на пастъризирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия | 3 часа | 30 мин – 12 часа / 10 мин | + | - | - |
| FRY | Пържене на месо, риба, зеленчуци и ястия от няколко компонента | 15 мин | 5 мин – 2 часа / 1 мин | - | - | + |
| PILAF | Приготвяне на различни видове пилар (с месо, риба, птици, зеленчуци) | 1 час | 10 мин – 2 часа / 5 мин | + | - | + |
| SOUP | Приготвяне на бульони, застройки, зеленчукови и студени супи | 1 час | 10 мин – 8 часа / 5 мин | + | - | + |
| PORRIDGE | Приготвяне на млечни каша | 25 мин | 5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 4 часа / 5 мин | + | - | + |
| YOGURT | Приготвяне на различни видове йогурт | 8 часа | 10 мин – 12 часа / 5 мин | + | - | - |
| VACUUM | Варене на продукти във вакуумна опаковка | 2,5 часа | 10 мин – 12 часа / 5 мин | + | - | - |
| BREAD | Приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно с етап на втаване на тестото | 2 часа | 10 мин – 6 часа / 5 мин | + | - | + |
| COOK | Варене на зеленчуци и бобови | 40 мин | 5 мин – 8 часа / 5 мин | + | - | + |
| EXPRESS | Бързо приготвяне на ориз, ронливи каша с вода | 15 мин | - | - | - | + |

BGR

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪННИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

| Съобщение за грешка на дисплей | Възможни неизправности | Отстраняване на грешката |
|--------------------------------|--|--|
| E1-E3 | Системна грешка Възможно е повреда на платката за управление или термодатчика. | Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете пално капак. Ако при повторното включване на уреда проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервиз. |

| Неизправност | Възможна причина | Отстраняване на неизправност |
|-----------------------------------|---|---|
| Не включва се. | Няма захранване от електрическа мрежа. | Проверете напрежение на електрическа мрежа |
| Ястието се готви прекалено дълго. | Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа. | Проверете напрежение на електрическа мрежа |
| | Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет. | Извадете страничен предмет. |
| | Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно. | Установете чашата равно, без изкривяване. |
| | Нагревателния елемент е замърсен. | Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстине. Почистете нагревателния елемент. |

VIII. ГАРАНЦИЯ

Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията е валидна само ако датата на покупката е потвърдена с печата на магазина и подписа на продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се призовава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се отнася за естественото износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепащи покрития, уплътнители и т.н.). Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата). Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак обозначават месеца, 8-ият - годината на производство на уреда. Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 5 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предявените технически изисквания.

Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се утилизируют в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Проверяйте грижа за околната среда: не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновените домакински отпадъци.



Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване).

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизируют 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.

Тази инструкция е достъпна и на сайта www.redmond.company.
Производител: DSM Енърпрайз ЛТД, Блок 2, № 6, Каджи 10 Роуд, Шинган, Шунде, Гуандун, Китай.



Prije upotrebe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute za upotrebu i sačuvajte ih kao priručnik. Pravilna upotreba uređaja značajno će produljiti rok njegove upotrebe.

Mjere sigurnosti

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozlijede 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 uključanja 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 obvezatan 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 naginjite 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 vrele tekućine, uređaj za pripremu 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 pregrijavanja 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 nedozvoljavanja 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.



Pažnja: moguće su opekotine od vrela pare.

Tehničke karakteristike

| | |
|-------------------------------|---|
| Model | RMC-M150E |
| Snaga | 860 W |
| Napon | 220-240 V, 50 Hz |
| Volumen posude | 5 litara |
| Premaz posude | neljepljivi keramički Anato® (Koreja) |
| Display | LED |
| 3D zagrijavanje | postoji |
| Broj programa | 46 (16 s automatskim podešavanjem, 30 sa ručnim podešavanjem) |
| Ventili za ispuštanje pare | na skidanje |
| Isključivanje zvučnih signala | postoji |

Programi

| | | |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 1. MULTICOOK | 7. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE) | 13. VACUUM (VAKUUM) |
| 2. STEW/CHILLI (PIRANJE/ČILI) | 8. FRY (PRŽENJE) | 14. BREAD (KRUH) |
| 3. BAKE (PEČENJE) | 9. PILAF (PILAV) | 15. COOK (KUHANJE) |
| 4. RICE/GRAIN (RIŽA/KRUPICE) | 10. SOUP (JUHA) | 16. EXPRESS |
| 5. PASTA (PASTA) | 11. PORRIDGE (MLIJEČNA KAŠA) | |
| 6. STEAM (PARA) | 12. YOGURT (JOGURT) | |

Funkcije

| | |
|---|-----------------|
| Automatsko podgrijavanje |do 24 sata |
| Pretimarni isključivanje automatskog podgrijavanja | postoji |
| Zagrijavanje jela |do 24 sata |
| Odgodeni početak |do 24 sata |
| Funkcija "MASTERCHIEF": | |
| • podešavanje vremena i temperature tijekom kuhanja | |
| • kreiranje i upisivanje pojedinih programa | |
| Funkcija "Glasovni pomoćnik" | postoji |

Komplektacija

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Multikuhanje |1 kom. |
| Posuda RB-CS02 |1 kom. |
| Posuda za pripremu jela na pari |1 kom. |
| Košara RAM-FB1 za prženje u fritezi |1 kom. |
| Mjerna čaša |1 kom. |
| Kutlača |1 kom. |
| Ravna žlica |1 kom. |
| Nosač kutlače/žlice |1 kom. |
| Upute za upotrebu |1 kom. |
| Knjiga "100 recepata" |1 kom. |
| Servisna knjižica |1 kom. |
| Galvanizirani napajanje |1 kom. |
| Kliješta za vadenje posude |1 kom. |



Proizvođač ima pravo da promjeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tijekom poboljšanja svojih proizvoda bez opomene.

Uređenje multi-kuhale **A1**

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Poklopac uređaja | 6. Kućište uređaja | 11. Mjerna čaša |
| 2. Unutarnji poklopac na skidanje | 7. Ručka za nošenje | 12. Posuda za pripremu jela na pari |
| 3. Posuda | 8. Ventili za paru na skidanje | 13. Košara za prženje u fritezi |
| 4. Tipka za otvaranje poklopca | 9. Ravna žlica | 14. Nosač kutlače/žlice |
| 5. Upravljačka ploča sa displayom | 10. Kutlača | 15. Kliješta za vadenje posude |

Kontrolna ploča **A2**

- Dugme "Hour/Min" ("Sat/Min") – odabir sati ili minuta u režimima podešavanja vremena kuhanja i odgodenog početka; uključivanje/isključivanje zvukova (glasovni pomoćnik).
- Dugme "Time Delay" ("Odgodeni start") – uključivanje režima podešavanja odgodenog početka; uključivanje režima "MASTERCHIEF".
- Dugme "Cancel/Reheat" ("Poništavanje/Podgrijavanje") – uključivanje/isključivanje podgrijavanja; prekid rada programa kuhanja; zbacivanje podešenih parametara. Dugme opremljeno taktinim simbolom za slabovidne osobe.
- Dugme "--" – smanjenje sati ili minuta u režimu podešavanja vremena; odabir automatskog programa kuhanja;

smnjenje temperature u režimu odabira temperature.


- Dugme "+" – povećanje sati ili minuta u režimu podešavanja vremena; odabir automatskog programa kuhanja; povećanje temperature u režimu odabira temperature.
- Dugme "Start / Keep Warm" ("Početak/Automatsko podgrijavanje") – uključivanje izabranog programa kuhanja; odabir režima podešavanja vremena/temperature kuhanja (u programu "MULTICOOK").
- "Timer/t°C" ("Tajmer/t°C") gumb se koristi za ulazak kuhanje podešavanja vremena; odabrati između vremena i načina podešavanja temperature (u programu "MULTICOOK")
- Dugme "Menu" ("Meni") – odabir automatskog programa kuhanja.
- Displej.

Uređenje displeja A3

- Indikator rada programa kuhanja.
- Indikator režima podešavanja vremena kuhanja.
- Indikator odabranog automatskog programa kuhanja.
- Indikator rada funkcija automatskog podgrijavanja i podgrijavanja.
- Indikator napajanja.
- Indikator rada.
- Indikator glasovnog pomoćnika.
- Indikator režima pokazivanja tajmera (vrijeme/temperatura).
- Tajmer.

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo otpakirajte proizvod, uklonite sve materijale pakiranja i reklamne naljepnice, osim naljepnice sa serijskim brojem. Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski prekida vašu prava na jamstveno održavanje. Počistite kućište vlažnom krpom. Isperte zdjelu sa toplom sapunjavom vodom. Temeljito osušite. Pri prvom korištenju, moguća pojava stranog mirisa, što nije kvar višenamjernog uređaja. U tom slučaju, počistite višenamjenski uređaj (pogledajte "Njega multi-kuhale").


 *Nakon prijevoza ili čuvanja na niskim temperaturama potrebno je uređaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključivanja.*

II. RAD MULTI-KUHALE

Prije početka uporabe

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, rascjepke i druge nedostatke. Između zdjele i grijača ne smiju biti strane objekte.

 *Kako bi se izbjeglo zagadivanje dna i zidova radne komore višenamjenskog uređaja preporučuje se staviti prvo sastojke i vodu u zdjelu, a tek zatim zdjelu u kućište multi-kuhale.*

Ne uključujte višenamjenski uređaj bez postavljanja unutra zdjele, jer, pri slučajnom početku programa kuhanja, to će dovesti do kritičnog pregrijavanja višenamjenskog uređaja.

Ne uključujte višenamjenski uređaj sa praznom zdjelom, jer pregrijavanje zdjele može oštetiti neljepljiv premaz.

 *Zabranjeno korištenje višenamjenskog uređaja, u slučaju bilo kakvog kvara.*


Glasni pomoćnik

Multi-kuhala REDMOND RMC-M150E opremljena funkcijom glasovnog pomoćnika i, zahvaljujući tome, upravljanje višenamjenskim uređajem se u potpunosti ozvučuje i prati detaljnim informacijama o izvršenim promjenama i trenutnim podešavanjima programa. Funkcija se automatski pokreće nakon

uključivanja višenamjenskog uređaja. Da bi ste je isključili, pritisnite i držite dugme "Hour/Min" u režimu čekanja. Pritisniskivanjem i držanjem dugmeta "Hour/Min" se ponovo uključuje ova funkcija.

Podešavanje vremena kuhanja


- Nakon odabira programa kuhanja, pritisniskivanjem dugmeta "Timer/t°C", odaberite režim podešavanja vremena kuhanja (na displeju će se upaliti indikator "Timer" ("Tajmer") i zadano vrijeme kuhanja, a indikator za minute će početi treptanje).
- Pritisniskivanjem dugmeta "Hour/Min", odaberite podešavanje sati ili minuta (odabrani parameter će treptati). Pritisniskivanjem na "+" povećajte, a pritisniskivanjem na "-" smanjite vrijeme. Za ubrzanje promjene pritisnite i držite dugme nekoliko sekundi.
- Nakon odabira vremena kuhanja (displej će nastaviti treptanje), nastavite podešavanja. Za odustajanje od svojih podešavanja pritisnite "Cancel/Reheat", a zatim odaberite program kuhanja ponovo.

 *Pri ručnom podešavanju vremena kuhanja, uzimajte u obzir moguću vremenski raspon i korak podešavanja predviđeni odabranim programom kuhanja. U nekim programima, odobravanje vremena počinje nakon izlaza višenamjenskog uređaja na zadanu radnu temperaturu.*

Funkcija "Odgodeni početak"

Ova funkcija omogućuje odabir vremenskog razdoblja za koje će se započeti rad odabranog programa kuhanja. Odgođeni početak programa je moguć u rasponu od 5 minuta do 24 sata pri koraku podešavanja 5 minuta.

- Nakon odabira i podešavanja programa kuhanja, pritisnite dugme "Time Delay" (na displeju će treptati vrijednost minuta).
- Pritisniskivanjem dugmeta "Hour/Min", odaberite režim podešavanja sati ili minuta (odabrani parameter će treptati). Pritisniskivanjem na "+" povećajte, a pritisniskivanjem na "-" smanjite vrijeme. Za ubrzanje promjene pritisnite i držite dugme nekoliko sekundi.
- Pritisnite i držite dugme "Start / Keep Warm" nekoliko sekundi. Rad funkcije odgođenog početka će početi (tajmer će prestati treptanje, na displeju će se prikazati odobravanje vremena do početka rada odabranog programa kuhanja).
- Za odustajanje od svojih podešavanja pritisnite "Cancel/Reheat", a zatim odaberite program kuhanja ponovo.

 *Ne preporučuje se korištenje odgođenog početka, ako recept koristi ka, in, gredijente lako pokvarljive proizvode (jaja, svježe mlijeko, mesa, si, itd.).*

Funkcija održavanja temperature gotovih jela – automatsko podgrijavanje

Automatski se aktivira nakon završetka programa kuhanja i može održavati temperaturu gotovog jela u okviru 70-80°C tijekom 24 sata. Pri tom će se svjetliti indikator dugmeta "Cancel/Reheat", a na displeju će biti prikazano odobravanje vremena rada u ovom režimu. Ako je potrebno, automatsko podgrijavanje može se isključiti pritisniskivanjem i držanjem nekoliko sekundi dugmeta "Cancel/Reheat".

Preliminarano isključivanje automatskog podgrijavanja

Za blagovrijemeno isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja, tijekom početka ili rada programa, pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Start / Keep Warm", dok indikator dugmeta "Cancel/Reheat" neće se ugasiti. Kako bi ste ponovo uključili automatsko podgrijavanje, pritisnite i držite dugme "Start / Keep Warm" (indikator dugmeta "Cancel/Reheat" će se svjetliti).

Funkcija podgrijavanja jela

Multi-kuhala REDMOND RMC-M150E može se koristiti za podgrijavanja hladnih jela:

- Prenesite gotovo jelo u zdjelu, stavite ga u multi-kuhala.
- Zatvorite poklopac, priključite višenamjenski uređaj na napajanje.
- Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat" do zvučnog

signala. Svjetli će se indikator "Reheat" ("Podgrijavanje") na displeju i indikator dugmeta. Tajmer će početi odobravanje vremena podgrijavanja. Jelo će biti podgrijano na 70-80°C, ova temperatura može se održavati tijekom 24 sata. Ako je potrebno, podgrijavanje se može isključiti pritisniskivanjem i držanjem nekoliko sekundi dugmeta "Cancel/Reheat", dok se ne ugase indikator na displeju i indikator dugmeta.

Energetski neovisna memorija

Multi-kuhala REDMOND RMC-M150E ima energetski neovisnu memoriju, što garantuje očuvanje svih korisničkih podešavanja (uključujući i memorijama odgođenog početka i glasovnog pomoćnika) tijekom 2 sata, u slučaju neočekivanog nestanka struje. Ako za to vrijeme opskrba električnom energijom će biti nastavljena, multi-kuhala će nastaviti rad u određenoj režimu.

Funkcija "MASTERCHIEF"

U multi-kuhali REDMOND RMC-M150E omogućena jedinstvena funkcija "MASTERCHIEF" koja značajno proširuje osnovni skup mogućnosti višenamjenskog uređaja. Funkcija omogućuje promjenu temperature i vremena kuhanja i do 10 puta, tijekom rada programa (osim programa "EXPRESS" i "YOGURT"). U roku od 3 minuta nakon završetka kuhanja, može se sačuvati redosljed zadanih podešavanja temperature i vremena, a proces kuhanja može se unijeti u memoriju višenamjenskog uređaja. Dakle, funkcija "MASTERCHIEF" pruža priliku kreiranja svojih programa sa jedinstvenim režimom temperature.

Raspon vremena kuhanja je od 1 minuta do 15 sati, korak je 100 bez obzira na program kuhanja. Prilikom podešavanja vremena kuhanja na 0 min sati 00 minuta, ovisno o ranijim podešavanjima, višenamjenski uređaj će preći u režim automatskog podgrijavanja ili režim čekanja. Raspon temperature je od 35 do 180°C, korak je 5°C.

Promjena vremena i temperature kuhanja (kreiranje sopstvenog programa)

- Pritisniskivanjem dugmeta "Menu", odaberite bilo koji program kuhanja, osim programa "EXPRESS" i "YOGURT". Pritisnite i držite dugme "Start / Keep Warm". Svjetli će se indikator "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Program kuhanja će se početi.
- Kako bi ste unaprijed omogućili automatsko podgrijavanje, pritisnite i držite dugme "Cancel/Reheat" (indikator dugmeta "Cancel/Reheat" će se ugasiti). Pritisniskivanjem dugmeta "Start / Keep Warm", može se ponovo omogućiti ova funkcija.
- Za promjenu vremena i temperature kuhanja tijekom rada, pritisnite i držite dugme "Time Delay" do zvučnog signala.
- Na displeju će se pojaviti i treptati vrijeme preostalo do završetka procesa kuhanja. Pritisniskivanjem dugmeta "-" (smanjenje) ili "+" (povećanje), može se mijenjati vrijeme. Za prijelazak sa promjene minuta na promjenu sati i obrnuto, pritisnite dugme "Hour/Min" (pogledajte "Podešavanje vremena kuhanja").
- Za prijelazak na promjenu temperature kuhanja, pritisnite dugme "Timer/t°C". Na displeju će se pojaviti i treptati temperatura sljedeće faze kuhanja. Zadana vrijednost za program "MULTICOOK" je ranije podesena temperatura, za ostale programe je 100°C. Pritisniskivanjem dugmeta "-" (smanjenje) ili "+" (povećanje) mijenjajte temperaturu.
- Za sačuvanje promjena, ne pritisnite dugmeta tijekom 10 sekundi. Proces kuhanja će se nastaviti sa novim parametrima. Brojke na zaslonu će prestati treptanje.
- Za sljedeće promjene temperature i vremena kuhanja, ponovite korake iz tački 3-6. Možete napraviti i do 10 promjena u okviru jednog procesa kuhanja.

Sačuvanje promjenjenog programa

Izvršene promjene mogu se sačuvati u memoriji višenamjenskog uređaja umjesto programa pomoću kojeg ste kuhali. Nakon završetka programa kuhanja, biće zvučni signal. Ako program kuhanja promijenjen tijekom rada, displej će početi odobravanje 3 minuta (u sekundama). Tijekom tog vremena, istodobno pritisnite i držite dugmeta "+" i "-". Ako ne želite da sačuvate promjene, pritisnite dugme "Cancel/Reheat".

Nakon toga, ovisno o izvršenim podešavanjima, višenamjenski uređaj će prijeći u režim automatskog podgrijavanja (svjetli će se indikator dugmeta "Cancel/Reheat", na displeju će biti prikazano odbrojavanje vrijemena rada) ili u režim čekanja.

Funkcija automatskog podgrijavanja u izmjenjenom programu će biti uključena ili isključena, ovisno o tome da li bita uključena ili isključena u završetku procesa kuhanja. Ako je temperatura kuhanja u završnoj fazi bila postavljena ispod 75°C, automatsko podgrijavanje, prilikom početka izmjenjenog programa, će se automatski isključiti.

Korištenje sačuvanog programa

1. Pritisivanjem dugmeta "Menu", odaberite ime promjenjenog automatskog programa. Umjesto zadano vrijeme, na displeju će biti prikazane simbole "--".
2. Može se podesiti vrijeme odgođenog početka.
3. Pritisivanjem i držanjem dugmeta "Start / Keep Warm", upaliće se indikator dugmeta "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Na displeju će biti prikazano opće vrijeme kuhanja, počete izvršenje pojedinog programa i odbrojavanje vremena njegovog rada.
4. Kako bi ste onemogućili automatsko podgrijavanje, pritisnite i držite dugmeta "Start / Keep Warm" (indikator dugmeta "Cancel/Reheat" će ugastiti). Pritisivanjem dugmeta "Start / Keep Warm", ova funkcija može se ponovo uključiti.
5. Tijekom kuhanja na displeju će se naizmjenično prikazivati vrijeme preostalo do završetka programa i odabrana za ovu fazu temperatura. Pri prijelazu sa jedne faze kuhanja na drugu (režim temperature), će biti zvučni signal.

Povratak na tornička podešavanja

Za brisanje jedinstvenog programa i vraćanje torničkih podešavanja promjenjenog automatskog programa, odaberite ga pritisivanjem dugmeta "Menu". Nakon toga, pritisnite i držite dugmeta "Hour/Min" i "Time Delay" do zvučnog signala. Za vraćanje torničkih podešavanja za sve automatske programe, istodobno pritisnite i držite dugmeta "Hour/Min" i "Time Delay" do zvučnog signala kada je višenamjenski uređaj u režimu čekanja.


Opći postupak korištenja automatskih programa

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke po receptu, stavite ih u zdjelu. Uvjerite se da sve sastojke, uključujući tekućinu, budu niže od najviše oznake skale na unutrašnjoj površini zdjele.
2. Stavite zdjelu u kućište višenamjenskog uređaja. Uvjerite se da je ona u dodiru s elementom za zagrijavanje.
3. Zatvorite poklopac multi-kuhale do škljocanja. Priključite višenamjenski uređaj na napajanje.
4. Pritisivanjem dugmeta "Menu", odaberite željeni program kuhanja (indikator će treptati na displeju). Za jednostavnu navigaciju kroz meni, pritisnite dugmeta "--" ili "+".
5. Da bi ste podesili vrijeme kuhanja, pritisnite dugme "Timer/t°C". Displej će prikazivati zadano vrijeme kuhanja koje se može mijenjati.
6. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgođenog početka.
7. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Start / Keep Warm". Svjetli će se indikator dugmeta "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Počete proces kuhanja i odbrojavanje vremena rada programa.
8. O završetku programa kuhanja će obavijestiti zvučni signal. Nadalje, ovisno o podešavanjima, višenamjenski uređaj će preći u režim automatskog podgrijavanja (na displeju će biti odbrojavanje vremena rada ove funkcije) ili u režim čekanja. Pritisivanjem i držanjem dugmeta "Start / Keep Warm", može se unaprijed isključiti automatsko podgrijavanje (indikator dugmeta "Cancel/Reheat" će se ugastiti). Pritisivanjem dugmeta "Start / Keep Warm", ova funkcija može se ponovo uključiti.
9. Pritisivanjem i držanjem dugmeta "Cancel/Reheat", može se prekinuti proces kuhanja, odbaciti program kuhanja ili isključiti automatsko podgrijavanje.

Program "MULTICOOK"

Program "MULTICOOK" namijenjen za kuhanje gotovo svakog jela po podesenim od strane korisnika parametrima temperature u vrijeme kuhanja. Raspon podešavanja temperature je 35-180°C, korak je 5°C. Raspon podešavanja vremena: od 2 minuta do 15 sati, korak je 1 minut (za razmak od 2 minuta do 1 sata) ili 5 minuta (za razmak od 1 sata do 15 sati). Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 30 minuta.

Slijedite tačke 1-4 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa". Zatim pritisnite dugme "Timer/t°C" za prijelazak u režim podešavanja temperature kuhanja. Na displeju će se svjetliti zadana temperatura kuhanja (100°C). Pritisivanjem dugmeta "--" i "+", odaberite temperaturu kuhanja. Nakon odabira temperature kuhanja, slijedite tačke 5-9 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa".

 **Pažnja!** Pri temperaturi kuhanja ispod 75°C, funkcija automatskog podgrijavanja biće onemogućena. U slučaju odabira temperature iznad 140°C, maksimalno vrijeme kuhanja je 2 sata.

Program "STEW/CHILLI"

Program "STEW/CHILLI" se preporučuje za pirjanje povrća, mesa, peradi, plodova mora. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 1 sat. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

Program "BAKE"


Program "BAKE" se preporučuje za pečenje biskvita, musake, kolača od dizanog i lisnatog tijesta. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 50 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta. Odmerite proizvode na recept, stavite ih u zdjelu. Uvjerite se da sve sastojke ne prelaze oznaku 1/2 na unutrašnjoj površini zdjele. Zatim slijedite tačke 2-9 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa".

Program "RICE/GRAIN"

Program "RICE/GRAIN" se preporučuje za kuhanje mrvljivih kaša od raznih prekrupa, raznih garnirura. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 30 minuta. Raspon podešavanja vremena: od 5 minuta do 4 sati, korak je 1 minut (za razmak od 5 minuta do 1 sata) ili 5 minuta (za razmak od 1 sata do 4 sati).

Program "PASTA"

Program "PASTA" se preporučuje za kuhanje tjestenine, kobasica, jaja, itd. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 8 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Prije početka rada programa, uvjerite se da zvučni signal je uključen (na displeju će se svjetliti indikator zvučnog signala). Odbrojavanje vremena rada programa kuhanja će početi nakon ključanja vode. Funkcija "Time Delay" u ovom programu onemogućena. Sipajte vodu u zdjelu. Uvjerite se da voda ne prelazi maksimalnu oznaku na unutrašnjoj površini zdjele. Slijedite tačke 2-5, 7 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa". Nakon ključanja vode, će biti zvučni signal. Pažljivo otvorite poklopac i stavite proizvode u kipuću vodu, zatvorite poklopac do škljocanja. Pritisnite dugme "Start / Keep Warm". Počete rad podesenog programa i odbrojavanje vremena kuhanja. Zatim slijedite tačke 8-9 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa".

 **Pažnja!** U slučaju kuhanja nekih proizvoda, može se formirati pjena. Da bi ste spriječili curenje pjene iz zdjele, otvorite poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u kipuću vodu.

Program "STEAM"

Program "STEAM" se preporučuje za parenje povrća, ribe, mesa, dijetalnih i vegetarijanskih jela, dječije hrane. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 20 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta. U ovom programu kuhanja,

odbrojavanje počinje nakon ključanja vode.

Pri parenju povrća:

- Ulijte u zdjelu 600-1000 ml vode. Stavite posudu za parenje u zdjelu.
- Odmerite i pripremite prehrambene proizvode prema receptu, ravnomjerno stavite ih u posudu za parenje.
- Slijedite tačke 2-9 "Općeg postupka korištenja automatiziranih programa"

Program "SLOW COOK"

Program "SLOW COOK" se preporučuje za kuhanje usoljene govedine, pečenog mlijeka. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 3 sati. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 30 minuta do 12 sati, korak je 10 minuta. U ovom programu automatsko podgrijavanje nije dostupno.

Program "FRY"

Program "FRY" se preporučuje za prženje mesa, povrća, peradi, plodova mora. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 15 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 2 sata, korak je 1 minut. Dozvoljeno je prženje s otvorenim poklopcem višenamjenskog uređaja. Funkcija "Time Delay" u ovom programu onemogućena.

Program "PILAF"

Program "PILAF" se preporučuje za kuhanje raznih vrsta pilava. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 1 sat. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.

Program "SOUP"

Program "SOUP" se preporučuje za kuhanje raznih prvih jela, kao i kompoti i drugog pića. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 1 sat. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Program "PORRIDGE"

Program "PORRIDGE" se preporučuje za kuhanje mliječnih kaša od pasteriziranog mlijeka niske masnoće. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 25 minuta. Raspon podešavanja vremena: od 5 minuta do 4 sati, korak je 1 minut (za razmak od 5 minuta do 1 sata) ili 5 minuta (za razmak od 1 sata do 4 sati).

- Da bi se izbjeglo vrenje mlijeka i bio dobijen željeni rezultat, preporučuje se:
- temeljito oprati sve cjelovite prekrupe (rižu, heljdu, proso, itd.) dok voda ne postane jasna;
 - podmazati zdjelu multi-kuhale maslacem prije kuhanja;
 - strogo se pridržavati omjera, mjeriti ingredijente u skladu sa preporukama knjige recepta, smanjivati ili povećati količinu ingredijentata samo srazmerno;
 - pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga sa pitkom vodom u omjeri 1:1.

Ako željeni rezultat u programu "PORRIDGE" nije dobijen, koristite jedinstveni program "MULTICOOK". Optimalna temperatura kuhanja mliječne kaše je 95°C.

Program "YOGURT"

Program "YOGURT" se preporučuje za kuhanje raznih ukusnih i zdravih jogurta kod kuće. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 8 sati. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta. U ovom programu automatsko podgrijavanje nije dostupno.

Odmerite proizvode na recept, stavite ih u zdjelu. Uvjerite se da sve sastojke ne prelaze oznaku 1/2 na unutrašnjoj površini zdjele. Zatim slijedite tačke 2-9 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa".

Program "VACUUM"

Program je namijenjen za kuhanje namirnica u vakuum pakiranju. Podrazumevano vrijeme pripreme u ovom programu iznosi 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u opsegu od 10 minuta do 12 sati s ko-

rakom od 5 minuta. U ovom programu automatsko podgrijavanje nije dostupno.

Program "BREAD"

Program "BREAD" se preporučuje za pečenje raznih vrsta kruha od pšeničnog brašna i uz dodatak raženog brašna. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 2 sata (tijekom prvog sata rada programa, spровodi se iskušavanje tijesta, a zatim pečenje). Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 10 minuta do 6 sati, korak je 5 minuta.

Zamijesite tijesto prema preporukama odabranog recepta. Stavite tijesto u zdjelu. Stavite zdjelu u kućište multi-kuhale. Uvjerite se da sve sastojke ne prelaze oznaku 1/2 na unutrašnjoj površini zdjele. Zatim slijedite tačke 2-9 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa". Ne otvarajte multi-kuhalu prije konačnog završetka procesa pečenja.

Ne preporučuje se korištenje funkcije "Time Delay", jer to može utjecati na kakvoću pečenja.

Program "COOK"

Program "COOK" se preporučuje za kuhanje povrća i mahunarki. Podrazumevano vrijeme kuhanja u ovom programu je 40 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuhanja u rasponu od 5 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Program "EXPRESS"

Program "EXPRESS" se preporučuje za kuhanje riže, mrvljivih kaša od prekrupa. U ovom programu podešavanje vremena kuhanja i funkcija "Time Delay" su onemogućeni. Vrijeme rada programa je 15 minuta. Slijedite tačke 1-4 odeljka "Opći postupak korištenja automatskih programa", zatim tačke 7-9 (osim 5, 6).

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Iskušavanje tijesta
- Kuhanje fondii
- Duboko prženje
- Kuhanje surutke
- Kuhanje sira
- Sterilizacija
- Pasterizacija
- Podgrijavanje dečjih proizvoda

IV. DODATNA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuhalu REDMOND RMC-M150E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici WWW.MULTICOOKER.COM ili u trgovinama ovlaštenih dilera.

V. ČIŠĆENJE I NJEGA VIŠENAMJENSKOG UREĐAJA

Prije čišćenja višenamjenskog uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Koristite meku krpu i neabrazivno sredstvo za pranje posuda. Preporučujemo sprovođiti čišćenje višenamjenskog uređaja odmah nakon uporabe.



Pri čišćenju, zabranjeno korištenje abrazivnih supstanci, spužvi s abrazivnom premazom i kemijski agresivnih supstanci. Zabranjeno uranjati kućište višenamjenskog uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu.

Prije prve uporabe ili prije uklanjanja mirisa nakon kuhanja, se preporučuje prokuvati pola limuna tijekom 15 minuta u programu "STEAM". Zdjelu, unutrašnji aluminijski poklopac i parni ventil treba čistiti nakon svake uporabe. Zdjela može se prati u stroju za pranje posuda. Nakon čišćenja zdjele, savsim suvo obrišite njenu spoljnu površinu.

Za čišćenje unutrašnjeg aluminijskog poklopa:

- Otvorite poklopac multi-kuhale, sa unutrašnje strane poklopa pritisnite plastičnu kvaku za odvajanje poklopa;

- Nježno povucite unutrašnji aluminijski poklopac ka sebi i gore za njegovo odvajanje od glavnog. Obrišite površinu ova poklopa vlažnom krpom, ako je to potrebno, operite poklopac na skidanje, koristeći deterđent za pranje posuda.

Nakon čišćenja, umetnite aluminijski poklopac u donje otvore i uskladite ga sa glavnim, pritisnite gornji dio unutrašnjeg poklopa do škljocanja. Unutrašnji aluminijski poklopac mora biti čvrsto fiksiran.

Za čišćenje parnog ventila:

- Povucite njegov poklopac gore i ka sebi. Unutra skinutog poklopa okrenite fiksator parnog ventila u pravcu kretanja kazaljke na satu do zaustavljanja. Izvadite ga.
- Pažljivo uklonite gumu parnog ventila iz fiksatora, temeljito isperite ventil, fiksator i poklopac. Osušite, ponovno sastavite parni ventil u obrnutom redosljedju i stavite ga na njegovo mesto.



Da bi ste spriječili izobličenje gume ventila zabranjeno je savijati i vući.

Pri kuhanju, moguće je stvaranje kondenzate koja se nakuplja u posebnom oturu na kućištu višenamjenskog uređaja oko zdjele. Ova kondenzata se lahko uklanja pomoću kuhinjske salвете ili ručnika.

VI. SAVJETI ZA KUHANJE

Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica prikazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhalu, navodi moguće uzroke i načine rješavanja.

JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

| Mogući uzroci problema | Način rješavanja |
|---|--|
| Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka. | Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno. Zatvorite poklopac do škljocanja. Uvjerite se da ne ništa ne ometa čvrstom zatvaranju poklopa i sabijajuća guma na unutrašnjem poklopu nije deformirana. |
| Zdjela i grijač loše kontaktiraju, temperatura kuhanja nije dovoljno visoka. | Zdjela mora biti ugrađena u kućište ravno, dobro kontaktirajući dnom sa toplinskim diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska. |
| Loš odabir ingredijenata jela. Ingredijenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingredijenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljanja prehranbenjskih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izračunali) vrijeme kuhanja. Odabrani recept nije pogodan za kuhanje u ovoj multi-kuhalu. | Poželjno je da koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Odabir ingredijenata, način njihovog rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i i vremena kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu. |
| Pri parenju: u zdjeli je prelamlo vode za dovoljno gustoću pare. | Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u neodumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja. |
| Pri prženju: Vi ste uliti u zdjelu previše ulja. Višak vlage u zdjeli. | Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokrrije dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajući recept. |
| Pri pirjanju: vlaga u zdjeli nija dovoljna. | Nemojte pokrivati multi-kuhalu pri prženju, ako to nije predviđeno receptom. Smrzuta hrana prije prženja mora se istopiti i voda mora se ispuštiti iz nje. |

| | |
|--|--|
| Pri kuvanju: iskapjanje juhe pri kuvanju prehranbenjskih proizvoda sa visokom kiselošću. | Nekim prehranbenjskim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kuvanja: pranje, prženje u masti, itd. Slijedite odabrani recept. |
| Pri pečenju (tijesto nije se ispekilo): | Pri iskušavanju, tijesto se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri. Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite ga i vratite u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri. |

PROIZVOD SE PROKUVAO

| | |
|--|---|
| Vi ste pogriješili u odabiru vrste prehranbenjskog proizvoda ili pri podešavanju (obračunu) vremena kuhanja. Premala veličina ingredijenata. | Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama. |
| Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju. | Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako model multi-kuhale dozvoljava preimarno isključivanje ove funkcije, iskoristite tu mogućnost. |

PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVA

| | |
|--|--|
| Pri kuvanju mliječne prekrupe, mliječno se iskuva. | Kakvoća i svojstva mlijeka mogu ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mliječko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mliječko može biti blago razrijeđeno sa vodom za pice. |
| Ingredijenti prije kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd.). Prekršene omjere ingredijenata ili pogrešno odabrana vrsta prehranbenjskog proizvoda. | Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove preobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Cjelovite prekrupe, meso, riba i plodovi mora treba da budu uvijek dobro oprani čistom vodom. |

JELO PRIGORJEVA

| | |
|--|--|
| Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečjuje prigorjevanje. | Prije kuhanja, uvjerite se da je zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečjuje prigorjevanje. |
| Ukupna količina prehranbenjskog proizvoda je manja od preporučene receptom. | Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. |
| Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja. | Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja. |
| Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu. | Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokrrije dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli, treba je povremeno miješati i okretati. |
| Pri pirjanju: vlaga u zdjeli nija dovoljna. | Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno. |
| Pri kuhanju: u zdjeli prelamlo tekućine (prekršene omjere ingredijenata). | Obratrite pažnju na omjere tekućih i krutih ingredijenata. |

| | |
|---|---|
| Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu zdjete uljem prije kuhanja. | Prije postavljanja tijesta podmazajte dno i zidove sa maslacem ili biljnim uljem (ne ulivajte ulje u zdjelu). |
|---|---|

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

| | |
|---|---|
| Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli. | Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta. |
| Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja. | Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja. |

PECIVO JE VLAŽNO

| | |
|--|--|
| Korišteni neprikladni sastojci koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute jagode, vrhnje, itd.). | Odaberite sastojke prema receptu pečenja. Pokušajte ne koristiti kao sastojke prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama. |
| Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali. | Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhali na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje. |

PECIVO NIJE SE PODIGLO

| | |
|---|---|
| Jaja sa šećerom su bili loše umučeni. | Koristite provjerene (pogodne za ovaj model) višenamjenske uređaje recepte. Odaberite sastojke, način njihove predbrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. |
| Tijesto dugo stajalo sa praškom za pecivo. | |
| Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto. | |
| Greške tijekom postavljanja ingrediencija. | |
| Odabrani recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale. | |

U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima «STEW/CHILLI» i «SOUP», pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja višenamjenskog uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

Preporučeno vrijeme kuhanja različitih prehrambenih proizvoda

| № | Prehrambeni proizvod | Težina, g / količina | Količina vode, ml | Vrijeme kuhanja, min |
|---|---|-----------------------------|-------------------|----------------------|
| 1 | File od svinjskog/govedeg mesa (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | File od janjetine (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Pileći file (na kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Mesne okruglice/kotleti | 180 (6 kom.) / 450 (3 kom.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Riba (file) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Krevete salatne, oguljene, kuvane i smrznute | 500 | 500 | 5 |

| | | | | |
|----|--------------------------------|--------|------|----|
| 7 | Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Repa (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Smrznuto povrće | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Jaje | 3 kom. | 500 | 10 |

Imajte na umu da su ove preporuke opće prirode. Navedene u tabeli informacije mogu se razlikovati od preporučених vrijednosti, ovisno o kvalitetu određenog prehrambenog proizvoda, kao i vašim ukusnim preferencijama.

Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu "MULTICOOK"

| № | Radna temperatura | Preporuke za uporabu (također, pogledajte knjigu recepta) |
|----|-------------------|--|
| 1 | 35°C | iskušavanje tijesta i kuhanje ocata |
| 2 | 40°C | kuhanje jogurta |
| 3 | 45°C | kvacac |
| 4 | 50°C | fermentacija |
| 5 | 55°C | kuhanje meke karamele |
| 6 | 60°C | kuhanje zelenog čaja ili dečije hrane |
| 7 | 65°C | kuhanje mesa u vakuumiranom pakiranju |
| 8 | 70°C | kuhanje punča |
| 9 | 75°C | pasterizovanje ili kuhanje belog čaja |
| 10 | 80°C | kuhanje kuhanog vina |
| 11 | 85°C | kuhanje sirutke ili jela koje zahtijevaju dugo vrijeme kuhanja |
| 12 | 90°C | kuhanje crvenog čaja |
| 13 | 95°C | kuhanje mliječne kafe |
| 14 | 100°C | kuhanje puslice ili statkog |
| 15 | 105°C | kuhanje hladetina |
| 16 | 110°C | sterilizacija |
| 17 | 115°C | kuhanje šećernog sirupa |
| 18 | 120°C | kuhanje koljenice |
| 19 | 125°C | kuhanje pirjanog mesa |
| 20 | 130°C | kuhanje tepsije |
| 21 | 135°C | roštiljanje gotova jela radi dobijanja hrskave korice |
| 22 | 140°C | dimljenje |
| 23 | 145°C | pečenje povrća i ribe (u foliji) |
| 24 | 150°C | pečenje mesa (u foliji) |
| 25 | 155°C | pečenje jela od dizanog tijesta |

| | | |
|----|-------|--------------------|
| 26 | 160°C | pečenje peradi |
| 27 | 165°C | pečenje odrezaka |
| 28 | 170°C | prženje u tijestu |
| 29 | 175°C | kuhanje naggetsova |
| 30 | 180°C | kuhanje pomfrita |

Sažeti prikaz programa kuhanja (tvornička podešavanja)

| Program | Upute za uporabu | Zadano vrijeme kuhanja | Raspon vremena kuhanja/količina podešavanja | Odgođeni početak | Iskaz na pogramske parametre | Automatsko podgrijavanje |
|-------------|---|------------------------|---|------------------|------------------------------|--------------------------|
| MULTICOOK | Priprema raznih jela uz pomoć funkcije podešavanja temperature i vremena kuhanja | 30 min | 2 min – 1 sat / 1 min – 1 sat – 15 sati / 5 min | + | – | + |
| STEW/CHILLI | Pirjanje mesa, ribe, povrća i višekomponentnih jela | 1 sat | 10 min – 12 sati / 5 min | + | – | + |
| BAKE | Pečenje keksa, biskvitne torte, tepsije, kolača od dizanog i lisnatog tijesta | 50 min | 10 min – 8 sati / 5 min | + | – | + |
| RICE/GRAIN | Priprema raznih prekrupa i garnirunga. Kuhanje mrvljivih kaša na vodi | 30 min | 5 min – 1 sat / 1 min – 1 sat – 4 sati / 5 min | + | – | + |
| PASTA | Kuhanje tjestenine od različitih sorti pšenice; kuhanje kobasica, okruglica i ostalih poluproizvoda | 8 min | 2 min – 1 sat / 1 min | – | + | + |
| STEAM | Parenje mesa, ribe, povrća i ostalih proizvoda | 20 min | 5 min – 2 sata / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Priprema pečenog mlijeka, usoljene govedine, koljenice, hladetina, pihitje | 3 sati | 30 min – 12 sati / 10 min | + | – | – |
| FRY | Prženje mesa, ribe, povrća i višekomponentnih jela | 15 min | 5 min – 2 sata / 1 min | – | – | + |
| PILAF | Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradu, povrćem) | 1 sat | 10 min – 2 sata / 5 min | + | – | + |

HRV

| Program | Upute za uporabu | Zadano vrijeme kuhanja | Rapon vrijeme kuhanja/Korak podizanja | Odgodeni početak izlaz na pogonske parametre | Automatsko podizanje |
|----------|---|------------------------|--|--|----------------------|
| SOUP | Kuhanje bujona, punjenih, povrćnih i hladnih juhi | 1 sat | 10 min – 8 sati / 5 min | + | – + |
| PORRIDGE | Kuhanje mliječnih kaša | 25 min | 5 min – 1 sat / 1 min / 1 sat – 4 sati / 5 min | + | – + |
| YOGURT | Kuhanje raznih vrsta jogurta | 8 sati | 10 min – 12 sati / 5 min | + | – – |
| VACUUM | Kuhanje dečije hrane | 2,5 sati | 10 min – 12 sati / 5 min | + | – – |
| BREAD | Kuhanje kruha od raženog i pšeničnog brašna sa iskušavanjem | 2 sata | 10 min – 6 sati / 5 min | + | – + |
| COOK | Kuhanje povrća i mahunarki | 40 min | 5 min – 8 sati / 5 min | + | – + |
| EXPRESS | Brzo kuhanje riže, mrvljivih kaša na vodi | 15 min | – | – | – + |

VII. PRIJE OBRÁČENJA SERVISNOM CENTRU

| Šifre pogrešaka | Mogući kvarovi | Ispravljanje |
|-----------------|--|--|
| E1-E3 | Sistemske pogreške (moguć je kvar kontrolne ploče ili temperaturnih senzora) | Isključite višenamjenski uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, pri prilikom ponovnog uključivanja multi-kuhalae, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |

| Kvar | Mogući uzroci | Uklanjanje kvarova |
|------------------------------|---|--|
| Ne uključuje se. | Nema napajanja električnom energijom. | Provjerite napajanje. |
| Jelo se sprema previše dugo. | Nestanak struje iz električne mreže | Provjerite napajanje. |
| | Između posude i grijača pojavilo se strano tijelo | Uklonite strano tijelo. |
| | Posuda u kućištu je ugrađena nepravilno | Postavite pravo posudu, bez savijanja. |
| | Grijač je prijav. | Isključite uređaj iz struje, ostavite da se ohladi. Očistite grijač. |

VIII. GARANCIJA

Za ovaj proizvod daje se jamstvo tijekom 2 godina od trenutka njegove nabavke. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje, putem popravka ili zamjene cijelog višenamjenskog uređaja, eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna, samo ako datum kupnje potvrđuju pečati i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako višenamjenski uređaj se koristi u skladu sa uputama za uporabu, nije bio popravljen, demontiran ili oštećen zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost višenamjenskog uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaza koji sprečuju prigrorjevanje, brtvila, itd.).

Rok trajanja višenamjenskog uređaja i garancijski rok će se računati od dana kupnje ili datuma proizvodnje višenamjenskog uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje višenamjenskog uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućištu višenamjenskog uređaja. Serijski broj sastoji od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, a 8. – godinu proizvodnje višenamjenskog uređaja.

Rok trajanja ovog višenamjenskog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad višenamjenskog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama u uporabu i tehničkim zahtjevima.

Pakiranje, upute za uporabu, kao i višenamjenski uređaj treba odlagati u skladu sa lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode sa kućnim otpadom.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja).

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju baciti s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskoristavati 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.

Ove su upute dostupne na sajtu www.redmond.company.
Proizvođač: DSM Enerprises LTD, blok 2, br. 6, Kaji 10 Road, Shingtan, Shund, Guardun, Kina.



Dříve, než začnete používat tento přístroj, pozorně si přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej jako příručku. Správné používání přístroje významně prodlouží dobu jeho služby.

Bezpečnostní pokyny

- 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 uzemnění.
- STOP** *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Buďte opatrní! Nedotýkejte se tělesa přístroje, mísy a jiných kovových částí v době provozu. Bezpodmínečně navlékejte před použitím kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.*
- Odpojujte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne kabel.
 - Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvo-

ry 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.*

- 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 nezakrývejte 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 umísťovat 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 instruktáž 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

tění 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.



Pozor: nebezpečí opaření horkou párou.

Technické charakteristiky

| | |
|---------------------------|--|
| Model | RMC-M150E |
| Příkon | 860 W |
| Napětí | 220-240 V, 50 Hz |
| Objem mísy | 5 l |
| Povrch mísy | nepřipalovací keramické Anato® (Korea) |
| Displej | LED |
| Trojozměrný ohřev | Ano |
| Počet programů | 46 (16 automatických, 30 manuálních nastavení) |
| Parní ventil | snímatelný |
| Odpojení zvukové výstrahy | Ano |

Programy

| | | |
|------------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. MULTICOOK | 7. SLOW COOK (POMALÉ DUŠENÍ) | 13. VACUUM (VAKUUM) |
| 2. STEW/CHILLI (DUŠENÍ/ČILÍ) | 8. FRY (SMAŽENÍ) | 14. BREAD (CHLÉB) |
| 3. BAKE (PEČENÍ) | 9. PILAF (PILAF) | 15. COOK (VÁŘENÍ) |
| 4. RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY) | 10. SOUP (POLEVKA) | 16. EXPRESS |
| 5. PASTA (TĚSTOVINY) | 11. PORRIDGE (MLÉČNÁ KAŠE) | |
| 6. STEAM (PÁRA) | 12. YOGURT (JOGURT) | |

Funkce

| | |
|---|---------------|
| Automatické ohřívání | ano, do 24 h. |
| Předběžné odpojení automatického ohřívání | ano |
| Ohřívání jídla | ano, do 24 h. |
| Odložený start | ano, do 24 h. |

Funkce «MASTERCHIEF»:

- nastavení času a teploty vdobě přípravy jídla
- sestavení a zápis individuálních programů

Funkce «Hlasový pomocník».....ano

Komplektace

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Multifunkční hrnec | 1 ks. |
| Mísa RB-C502 | 1 ks. |
| Kontejner pro přípravu na páře | 1 ks. |
| Košík RAM-FB1 pro smažení ve fritéze | 1 ks. |
| odměrná nádoba | 1 ks. |
| Sběračka | 1 ks. |
| Plochá lžička | 1 ks. |
| Držák sběračky/lžiče | 1 ks. |
| Návod k obsluze | 1 ks. |
| Kniha «100 receptů» | 1 ks. |
| Servisní knížka | 1 ks. |
| Přívodní šňůra | 1 ks. |
| Kleště na vyjmutí mísy | 1 ks. |

i Vyrobcem vyhrajuje právo provádět změny designu, komplektace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení multifunkčního hrnce RMC-M150E A1

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Víko přístroje | 6. Těleso přístroje | 11. Odměrná nádoba |
| 2. Snímač vnitřní poklička | 7. Držadlo na přenašání | 12. Kontejner pro přípravu na páře |
| 3. Mísa | 8. Snímač parní ventil | 13. Košík pro smažení ve fritéze |
| 4. Tlačítko otevření víka | 9. Plochá lžička | 14. Košík pro smažení ve fritéze |
| 5. Ovládací panel s displejem | 10. Sběračka | 15. Kleště na vyjmutí mísy |

Prvky ovládacího panelu A2

1. Tlačítko «Hour/Min» («Hodina/Min») – výběr hodin nebo minut v režimech nastavení času přípravy jídla a odloženého startu; nastavení/vypnutí zvukových výstrah (hlasového pomocníka).
2. Tlačítko «Time Delay» («Odložený start») – nastavení času odloženého startu; nastavení režimu «MASTERCHIEF».
3. Tlačítko «Cancel/Reheat» («Zrušení/Ohřev») – nastavení/zrušení funkce ohřevu; přerušení práce programu pro přípravu jídla; zbarvení uvedení parametru. Tlačítko je vybaveno taktickým znakem pro osoby postihované zrakově.
4. Tlačítko «←» – zmenšení hodin nebo minut v režimech nastavení času; výběr automatického programu přípravy jídla; snížení teploty v režimu výběru teploty.
5. Tlačítko «→» – zvětšení hodin nebo minut v režimech nastavení času; výběr automatického programu přípravy jídla;

zvětšení teploty vřezimu výběru teploty.

6. Tlačítko «Start / Keep Warm» («Start/Autoohřev») – puštění zvoleného programu přípravu jídla; předběžné vypnutí automatického ohřevu. Tlačítko je vybaveno taktickým znakem pro osoby postižené zrakově.
7. Tlačítko «Timer/t°C» («Časový spínač / t°C») – přechod vřezim nastavení času přípravy, výběr režimu nastavení času/teploty přípravy (v programu) «MULTICOOK»).
8. Tlačítko «Menu» («Menu») – Výběr automatického programu pro přípravu.
9. Displej.

Zařízení displeju A3

1. Indikátor progressu práce programu na přípravu jídla.
2. Indikátor režimu nastavení času přípravy.
3. Indikátor zvoleného oprogramu přípravy.
4. Indikátor práce funkci automatického ohřevu a nahřívání.
5. Indikátor napájení.
6. Indikátor práce.
7. Indikátor práce hlasitého pomocníka.
8. Indikátor režimu údajů na časového spínače (čas/teplota).
9. Časový spínač.

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně rozbalte výrobek, odstraňte veškerý obal a reklamní nálepky kromě nálepky sšeriovým číslem. Pokud sériové číslo na výrobku není, tímto automaticky ztrácíte právo na záruční opravu. Prodlížete kostru spotřebiče vlníky hadřen. Proplachnete mísu teplou vodou smývatlem. Rádně osušte. Při prvním použití je možné, že pocítíte vedlejší zápach, to není výsledkem vadý spotřebiče. Vtomto případě proveďte očištění spotřebiče (viz «Údržba multifunkčního hrnce»).

⚠ Po přepravě či uschování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po době minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.

II. PROVOZ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před zahájením provozu

Umístíte spotřebič na tvrdý povrch, který je rovnou a horizontální plochou. Pára zpárního ventilu nesmí zasahovat na tapety, dekorační 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.

i Aby vyhnout nežičinnosti spodní části a stěn funkční kamery spotřebiče doporučujeme započkat dát ingredience a vodu do mísy, a pak už rozmístit mísu do kostry multifunkčního hrnce.

Nezapínajte spotřebič bez mísy – vřezimé náhodného stravitování programu to zpsobí kritický přitřev spotřebiče.

Nezapínajte spotřebič sprázdnuou mísou – přitřev mísy může způsobit škodu na nepřítavném povrchu.

⚠ Je zakázáno použít spotřebiče, pokud má nejaké poruchy.

Hlasový pomocník

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-M150E je vybaven funkcí hlasového pomocníka, díky které proces řízení spotřebiče je úplné ozvučen a je vodorovodu detailních informací o provedených změnách a běžných nastaveních programu. Funkce se spustí automaticky po tom, co spotřebič bude zapnut. Aby funkce byla vypnuta, stlače a držte tlačítko «Hour/Min» v režimu očekávání. Podruhé stlačením tlačítka «Hour/Min» znovu spustí tuto funkci.

Nastavení času vaření

1. Po tom co bude vybrán program vaření, ztlače tlačítko «Timer/t°C» a vyberte režim nastavení času vaření (na displeji se rozsvítí indikátor

«Timer» («Časový spínač»), vysvítí se nastavený implicitně čas vaření, a indikátor minut začne blikat.

2. Stlačením «Hour/Min» vyberte nastavení času nebo minut (zvolený symbol bude blikat). Stlačením «» zvyšujete, a tlačítkem «-» snižujete význam času. Pro zrychlenou změnu udržíte tlačítko stlačené několik vteřin.
3. Po tom, co ukončili nastavení čas vaření (displej pokračuje blikat), děláme píšťčí krok. Pro zrušení nastavení stlače «Cancel/Reheat», pak uveďte celý program znovu.

⚠ Pozor! Při manuálním nastavení času vaření berte prosím do úvahy možné rozptěti času a krok nastavení ohledně programu. U některých programů odpočet času začíná po tom, co bude dosahována potřebná teplota vaření.

Funkce «Odložení startu»

Tato funkce dovoluje nastavit časové rozmezí, po uplynutí kterého spustí vybraný program přípravu. Odložení startu programu je možné vrozmezí od 5 minut do 24 hodin spostupem nastavení 5 minut.

1. Po tom co bude vybrán a nastaven program přípravy stlače tlačítko «Time Delay» (na displeji budou blikat minuty).
2. Stlače «Hour/Min» a vyberte režim nastavení hodiny nebo minut (vybrané indikatory budou blikat). Stlačením tlačítka«» zvyšujete, a tlačítkem «-» snižujete význam času. Pro zrychlenou změnu udržíte tlačítko stlačené několik vteřin.
3. Stlače a udržíte tlačítko «Start / Keep Warm» několik vteřin. Tímto bude spuštěna funkce odložení startu (časový spínač přestane blikat, na displeji bude zobrazen zpětný odpočet času do spuštění vybraného programu vaření).
4. Pokud chcete zrušit udělané nastavení stlače tlačítko «Cancel/Reheat», pak uveďte celý program znovu.

⚠ Pozor! Nedoporučujeme používat funkci odložení startu, obsahující recepty vychle se kacíci potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, šř apod).

Funkce udržení teploty zhotoveného jídla – automatické ohřívání

Zapíná se automaticky hned po ukončení programu pro přípravu jídla a může udržovat teplotu hotového jídla v rozpětí 70-75°C během 24 hodin. Při zapnutí režimu automatického ohřívání svítí se indikátor tlačítka «Cancel/Reheat». Na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času práce této funkce. Vřezimé potřeby můžete funkci automatického ohřívání vypnout stlačením a udržením několik vteřin tlačítka «Cancel/Reheat».

Předběžné vypnutí automatického ohřívání

Aby funkci automatického ohřívání jídla byla spředstihem vypnuta vdobě spuštění nebo vdobě práce programu stlače a udržíte několik vteřin tlačítko «Start / Keep Warm», pokud indikátor tlačítka «Cancel/Reheat» nezhasne. Aby automatické ohřívání znovu bylo nastaveno, stlače a udržíte tlačítko «Start / Keep Warm» podruhé (zobrazí se indikátor tlačítka «Cancel/Reheat»).

Funkce ohřívání jídla

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-M150E je možné používat pro ohřívání chladného jídla. A pro to:

1. Přetložte hotové jídlo do mísy, dejte mísu do multifunkčního hrnce.
2. Uzavřte víko, zapojte spotřebič keletické síti.
3. Stlače a udržíte několik vteřin tlačítko «Cancel/Reheat» až uslyšíte zvukový signál. Rozsvítí se indikátor «Reheat» («Ohřev») na displeji a indikátor tlačítka. Časový spínač začne přímý odpočet času ohřívání. Jídlo bude ohřáto do 70-80°C, tato teplota může být udržována během 24 hodin. Vřezimé potřeby ohřev může být vypnut stlačením a udržením v době několika vteřin tlačítka «Cancel/Reheat», pokud neshasnou příslušné indikatory na displeji a tlačítku.

Energetický nezávislá paměť

Multifunkční hrnce REDMOND RMC-M150E má energetický nezávislou paměť, co je garancí zachřany veškerých nastavení uživatele (včetně nastavení odložení startu a hlasového pomocníka) vdobě 2 hodin vřezimé

nepředvídaného výpadku proudu. Pokud elektrické vedení bude opraveno vtomto rozmezí, multifunkční hrnce bude pokračovat vaření nstaveném režimu.

Funkce «MASTERCHIEF»

Vmultifunkčním hrnce REDMOND RMC-M150E je realizována unikátní funkce «MASTERCHIEF», která významně rozšířila základní možnosti spotřebiče. Funkce dovoluje měnit teplotu a čas do 10-násobně bezprostředně vdobě provozu programu (kromě programů «EXPRESS» a «YOGURT»). V době 3 minut po ukončení vaření je možné zachřánit pořadí nastavení teplot a času a zaznamenat postup vaření v paměti spotřebiče. Tedy, funkce «MASTERCHIEF» umožňuje sestavovat vlastní programy sunikátním teplotním režimem.

Rozmezí změny času přípravování – od 1 minuty až do 15 hodin spostupem změny, který se rovná 1 min., nezávislé na programu. Při nastavení času vaření 00 hodin 00 minut vřezimé závislosti na dřívějších nastaveních spotřebič může přejít vřezimé automatického ohřívání nebo režim očekávání. Rozmezí změny teploty – od 35 do 180°C spostupem změny 5°C.

Změna teploty a času přípravování (sestavení vlastního programu)

1. Stlačením tlačítka «Menu» vyberte potřeby program přípravování, kromě programů «EXPRESS» a «YOGURT». Stlače a udržíte tlačítko «Start / Keep Warm». Rozsvítí se indikatory tlačítek «Start / Keep Warm» a «Cancel/Reheat». Program přípravování se spustí.
2. Aby funkci automatického ohřívání byla vypnuta spředstihem, stlače a udržíte tlačítko «Start / Keep Warm» (indikátor tlačítka «Cancel/Reheat» zhasne). Podruhé stlačením tlačítka «Start / Keep Warm» spustí tuto funkci znovu.
3. Pro změnu času vaření a teploty během provozu stlače a udržíte tlačítko «Time Delay» až uslyšíte zvukový signál.
4. Na displeji se objeví a bude blikat význam času, který zůstal do ukončení procesu. Stlačením tlačítka «-» (zmenšení) nebo «+» (zvětšení), změňte čas. Pro přechod od změny minut kzměně hodin a naopak stlače tlačítko «Hour/Min» (viz článek «Nastavení času vaření»).
5. Pro přechod kzměně teploty přípravování stlače tlačítko «Timer/t°C». Na displeji se objeví a bude blikat význam teploty po následující etapu přípravování. Implicitní význam v programu «MULTICOOK» – nastavená dřív teplota, pro ostatní programy – 100°C. Stlačením tlačítek «-» (zmenšení) nebo «+» (zvětšení) změňte význam teploty.
6. Aby změny se zachřánily, nestlače tlačítka během 10 vteřin. Proces přípravování bude pokračován snovými parametry. Číry na displeji přestanou blikat.
7. Pro následující změny teploty a času přípravování opakujte kroky, popsané v bodech 3-6. Je možné uvést asi 10 změn vrozmezí jednoho procesu přípravování.

Zápis změn programmu

Můžete zachřánit změny v paměti spotřebiče místo programu, na které jste připravovali. Po ukončení programy přípravování uslyšíte zvukový signál. Pokud vdobě přípravování program byl změněn, na displeji začne 3-minutový zpětný odpočet času (ve vteřinách). Během tohoto času současně stlače a udržíte tlačítka «» a «-». Pokud nechcete zachřánit změny, stlače tlačítko «Cancel/Reheat».

Po tom vřezimé závislosti na provedených nastaveních spotřebič přejde vřezimé automatického ohřívání (bliká indikátor tlačítka «Cancel/Reheat», na displeji se zobrazuje přímý odpočet času provozu) nebo vřezimé očekávání.

Funkce automatického ohřívání ve změněném programu bude spuštěn nebo vypnut vřezimé závislosti na tom, byla nebo nebyla vypnuta na konci procesu přípravování. Pokud teplota přípravování na poslední etapě byla stanovena níže 75°C, je automatické ohřívání při spuštění změněného programu bude vypnutu automaticky. Využití zapsaného programu.

1. Stlačením tlačítka «Menu» vyberte název změněného Vámi automatického programu. Místo významu času nastaveného implicitně na displeji uvidíte symboly «- - -».
2. Můžete nastavit čas odložení startu.

- Stlačte a udržujte tlačítko «Start / Keep Warm», rozsvítí se indikátory tlačítek «Start / Keep Warm» a «Cancel/Reheat». Na displeji objeví se celý čas přípravě, spustí plnění individuálního programu a začne se zpětný odpočet času jeho provozu.
- Pro zrušení automatického ohřívání stlačte a udržujte tlačítko «Start / Keep Warm» (Indikátor tlačítka «Cancel/Reheat» zhasne). Podruhé stlačením tlačítka «Start / Keep Warm» znovu zapne tuto funkci.
- V procesu přípravě na displeji po řadě bude se objevovat čas, který zůstane do ukončení programu, a vybraná pro tuto etapu teplota přípravování. Při přechodu od jedné etapy přípravování (teplotní režim) k jinému ozve se zvukový signál.

Navrácení knavením výrobce

Proto aby byl zrušen individuální program a byla vrácena zpět výrobní nastavení změněného automatického programu, vyberte ho stlačením tlačítka «Menu». Po tom současně stlačte a udržujte tlačítka «Hour/Min» i «Time Delay» do zvukového signálu. Proto aby byla vrácena výrobní nastavení pro všechny automatické programy současně stlačte a udržujte tlačítka «Hour/Min» i «Time Delay» do zvukového signálu, kdy se spotřebič se nachází v režimu očekávání.

Všeobecný postup při použití automatických programů

- Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu a dejte je do misy. Dbejte o to, aby ve všechny ingredience (včetně tekutiny) nacházely pod ryskou na vnitřním povrchu misky.
- Umístěte misku do kostry zařazení. Přesvědčte se, že se miska těsně styká sořivacím elementem.
- Přikryjte víkem, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařazení do elektrické sítě.
- Stlačením tlačítka «Menu» vyberte potřebný program přípravování (Na displeji bude blikat příslušný indikátor programu). Pro pohodlnější navigaci vmenu stlačte tlačítka «←» nebo «→».
- Pro nastavení času přípravování stlačte tlačítko «Timer/h°C». Na displeji se zobrazí implicitně nastavený čas přípravování, který se dá změnit.
- V případě potřeby nastavte čas odložení startu.
- Stlačte a udržujte několik vteřin tlačítko «Start / Keep Warm». Rozsvítí se indikátory tlačítek «Start / Keep Warm» a «Cancel/Reheat». Začne se proces přípravování a zpětný odpočet času provozu programu.
- Ukončení programu pro přípravu jídla Vám oznámí zvukový signál. Dále závislosti na nastaveních, spotřebič přejde v režim automatického ohřívání (na displeji se ukáže přímý odpočet času práci této funkce) nebo v režim očekávání. Stlačením a udržením tlačítka «Start / Keep Warm» je možné spředstihem vypnout automatické ohřívání (Indikátor tlačítka «Cancel/Reheat» zhasne). Podruhé stlačením tlačítka «Start / Keep Warm» umožní nové spuštění této funkce.
- Pro zrušení procesu přípravování, zrušení nastaveného programu či vypnutí režimu automatického ohřívání stlačte a udržujte tlačítko «Cancel/Reheat».

Program «MULTICOOK»

Program je určen pro přípravu prakticky leccjakých jídel dle nastavených užívatelem parametrů teploty a času přípravování. Rozmezí nastavení teploty činí 35-180°C s postupem změny 5°C. Rozmezí nastavení času je od 2 minut až do 15 hodin s postupem změny, který se rovná 1 minuta (pro interval od 2 minut do 1 hodiny) nebo 5 minut (pro interval od 1 hodiny do 15 hodin). Implicitně v programu «MULTICOOK» doba přípravování činí 30 minut. Dodržujte ust. 1-4 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů». Pak stlačte tlačítko «Timer/h°C» pro přechod v režim nastavení teploty přípravování. Na displeji se rozsvítí stanovená implicitně teplota přípravování (100°C). Stlačením tlačítek «←» a «→» nastavte potřebnou teplotu přípravování. Po tom co teplota bude nastavena řídte se ust. 5-9 čl. «Všeobecný postup při použití automatických programů».

⚠ Pozor! Při teplotě přípravování jídla níže 75°C funkce automatického ohřívání bude implicitně vypnuta. Při výboru teploty 140°C a vyšší je maximální doba přípravování – 2 hodiny.

Program «STEAM/CHILL»

Doporučuje se pro dušení zelenin, masa, drůbeže, ryby / darů moře. V programu «STEAM/CHILL» čas přípravy činí 1 hodina. Rovněž je možné nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 10 minut až do 12 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program «BAKE»

Program se doporučuje pro pečení biskvitů, námpků, koláčů z kynutého a listového těsta. Implicitně v programu «BAKE» je čas přípravování činí 50 minut. Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí od 10 minut až do 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Odměte potraviny dle receptů, dejte je do misy. Dbejte o to, aby se všechny ingredience nacházely pod ryskou 1/2 na vnitřním povrchu misky. Pak dodržujte ust. 2-9 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů».

Program «RICE/GRAIN»

Doporučuje se pro přípravu sypkých kaší z různých druhů kroup, pro přípravu obilj. Implicitně v programu «RICE/GRAIN» čas přípravování je 30 minut. Rozmezí nastavení času je od 5 minut až do 4 hodin s postupem změny, který se rovná 1 minuta (pro interval od 5 minut do 1 hodiny) nebo 5 minut (pro interval od 1 hodiny do 4 hodin).

Program «PASTA»

Doporučuje se pro přípravování těstovin, párků, vaření vajec a tak dále. Implicitně v programu «PASTA» čas přípravování je 8 minut. Je možné nastavit čas přípravování v rozmezí od 2 minut do 1 hodiny s postupem nastavení 1 minuta. Před spuštěním programu se přesvědčte, že zvukový signál je zapnut (na displeji se rozsvítí indikátor zvukového signálu).

Zpětný odpočet času práce programu začne po tom co voda začne vřít. Funkce odložení startu v tomto programu je není k dispozici. Dejte vodu do misy. Dbejte o to, aby se úroveň vody nacházela níže maximální rysky na vnitřním povrchu misky. Dodržujte ust. 2-5, pak ust. 7 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů». Po tom co voda začne vřít ozve se signál. Opatrně otevřete víčko a prohroužte potraviny ve víčce vodu, uzavřete víčko až do cvaknutí. Stlačte tlačítko «Start / Keep Warm». Začne plnění programu a zpětný odpočet času přípravování. Dodržujte ust. 8-9 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů».

⚠ Pozor! Při přípravování některých potravin vznikne pána. Aby nevytekla z misy, je možné otevřít víko za několik minut v tom co potraviny budou dány do víčce vody.

Program «STEAM»

Doporučuje se pro přípravování v páře zeleniny, ryby, masa, dietických a vegetariánských jídel, dětského menu. Implicitně v programu «STEAM» čas přípravování je 20 minut. Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí od 5 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut. V tomto programu odpočet času začne po tom, co začne vřít voda.

Pro vaření v páře zeleniny a jiných potravin:

- Nalijte do misy 600-1000 ml vody. Umístěte kontejner na vaření v páře do misy.
- Odměte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby (kontejneru).
- Postupujte podle návodů z odst. 2-9 čl. «Všeobecný postup při použití automatických programů».

Program «SLOW COOK»

Doporučuje se pro přípravování dušeného masa, vařeného mléka. Implicitně v programu «SLOW COOK» čas přípravování je 3 hodiny. Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí od 30 minut do 12 hodin s postupem nastavení v 10 minut. V programu «SLOW COOK» je funkce automatického ohřívání není k dispozici.

Program «FRY»

Doporučuje se pro přípravování masa, zeleniny, drůbeže, darů moře. Implicitně v programu «FRY» čas přípravování je 15 minut. Je možné manuální nastavení

času přípravování v rozmezí od 5 minut do 2 hodin s postupem nastavení 1 minuta. Dovoluje se smažení potravin sotevřeným víkem. Funkce «Time Delay» není v tomto programu k dispozici.

Program «PILAF»

Program se doporučuje pro přípravování různých druhů pilafu. Implicitně v programu «PILAF» čas přípravování je 1 hodina. Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí od 10 minut do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program «SOUP»

Doporučuje se pro přípravování různých prvních chodů, rovněž kompotů a jiných nápojů. Implicitně v programu «SOUP» čas přípravování je 1 hodina. Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí od 10 minut do 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program «PORRIDGE»

Doporučuje se pro přípravování mléčných kaší. Implicitně v programu «PORRIDGE» čas přípravování je 25 minut. Rozmezí nastavení času je od 5 minut až do 4 hodin s postupem změny, který se rovná 1 minuta (pro interval od 5 minut do 1 hodiny) nebo 5 minut (pro interval od 1 hodiny do 4 hodin).

Program je určen pro přípravu kaší z paststerizovaného mléka se sníženým obsahem tuku. Aby vyhnout přeřevání mléka a získat potřebný výsledek, doporučujeme před vařením:

- Důkladně proplachovat veškeré kroupy (ryže, pohanka, jahlová kroupa atp.), dokud voda nestane čistou.
- Před vařením misu multifunkčního hrnce promazávat máslem.
- Přísne dodržovat úměrnost, odměřovat ingredience podle receptů kuchařské knihy (snížovat nebo zvětšovat počet ingredience podle úměrnosti);
- Pokud používáte plnotučné mléko, rozedte ho vodou v úměře 1:1.

Pokud potřebný výsledek nebyl dosažen v programu «PORRIDGE», využijte univerzální program «MULTICOOK». Optimální teplota přípravování mléčné kaší činí 95°C.

Program «YOGURT»

Pomocí programu «YOGURT» můžete připravit různé chutné a užité jogurty u sebe domů. Implicitně v programu «YOGURT» čas přípravování je 8 hodin. Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí od 10 minut do 12 hodin s postupem nastavení 5 minut. V programu «YOGURT» je funkce automatického ohřívání není k dispozici.

Odměte potraviny dle receptů, dejte je do misy. Dbejte o to, aby se všechny ingredience nacházely pod ryskou 1/2 na vnitřním povrchu misky. Pak dodržujte ust. 2-9 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů».

Program «VACUUM»

Program je určen na přípravu potravin ve vakovém obalu. Předvolený čas vaření v tomto programu činí 2 hodiny 30 minut. Taký si můžete ručně nastavovat čas vaření v rozsahu od 10 minut až 12 hodin s postupem 5 minut. V programu «VACUUM» je funkce automatického ohřívání není k dispozici.

Program «BREAD»

Program se doporučuje pro přípravování různých druhů chleba zpešnicné mouky spřidavkem žitné mouky. Implicitně v programu «BREAD» čas přípravování je 2 hodiny (během první hodiny těsto se rozpracovává, a pak již bezprostředně peče). Je možné manuální nastavení času přípravování v rozmezí 10 minut do 6 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Zpracujte těsto, řídte se pokynům zvybraného receptu. Těstem plníme misu a dáváme ji do kostry multifunkčního hrnce. Dbejte o to, aby se všechny ingredience nacházely pod ryskou 1/2 na vnitřním povrchu misky. Pak dodržujte ust. 2-9 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů». Neotvírejte víko multifunkčního hrnce až do ukončení procesu pečení. Nedoporučujeme používat funkci «Odložení startu», protože to může ovlivnit kvalitu pečiva.

Program «COOK»

Program se doporučuje pro přípravování zeleniny a luštěnin. Implicitně v pro-

gramu «COOK» čas přípravování je 40 minut. Je možné manuální nastavení času přípravování vrozmezí od 5 minut do 8 hodin postupem nastavení 5 minut.

Program «EXPRESS»

Program se doporučuje pro přípravování rýže, syplých kaší z kroup. Vtomto programu nejsou kdispozici nastavení časupřipravování a funkce «Time Delay». Čas provozu programu činí 15 minut. Pak dodržte ust. 1-4 článku «Všeobecný postup při použití automatických programů», pak ust. 7-9 (kromě ust. 5, 6).

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Zpracování těsta
- Příprava fondue
- Hluboké smažení
- Příprava tvarohu
- Příprava syru
- Sterilizace
- Pasterizace
- Ohřívání dětských potravin

IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ

Dodatečné vybavení kmultifunkčnímu hrnci REDMOND RMC-M150E si můžete pořídit a se seznámit snovinkami produkce REDMOND je možné na webových stránkách WWW.MULTICOOKER.COM nebo vprodejních oficiálních dealerů.

V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním spotřebiče se přesvědčte, že je vy vnut elektrické sítě, a úplně vychladl. Použijte měkké látky a neabrazivní prostředky na mytí nádoby. Doporučujeme provádět očištění spotřebiče hned po použití.

⚠ Při čištění je zakázáno používat abrazivní prostředky, houby sabrazivním povrchem a chemické agresivní nebo jiné prostředky nedoporučené k použití spředměty, které se dotýkají potraviny. Je zakázáno dávat těleso spotřebiče do vody nebo do toku vody.

Před prvním použitím nebo po odstranění silné vůně po vaření doporučujeme 15 minut vařit polovinu citrónu vprogramu «TEAM». Misu, vnitřní hliníkové víko a pární ventil je třeba čistit po každém použití zařízení. Pro očištění misy je možné používat myčky. Po ukončení očištění osušte vnější povrch misy do sucha.

Pro očištění vnitřního hliníkového víka:

- Otevřete víko multifunkčního hrnce, zvnitřní strany víka stlačte vzhůru plastovou zarážku až do odpojení víka;
- Lehce zatahnete vnitřní hliníkové víko na sebe a vzhůru, aby odpojila od základny. Utlíte povrchy obou víček vtkyhým hadrem, pokud bude zapotřebí umyjte snimatelné víko spoužitím prostředků na mytí nádobí.

Po očištění dejte hliníkové víko vnitřní drážky a spojte jeho slahvinným víkem, zmáčknete na vrchní část vnitřního víka až ozve cvaknutí. Vnitřní hliníkové víko má být pevně ustálena.

Pro očištění párního ventilu:

- vytáhnete víko ventilu vzhůru a na sebe. Uvnitř sejmutého víka otkoře zarážku párního ventilu ve směru chodu hodinové ručičky až bude možné ho posunovat. Odstraňte ho.
- Pečlivě vytáhnete pryž klapky ze zárodky, důkladně vypláchnete klapku, zarážku a víky. Vysušte ventil, namontujte ho voprávně postoupnosti a dejte na místo

i *Kvřivnutí deformace nesvinujte a nevtahtujte pryž.*

VI. RADY PRO PŘIPRAVU JIDLA

Chyby při přípravování a způsoby jejich odstranění

Vtomto článku jsou sebrány typické chyby při přípravování jídel vmultifunkčním hrnci, jsou rozebrabny možné příčiny a způsoby jejich odstranění.

JÍDLO NEPŘIPRAVENO KE KONCE

| Možné příčiny problému | Způsoby řešení |
|---|---|
| Zapoměl jste uzavřít víko spotřebiče nebo bylo uzavřeno netěsně, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká | Vdobě přípravování neotevírejte víko bez potřeby Uzávěřte víko až ozve cvaknutí. Přesvědčte se, že nic nevyrušuje řádnému uzavření víka spotřebiče a že těšení na vnitřním víku je nedeformováno. |
| Mísa a topný element slabě se spojují, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká | Mísa má být ustálena vdobě spotřebiče pravidelně a těsně přilíhat na spodní částí k topnému elementu. Přesvědčte se, že v pracovní komoře multifunkčního hrnce nejsou vedlejší předmety. Nedopouštějte se znečištění topného elementu. |
| Nevydařený výběr ingredience. Tyto ingredience nejsou vhodné pro přípravování vybraným způsobem, nebo jste chybně vybrat program. Ingredience jsou nalezány na větší kusy. Jsou narušeny obecné proporce při uložení potraviny... Čas přípravy byl nastaven nesprávně (jste ho propočítal nesprávně) Zvolená Vámi varianta receptu není vhodná pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci. | Je žádoucí používat prověřené recepty (adaptované pro tuto model zařízení). Využívejte recepty, na které se spoléháte. Vyber ingredience, způsob jejich nakrajení a způsob uložení, výběr programu a času přípravování mají se shodovat s vybraným receptem. |
| Pro přípravu v páte: v mise je příliš malo vody, aby zajistila potřebnou hustotu páry | Nalévejte do mísy vodu v objemu, který byl doporučen v receptu. Pokud nejste jistý, zkontrolujte úroveň vody v procesu přípravování. |
| Smažení: Nalili jste do misy příliš mnoho rostlinného tuku. Zbytečná vlhkost nachází se v mise. | Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakryval dno misy tenkou vrstvou. Pokud smažíte s tvrdým těstem, prosím abyste dodržoval pokyny příslušného receptu. Neuzavírejte víko multifunkčního hrnce při smažení, pokud to není stanoveno v receptu. Čerstvé zmažené potraviny před smažením je třeba rozmrazit a z nich vodu vylít. |
| Vaření: vyvaření vjvarů, pokud vaříte potraviny se zvýšenou kyselostí. | Některé potraviny vyžadují speciální zpracování před vařením, mytí, okoupaní a pod. Dodržte doporučení z receptu vybrahy Vámi. |
| Při pečení (těsto se nepropeklo) | Vdobě zpracování těsto se nalepilo ke vnitřnímu víku a tímto překrylo klapku vystupování páry Dejte do misy více těsta. Vyndejte pečivo z misy, otčte ho a znovu dejte do misy, pak pokračujte přípravování až jídlo bude hotové. Přistěhť pečení do misy vkladíte menší dávku těsta. |

PRODUKT SE PŘEVÁŘIL

| | |
|--|--|
| Chybně vybraný typ produktu nebo chybné nastavení čas přípravování. Příliš malé kusky ingrediencí. | Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek, výběr programu shodovali s doporučením. |
| Po ukončení programu jídlo se příliš dlouho ohřívalo automaticky. | Dlouhodobé použití funkce automatického ohřívání je nežádoucí. Pokud máte Vaše jídlo být vybařven funkci vypnutí s předstihem, využijte tuto možnost. |

BĚHEM VÁŘENÍ PRODUKT SE VYVÁŘÍ

| | |
|--|--|
| Při vaření mléčné kaše vyvřítí mléko. | Kvalita a vlastnosti mléka jsou závislé na místě a podmínky jeho výroby. Doporučujeme pouze ultrapasterizované mléko o tužnosti do 2,5% v případě potřeby je možné ho trochu rozředit pitnou vodou. |
| Ingredience před vařením nebyly zpracovány nebo byly nesprávně zpracovány (napr., nedůkladně umyté). Nejsou dodrženy proporce ingrediencí nebo druh produktu byl vybrán nesprávně. | Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučením. Celozrnné obiloviny, maso, ryba a dary moře vždy důkladně opláchněte ve vodě. |

JÍDLO SE PŘÍPEKÁ

| | |
|--|---|
| Mísa byla špatně vyčiřena po předchozím vaření. Neplánový povrch je poškozen. | Před tím co začnete připravovat jídlo, přesvědčte se, že mísa byla dobře vyčiřena a neplánový povrch je nepoškozený. |
| Celkový objem složky produktu je menší než doporučeno v receptu. | Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). |
| Nastavený čas je větší než doba přípravování. | Zkraťte čas přípravování nebo dodržte pokyny receptu, adaptovaného k tomuto modelu spotřebiče. |
| Smažení: záměštili jste dít v misu olej, neschmážívali nebo pozdě otáčeli potraviny. | Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakryval dno misy tenkou vrstvou. Pro rovnoměrné smažení je třeba pozdě otáčeli potraviny. |
| Dušení: v mise je nedostatek vláhy. | Dejte do misy více tekutiny. Vdobě přípravování neotevírejte víko hrnce bez potřeby. |
| Vaření v mise je příliš malo tekutiny (nedodrženy proporce ingrediencí). | Dodržte správnou proporce tekutiny a tvrdých ingrediencí. |
| Pečení: před pečením vnitřní povrch misy nebyl promazán máslem | Před tím co těsto bude přeloženo do misy, promažte dno a stěny misy máslem nebo olejem (není třeba nalévat olej do misy). |

PRODUKT ZTRATIL FORMU NAKRAJENÍ

| | |
|--|---|
| Příliš často produkt byl promíchán v mise. | Během smažení michejte jídlo nečastěji než 5-7 minut. |
| Nastaven příliš velký čas přípravování. | Zkraťte čas přípravování a dodržte pokyny z receptu, adaptovaného pro tento model spotřebiče. |

PEČIVO SE STÁLO VLHKÝM

| | |
|--|--|
| Byly použity nevhodné ingredience, které dávají zbytek vláhy (škvarek zeleniny nebo ovoce, zmařené bobule, smetana atp.) | Vybírejte ingredience v souladu s receptem pečiva. Smažte se nevybírat produkty obsahující příliš mnoho vláhy nebo vyvíjejte je podle možnosti v nejmenším objemu. |
| Hotové pečivo se příliš dlouho nacházelo v uzavřeném hrnci. | Snažte vyndávat pečivo z hrnce hned po upečení. Pokud bude zapotřebi zůstatve produkt v hrnci na kratkou dobu při zapnutém automatickém ohřívání. |

PEČIVO NEZVĚTŠILO OBJEM

| | |
|--|--|
| Večce s cukrem byla nesprávně našlehána. Těsto se dlouho vydrželo s pečícím práškem. | Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučením. |
| Mouka nebyla přesíta nebo nedali jste jí dostatečné prohnst. Jsou chyby při složení ingredience. | Vybraný Vámi recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce. |

V celé řadě multifunkčních hrnců REDMOND v programech «STEW/CHILL» a «SOUP» při nedostatku tekutiny zapíná systém ochrany proti přehřevu spotřebiče. V tomto případě program přípravování se zastaví a multifunkční hrnec se převádí v režim automatického ohřívání.

Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny

| № | Produkt | Hmotnost, g/ počet, ks. | Objem vody, ml | Čas přípravy, min |
|----|--|------------------------------|-------------------|----------------------|
| 1 | Vepřový fileť / hovězí fileť (kostka 1,5-1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Beraní fileť (kostka 1,5-1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kuřecí fileť (kostka 1,5-1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Masové kuličky / mletý řízek | 180 (6 ks.) / 450 (3 ks.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Ryba (fileť) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Kreветы salátové (ošlštěné, uvařené a mražené) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Brambory (kostky 1,5-1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Mířev (kostky 1,5-1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Řepa (kostky 1,5-1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Zelenina (čerstvá mražená) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Vejce v páře | 3 ks. | 500 | 10 |

Berte prosím v úvahu, že to jsou všeobecná doporučení. Skutečný čas může se odlišovat od doporučených hodnot v závislosti od kvality konkrétního produktu, a také od Vašich chuťových předností.

Doporučení k použití teplotných režimů v programu «MULTICOOK»

| Č. | Pracovní teplota | Doporučení k použití (použijte také knihu receptů) |
|----|------------------|--|
| 1 | 35°C | Rozpracování těsta a přípravování marinád |
| 2 | 40°C | Připravování jogurtů |
| 3 | 45°C | Kvašení |
| 4 | 50°C | Kynutí |
| 5 | 55°C | Připravování pomazánky |
| 6 | 60°C | Připravování zeleného čaje nebo dětské výživy |
| 7 | 65°C | Vyléni masa ve vakuovém obalu |
| 8 | 70°C | Připravování punče |
| 9 | 75°C | Pasterizace nebo přípravování bílého čaje |
| 10 | 80°C | Připravování rsvařeného vína |
| 11 | 85°C | Připravování tvarohu nebo jidel, které vyžadují dlouhého času přípravování |
| 12 | 90°C | Připravování červeného čaje |
| 13 | 95°C | Připravování mléčných kaší |
| 14 | 100°C | Připravování sněhových pusinek nebo džema |
| 15 | 105°C | Připravování huspeniny |

| | | |
|----|-------|-------------------------------------|
| 16 | 110°C | Sterilizace |
| 17 | 115°C | Připravování cukrového sirupu |
| 18 | 120°C | Připravování vepřové kytý |
| 19 | 125°C | Připravování dušeného masa |
| 20 | 130°C | Připravování nákupu |
| 21 | 135°C | Opečení hotových jídel do krusty |
| 22 | 140°C | Uzení |
| 23 | 145°C | Zapékání zeleniny a ryby (ve fólii) |
| 24 | 150°C | Zapékání masa (ve fólii) |
| 25 | 155°C | Pečivo z kynutého těsta |
| 26 | 160°C | Smažení drůbeže |
| 27 | 165°C | Smažení steaku |
| 28 | 170°C | Smažení vířdím těstě |
| 29 | 175°C | Připravování nuggetsů |
| 30 | 180°C | Připravování hranolek |

Souhrnná tabulka programů přípravování (výrobní nastavení)

| Program | Doporučení k použití | Impulzní čas nastavovaný čas | Rozeznání času přípravování / postup nastavení | Odloužený start | Výhled na pracovní parametry | Automatické ohřívání |
|-------------|--|------------------------------|---|-----------------|------------------------------|----------------------|
| MULTICOOK | Připravování různých jídel s možností nastavení teploty a času přípravování | 30 min. | 2 min. – 1 hod./1 min. 1 hod. – 15 hod./5 min. | + | – | + |
| STEW/CHILLI | Dušení masa, ryby, zeleniny, oblohy a složených jídel | 1 hod. | 10 min. – 12 hod./5 min. | + | – | + |
| BAKE | Pečení bábovek, biskvitů, nákyků, různých pirohů z kynutého a listkového těsta | 50 min. | 10 min. – 8 hod./5 min. | + | – | + |
| RICE/GRAIN | Připravování různých kroup a obloh. Vaření sypekých kaší ve vodě | 30 min. | 5 min. – 1 hod./1 min. 1 hod. – 4 hod./5 min. | + | – | + |
| PASTA | Připravování těstovin z různých sort pšenice; vaření párků, pečení a jiných polotovarů | 8 min. | 2 min. – 1 hod./1 min. | – | + | + |
| STEAM | Připravování v páře masa, ryby, zeleniny a jiných potravin | 20 min. | 5 min. – 2 hod./5 min. | + | + | + |

| Program | Doporučení k použití | Impulzní čas nastavovaný čas | Rozeznání času přípravování / postup nastavení | Odloužený start | Výhled na pracovní parametry | Automatické ohřívání |
|-----------|--|------------------------------|--|-----------------|------------------------------|----------------------|
| SLOW COOK | Připravování vařeného mléka, dušeného masa, vepřové kytý, huspeniny, aspiků | 3 hod. | 30 min. – 12 hod./10 min. | + | – | – |
| FRY | Smažení masa, ryby, zeleniny a složených jídel | 15 min. | 5 min. – 2 hod./1 min. | – | – | + |
| PILAF | Připravování různých druhů pilafu (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou) | 1 hod. | 10 min. – 2 hod./5 min. | + | – | + |
| SOUP | Připravování vývarů včetně vývarů pro přípravu dalších polévek, zeleninových a chladných polévek | 1 hod. | 10 min. – 8 hod./5 min. | + | – | + |
| PORRIDGE | Připravování kaší s mlékem | 25 min. | 5 min. – 1 hod./1 min. 1 hod. – 4 hod./5 min. | + | – | + |
| YOGURT | Připravování různých druhů jogurtů | 8 hod. | 10 min. – 12 hod./5 min. | + | – | – |
| VACUUM | Vaření potravin ve vakuovém obalu | 2,5 hod. | 10 min. – 12 hod./5 min. | + | – | – |
| BREAD | Připravování chleba z žitné a pšeničné mouky s etapou rozpracování těsta | 2 hod. | 10 min. – 6 hod./5 min. | + | – | + |
| COOK | Vaření zeleniny a luštěnin | 40 min. | 5 min. – 8 hod./5 min. | + | – | + |
| EXPRESS | Rychlé přípravování rýže, sypekých kaší ve vodě | 15 min. | – | – | – | + |

VII. PŘED OBRACENÍM SE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

| Oznámení o chybě na displeji | Možné poruchy odstranění chyby | Odstáření chyby |
|------------------------------|--|---|
| E1-E3 | Systémová chyba. Je možné, že přestala fungovat elektronická deska nebo snímáči teploty. | Vypněte spotřebič z elektrické sítě, a vychladne. Uzávěřte víčko až ozve cvaknutí. Pokud při podruhé zapnutí problém se nedá zestránit, obraťte se na autorizované středisko. |

| Chyba | Možná příčina | Odstáření chyby |
|---------------|--------------------------|--|
| Netz zapnout. | Přístroj nemá elektrinu. | Zkontrolujte napětí v elektrické síti. |

CZE

| Chyba | Možná příčina | Odstranění chyby |
|------------------------------------|--|---|
| Pokrm se připravuje příliš dlouho. | Vynechávání elektrického napájení. | Zkontrolujte napětí v elektrické síti. |
| | Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět. | Odstraňte cizí předmět. |
| | Nádobka je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo. | Umístěte nádobu rovně. |
| | Topné těleso je uspiněno. | Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso. |

VIII. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka pro dobu 2 roky ode dne koupě. Vzárुční době se výrobce zavazuje, že provedením opravy, změnou dílu nebo celého výrobku odstraní veškeré výrobní vady, způsobené neuspokojivou kvalitou materiálů nebo montáží. Záruka nabývá platnosti, pokud data koupě byla potvrzena otiskem razítka obchodu a originál záruční listiny byl podepsán prodávajícím. Tato záruka platí pouze v případě, pokud výrobek byl využíván vsouladu s návodem k použití, nebyl opraven, nebyl rozmontován nebo poškozen v důsledku nesprávného zacházení s ním, kromě toho má být zachráněna kompleta výrobku. Tato záruka nešíří na přirozené opotřebování spotřebiče a spotřební materiály (filtry, žárovky, nepřilnavé povrchy, těsnění a pod.)

Lhůta provozu a doba platnosti záruky počínají běžet od data prodeje nebo data výroby (pokud datum prodeje není možné stanovit).

Datum výroby je možné najít vseriovém čísle na identifikační nálepce na těle výrobku. Seriové číslo sestává z 13 symbolů. 6. a 7. symboly značí měsíc, 8. symbol označuje roky výroby přístroje.

Stanovená výrobcem lhůta provozu činí 5 let od data nákupu za předpokladu, že výrobek bude provozován vsouladu s návodem k použití a příslušnými technickými standardy.

Obal, návod k použití, rovněž sám spotřebič je třeba zužitkovat vsouladu s příslušným programem zpracování odpadů. Projevte starost o životním prostředí: nevyhazujte takové výrobky spolu se všedními odpady.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).

Použití (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 návod je také dostupný na stránce www.redmond.company.
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.

Sigurnosne mere

- 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.
- **STOP PAŽNJA!** Tokom rada višenamenskog uređaja, se greju njegove kućište, činija i metalne delove! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbegli opekotine od vruće pare, ne treba se naklonjati preko multifunkcionalnog uređaja pri otvaranju poklopca.
- Isključujte ovaj višenamenski uređaj iz utičnice nakon upotrebe, kao i pri njegovom čišćenju ili pokretanju. Uklanjajte vrpcu za napajanje suvim rukama, držeći je za utikač, a ne za kabl.
- Ne sprovodite vrpcu 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.

- STOP** *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 zamijenjen 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.
- 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 traumatizant.
- Treba redovno proveravati ventile regulisanja pritiska za izlaz pare u vezi sa mogućim zagađivanjem.
- Ne treba podgrevati jelo tokom dužeg vremena.



Pažnja: moguće opekotine vrućom parom.

Tehničke karakteristike

| | |
|------------------------------------|---|
| Model..... | RMC-M150E |
| Snaga..... | 860 W |
| Napon..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Volumen činije..... | 5 litara |
| Premaz činije..... | nelepljivi keramički Anato® (Južna Koreja) |
| Displej..... | LED |
| 3D zagrijevanje..... | postoji |
| Broj programa..... | 46 (16 s automatskim podešavanjem, 30 sa ručnim podešavanjem) |
| Parni ventil..... | na skidanje |
| Isključivanje zvučnih signala..... | postoji |

Programi

- MULTICOOK
- STEAM/CHILLI (DINSTANJE/ČILE)
- BAKE (PEČENJE)
- RICE/GRAIN (PIRINAČ/ŽITARICE)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (PARA)
- SLOW COOK (PIRIJANJE)
- FRY (PRŽENJE)
- PILAF (PILAV)
- SOUP (SUPA)
- PORRIDGE (MLEČNA KAŠA)
- YOGURT (JOGURT)
- VACUUM (VAKUUM)
- BREAD (HLEB)
- COOK (KUVANJE)
- EXPRESS

Funkcije

| | |
|---|------------|
| Automatsko podgrevanje..... | do 24 sata |
| Preliminarno isključivanje automatskog podgrevanja..... | postoji |
| Zagrevanje jela..... | do 24 sata |
| Odošteni početak..... | do 24 sata |

Funkcija «MASTERCHIEF»:

- podešavanje vremena i temperature tokom kuvanja
- kreiranje i upisivanje pojedinih programa

Funkcija «Glasovni pomoćnik»..... postoji

Komplektacija

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Multi-kuvala..... | 1 kom. |
| Činija RB-C50Z..... | 1 kom. |
| Kontejner za parenje..... | 1 kom. |
| Košara RAM-FB1 za duboko prženje..... | 1 kom. |
| Merna čaša..... | 1 kom. |
| Crpac..... | 1 kom. |
| Pljosnata kašika..... | 1 kom. |
| Držać za crpac/kašiku..... | 1 kom. |
| Uputstvo za upotrebu..... | 1 kom. |
| Knjiga «100 recepata»..... | 1 kom. |
| Servisna knjiga..... | 1 kom. |
| Kabl za napajanje..... | 1 kom. |
| Klešta za vadenje činije..... | 1 kom. |



Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda bez opomene.

Uređenje multi-kuvale RMC-M150E A1

- Poklopac uređaja
- Unutrašnji poklopac na skidanje
- Činija

- Dugme za otvaranje poklopa
- Kontrolna ploča s displejem
- Kućište uređaja
- Ručica za prenošenje
- Parni ventil na skidanje
- Pljosnata kašika
- Crpac
- Merna čaša
- Kontejner za parenje
- Košara za duboko prženje
- Držać za crpac/kašiku
- Klešta za vadenje činije

Kontrolna ploča A2

- Dugme «Hour/Min» («Sat/Min») – izbor sati ili minuta u režimima podešavanja vremena kuvanja i odoštenog početka; uključivanje/isključivanje zvukova (glasovni pomoćnik).
- Dugme «Time Delay» («Odošteni početak») – uključivanje režima podešavanja odoštenog početka; uključivanje režima «MASTERCHIEF».
- Dugme «Cancel/Reheat» («Odbijanje/Podgrevanje») – uključivanje/isključivanje podgrevanja; prekid rada programa kuvanja; zbacivanje podešenih parametara. Dugme opremljeno taktinim simbolom za slabovide osobe.
- Dugme «←» – smanjenje sati ili minuta u režimu podešavanja vremena; izbor automatskog programa kuvanja; smanjenje temperature u režimu odabira temperature.
- Dugme «→» – povećanje sati ili minuta u režimu podešavanja vremena; izbor automatskog programa kuvanja; povećanje temperature u režimu odabira temperature.
- Dugme «Start / Keep Warm» («Start / Automatsko podgrevanje») – uključivanje izabranog programa kuvanja; preliminarno isključivanje automatskog podgrevanja. Dugme opremljeno taktinim simbolom za slabovide osobe.
- Dugme «Timer/t°C» («Tajmer/t°C») – uključivanje izabranog programa kuvanja; izbor režima podešavanja vremena/temperature kuvanja (u programu «MULTICOOK»).
- Dugme «Menu» («Meni») – izbor automatskog programa kuvanja.
- Displej.

Uređenje displeja A3

- Indikator rada programa kuvanja.
- Indikator režima podešavanja vremena kuvanja.
- Indikator izabranog automatskog programa kuvanja.
- Indikator rada funkcija automatskog podgrevanja i podgrevanja.
- Indikator napajanja.
- Indikator rada.
- Indikator govornog pomoćnika.
- Indikator režima pokazivanja tajmera (vreme/temperatura).
- Tajmer.

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo otpakirajte proizvod, uklonite sve materijale pakovanja i reklamne nalepnice, osim nalepnice sa serijskim brojem. Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski prekidva vaša prava na jamstveno održavanje. Počistite kućište vlažnom krpom. Isperite činiju sa toplom vodom sapunjavim. Temeljno osušite. Pri prvom korišćenju, moguća pojava stranog mirisa, što nije kvar višenamenskog uređaja. U tom slučaju, počistite višenamenski uređaj (pogledajte «Njega multi-kuvale»).



Nakon prevoza ili skladištenja na niskim temperaturama potrebno zadržati uređaj na kućnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

II. RAD MULTI-KUVALE

Pre početka upotrebe

Stavite višenamenski uređaj na čvrstu ravnu površinu da vruća para koja izlazi iz parnog ventila ne bi došla na pozadinu, dekorativne premake, 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-kuvale nemaju oštećenja, rascepe i druge nedostatke. Između činiije i grejača ne smeju biti strane objekte.

i *Kako bi se izbeglo zagadivanje dna i zidova radne komore višenamenskog uređaja preporučuje se staviti prvo sastojke i vodu u činiiju, a tek zatim činiiju u kućište multi-kuvale.*

Ne uključujte višenamenski uređaj bez postavljanja unutra činiije, jer, pri slučajnom početku programa kuvanja, to će dovesti do kritičnog pregrevanja višenamenskog uređaja.

Ne uključujte višenamenski uređaj sa praznom činiijom, jer pregrevanje zele može oštetiti nelepjiv premaz.

! *Zabranjeno korišćenje višenamenskog uređaja, u slučaju bilo kakvog kvara.*

Glavni pomoćnik

Multi-kuvala REDMOND RMC-M150E opremljena funkcijom glasovnog pomoćnika i, zahvaljujući tome, upravljanje višenamenskim uređajem se u potpunosti osužuje i prati detaljnim informacijama o izvršenim promenama i trenutnim podešavanjima programa. Funkcija se automatski pokreće nakon uključivanja višenamenskog uređaja. Da bi ste je isključili, pritisnite i držite dugme «Hour/Min» u režimu čekanja. Pritiskivanjem i držanjem dugmeta «Hour/Min» se ponovo uključuje ova funkcija.

Podešavanje vremena kuvanja

1. Nakon odabira programa kuvanja, pritisivanjem dugmeta «Timer/A*°C», izaberite režim podešavanja vremena kuvanja (na displeju će se upaliti indikator «Timer» («Tajmer») i zadato vreme kuvanja, a indikator za minut će početi treptanje).
2. Pritiskivanjem dugmeta «Hour/Min», izaberite podešavanje sati ili minuta (izabrani parameter će treptati). Pritiskivanjem na «+» povećajte, a pritisivanjem na «-» smanjite vreme. Za ubrzanje promene pritisnite i držite dugme nekoliko sekundi.
3. Nakon odabira vremena kuvanja (displej će nastaviti treptanje), nastavite podešavanja. Za odustajanje od svojih podešavanja pritisnite «Cancel/Reheat», a zatim izaberite program kuvanja ponovo.

! *Pri ručnom podešavanju vremena kuvanja, uzimajte u obzir moguću vremenski raspon i korak podešavanja predviđeni izabranim programom kuvanja. U nekim programima, odobravanje od svojih podešavanja pritisnite «Cancel/Reheat» na zadatu radnu temperaturu.*

Funkcija «Odloženi početak»

Ova funkcija omogućava izbor vremenskog perioda za koje će se započeti rad izabranog programa kuvanja. Odloženi početak programa je moguć u rasponu od 5 minuta do 24 sata pri koraku podešavanja 5 minuta.

1. Nakon odabira i podešavanja programa kuvanja, pritisnite dugme «Time Delay» (na displeju će treptati vrednost minuta).
2. Pritiskivanjem dugmeta «Hour/Min», izaberite režim podešavanja sati ili minuta (izabrani parameter će treptati). Pritiskivanjem na «+» povećajte, a pritisivanjem na «-» smanjite vreme. Za ubrzanje promene pritisnite i držite dugme nekoliko sekundi.
3. Pritisnite i držite dugme «Start / Keep Warm» nekoliko sekundi. Rad funkcije odloženog početka će početi (tajmer će početi treptanje, na displeju će se prikazati odobravanje vremena do početka rada izabranog programa kuvanja).

4. Za odustajanje od svojih podešavanja pritisnite «Cancel/Reheat», a zatim izaberite program kuvanja ponovo.

! *Ne preporučuje se korišćenje odloženog početka, ako recept koristi kao ingredijente lako kvartljive proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd).*

Funkcija održavanja temperature gotovih jela - automatsko podgrevanje

Automatski se aktivira nakon završetka programa kuvanja i može održavati temperaturu gotovog jela u okviru 70-80°C tokom 24 sata. Pri tom će se da svetli indikator dugmeta «Cancel/Reheat», a na displeju će biti prikazan odobravanje vremena rada u ovom režimu. Ako je potrebno, automatsko podgrevanje može se isključiti pritisivanjem i držanjem nekoliko sekundi dugmeta «Cancel/Reheat».

Preliminarno isključivanje automatskog podgrevanja

Za blagovremeno isključivanje funkcije automatskog podgrevanja, tokom početka ili rada programa, pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme «Start / Keep Warm», dok indikator dugmeta «Cancel/Reheat» neće se ugasiti. Kako bi ste ponovo uključili automatsko podgrevanje, pritisnite i držite dugme «Start / Keep Warm» (indikator dugmeta «Cancel/Reheat» će se da svetiti).

Funkcija podgrevanja jela

Multi-kuvala REDMOND RMC-M150E može se koristiti za podgrevanja hladnih jela: 1. Prenesite gotovo jelo u činiiju, stavite ga u multi-kuvale. 2. Zatvorite poklopac, priključite višenamenski uređaj na napajanje. 3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme «Cancel/Reheat» do zvučnog signala. Svetli će se indikator «Reheat» («Podgrevanje») na displeju i indikator dugmeta. Tajmer će početi odobravanje vremena podgrevanja. Jelo će biti podgrijano na 70-80°C, ova temperatura može se održavati tokom 24 sata. Ako je potrebno, podgrevanje se može isključiti pritisivanjem i držanjem nekoliko sekundi dugmeta «Cancel/Reheat», dok se ne ugase indikator na displeju i indikator dugmeta.

Energetski nezavisna memorija

Multi-kuvala REDMOND RMC-M150E ima energetski nezavisnu memoriju, što garantuje očuvanje svih korisničkih podešavanja (uključujući i podešavanja odgođenog početka i u vremenu pomoćnika) tokom 2 sata, u slučaju neočekivanog nestanka struje. Ako go za vreme snabdevanje električnom energijom će biti nastavljena, multi-kuvala će nastaviti rad u određenom režimu.

Funkcija «MASTERCHIEF»

U multi-kuvati REDMOND RMC-M150E omogućena je jedinstvena funkcija «MASTERCHIEF» koja značajno proširuje osnovni skup mogućnosti višenamenskog uređaja. Funkcija omogućuje promenu temperature i vremena kuvanja i do 10 puta, tokom rada programa (osim programa «EXPRESS» i «YOGURT»). U roku od 3 minuta nakon završetka kuvanja, može se sačuvati redosled zadatih podešavanja temperature i vremena, a proces kuvanja može se uneti u memoriju višenamenskog uređaja. Dakle, funkcija «MASTERCHIEF» pruža priliku kreiranja svojih programa sa jedinstvenim režimom temperature.

Raspon vremena kuvanja je od 1 minuta do 15 sati, korak je 1 minut bez obzira na program kuvanja. Prilikom podešavanja vremena kuvanja na 00 sati 00 minuta, zavisi o ranijim podešavanjima, višenamenski uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja ili režim pripravnosti. Raspon temperature je 35-180°C, korak je 5°C.

Promena vremena i temperature kuvanja (kreiranje sopstvenog programa)

1. Pritiskivanjem dugmeta «Menu», izaberite bilo koji program kuvanja, osim programa «EXPRESS» i «YOGURT». Pritisnite i držite dugme «Start / Keep Warm». Svetli će se indikator «Start / Keep Warm» i «Cancel/Reheat». Program kuvanja će se početi.
2. Kako bi ste unapred omogućili automatsko podgrevanje, pritisnite i držite dugme «Cancel/Reheat» (indikator dugmeta «Cancel/Reheat» će se ugasi). Pritiskivanjem dugmeta «Start / Keep Warm», može se ponovo omogućiti ova funkcija.

3. Za promenu vremena i temperature kuvanja tokom rada, pritisnite i držite dugme «Time Delay» do zvučnog signala.
4. Na displeju će se pojaviti i tretirati vreme preostalo do završetka procesa kuvanja. Pritiskivanjem dugmeta «+» (smanjenje) ili «-» (povećanje), može se menjati vreme. Za prelazak sa promene minuta na promenu sati i obrnuto, pritisnite dugme «Hour/Min» (pogledajte «Podešavanje vremena kuvanja»).
5. Za prelazak na promenu temperature kuvanja, pritisnite dugme «Timer/A*°C». Na displeju će se pojaviti i tretirati temperatura sledeće faze kuvanja. Zadata vrednost za program «MULTICOOK» je ranije podešena temperatura, za ostale programe je 100°C. Pritiskivanjem dugmeta «+» (smanjenje) ili «-» (povećanje) menjajte temperaturu.
6. Za sačuvanje promena, ne pritisnite dugmeta tokom 10 sekundi. Proces kuvanja će se nastaviti sa novim parametrima. Broje na ekranu će prestati treptanje.
7. Za sledeće promene temperature i vremena kuvanja, ponovite korake iz tački 3-6. Možete napraviti i do 10 promena u okviru jednog procesa kuvanja.

Sačuvanje promenjenog programa

Izvršene promene mogu se sačuvati u memoriji višenamenskog uređaja umesto programa pomoću kojeg ste kuvali. Nakon završetka programa kuvanja, biće zvučni signal. Ako program kuvanja promenjen tokom rada, displej će početi odobravanje 3 minuta (u sekundama), tokom tog vremena, istovremeno pritisnite i držite dugmeta «+» i «-». Ako ne želite da sačuvate promene, pritisnite dugme «Cancel/Reheat».

Nakon toga, zavisi o izvršenim podešavanjima, višenamenski uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja (Svetli će se indikator dugmeta «Cancel/Reheat», na displeju će biti prikazano odobravanje vremena rada) ili u režim čekanja.

Funkcija automatskog podgrevanja u izmenjenom programu će biti uključena ili isključena, zavisi o tome da li bila uključena ili isključena u završetku procesa kuvanja. Ako je temperatura kuvanja u završnoj fazi bila postavljena ispod 75°C, automatsko podgrevanje, prilikom početka izmenjenog programa, će se automatski isključiti.

Korišćenje sačuvanog programa

1. Pritiskivanje dugmeta «Menu», izaberite ime promenjenog automatskog programa. Umesto zadatog vremena, na displeju će biti prikazane simbole «-»-».
2. Može se podeset vreme odloženog početka.
3. Pritiskivanjem i držanjem dugmeta «Start / Keep Warm», upaliće se indikatore dugmeta «Start / Keep Warm» i «Cancel/Reheat». Na displeju će biti prikazano opšte vreme kuvanja, počete izvršenje pojedinog programa i odobravanje vremena njegovog rada.
4. Kako bi ste omogućili automatsko podgrevanje, pritisnite i držite dugme «Start / Keep Warm» (indikator dugmeta «Cancel/Reheat» će se ugasiti). Pritiskivanjem dugmeta «Start / Keep Warm», ova funkcija može se ponovo uključiti.
5. Tokom kuvanja na displeju će se naizmenično prikazivati vreme preostalo do završetka programa i izabrana za ovu fazu temperatura. Pri prelazu sa jedne faze kuvanja na drugu (režim temperature), će biti zvučni signal.

Povratak na fabrička podešavanja

Za brisanje jedinstvenog programa i vraćanje fabričkih podešavanja promenjenog automatskog programa, izaberite ga pritisivanjem dugmeta «Menu». Nakon toga, pritisnite i držite dugmeta «Hour/Min» i «Time Delay» do zvučnog signala. Za vraćanje fabričkih podešavanja za sve automatske programe, istovremeno pritisnite i držite dugmeta «Hour/Min» i «Time Delay» do zvučnog signala kada je višenamenski uređaj u režimu čekanja.

Opšti postupak korišćenja automatskih programa


1. Pripremite (izmerite) potrebne sastojke po receptu, stavite ih u činiiju. Uverite se da sve sastojke, uključujući tečnost, budu niže od najviše oznake

- skale na unutrašnjoj površini činije.
- Stavite činiju u kućište višenamenskog uređaja. Uverite se da je ona do dodira sa elementom za zagrevanje.
 - Zatvorite poklopac multi-kuvala do škljocanja. Priključite višenamenski uređaj na napajanje.
 - Pritisnik dugmeta «Menu», izaberite željeni program kuvanja (indikator će treptati na displeju). Za jednostavnu navigaciju kroz meni, pritisnite dugmeta «>» ili «<».
 - Da bi ste podesili vreme kuvanja, pritisnite dugme «Timer/t°C». Displej će prikazivati zadato vreme kuvanja koje se može menjati.
 - Ako je potrebno, podesite vreme odloženog početka.
 - Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme «Start / Keep Warm». Svetli će se indikatori dugmeta «Start / Keep Warm» i «Cancel/Reheat». Počće proces kuvanja i odbrojavanje vremena rada programa.
 - O završetku programa kuvanja će obavestiti zvučni signal. Nadalje, zaviso o podešavanjima, višenamenski uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja (na displeju će biti odbrojavanje vremena rada ove funkcije) ili u režim čekanja. Pritisnikvanjem i držanjem dugmeta «Start / Keep Warm», može se unapred isključiti automatsko podgrevanje (indikator dugmeta «Cancel/Reheat» će se ugasiti). Pritisnikvanjem dugmeta «Start / Keep Warm», ova funkcija može se ponovo uključiti.
 - Pritisnikvanje i držanjem dugmeta «Cancel/Reheat», može se prekinuti proces kuvanja, odbaciti program kuvanja ili isključiti automatsko podgrevanje.

Program «MULTICOOK»

Program «MULTICOOK» namenjen za kuvanje gotovo svakog jela po podešenim od strane korisnika parametrima temperature u vremena kuvanja. Raspon podešavanja temperature je 35-180°C, korak je 5°C. Raspon podešavanja vremena: od 2 minuta do 15 sati, korak je 1 minut (za razmak od 2 minuta do 1 sata) ili 5 minuta (za razmak od 1 sata do 15 sati). Podrazumevano vreme kuvanja u programu «MULTICOOK» je 30 minuta.

Pratite tačke 1-4 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa». Zatim pritisnite dugme «Timer/t°C» za prelazak u režim podešavanja temperature kuvanja. Na displeju će se svetiti zadata temperatura kuvanja (100°C). Pritisnikvanjem dugmeta «>» i «<», izaberite temperaturu kuvanja. Nakon odabira temperature kuhaju, sledite tačke 5-9 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa».

 **Pažnja!** Pri temperaturi kuvanja ispod 75°C, funkcija automatskog podgrevanja biće onemogućena. U slučaju odabira temperature iznad 140°C, maksimalno vreme kuvanja je 2 sata.

Program «STEW/CHILLI»

Program «STEW/CHILLI» se preporučuje za dinstanje povrća, mesa, živine, plodova mora. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 1 sat. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

Program «BAKE»

Program «BAKE» se preporučuje za pečenje biskvita, musake, kolača od dizanog i lisnatog testa. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 50 minuta. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta. Odmerite proizvode na recept, stavite ih u činiju. Uverite se da sve sastojke ne prelaze oznaku 1/2 na unutrašnjoj površini činije. Zatim sledite tačke 2-9 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa».


Program «RICE/GRAIN»

Program «RICE/GRAIN» se preporučuje za kuvanje mrvljivih kaša od raznih prekrupa, raznih garnirunga. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 30 minuta. Ručno podešavanje vremena: od 5 minuta do 4 sate, korak je 1 minut (za razmak od 5 minuta do 1 sata) ili 5 minuta (za razmak od 1 sata do 4 sati).

Program «PASTA»

Program «PASTA» se preporučuje za kuvanje testenine, kobasica, jaja, itd. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 8 minuta. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Pre početka rada programa, uverite se da zvučni signal je uključen (na displeju će se svetiti indikator zvučnog signala). Odbrojavanje vremena rada programa kuvanja će početi nakon ključanja vode. Funkcija «Time Delay» u ovom programu onemogućena.

Sipajte vodu u činiju. Uverite se da voda ne prelazi maksimalnu oznaku na unutrašnjoj površini činije. Pratite tačke 2-5, 7 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa». Nakon ključanja vode, će biti zvučni signal. Pažljivo otvoriti poklopac i stavite proizvode u kipuću vodu, zatvorite poklopac do škljocanja. Pritisnite dugme «Start / Keep Warm». Počće rad podešenog programa i odbrojavanje vremena kuvanja. Zatim sledite tačke 8-9 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa».

 **Pažnja!** U slučaju kuvanja nekih proizvoda, može se formirati pena. Da bi ste sprečili curenje pene iz činije, otvorite poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u kipuću vodu.

Program «STEAM»

Program «STEAM» se preporučuje za parenje povrća, ribe, mesa, dijetalnih i vegetarijanskih jela, dečije hrane. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 20 minuta. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta. U ovom programu kuvanja, odbrojavanje počinje nakon ključanja vode.

Pri parenju posuđa:

- Sipajte u činiju 600-1000 ml vode. Stavite posudu za parenje u činiju.
- Odmerite i pripremite prehranbene proizvode prema receptu, ravnomerno stavite ih u posudu za parenje.
- Sledite tačke 2-9 «Opšte postupka korišćenja automatizovanih program».

Program «SLOW COOK»

Program «SLOW COOK» se preporučuje za kuvanje usoljene govedine, pečeno mleka. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 3 sati. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 30 minuta do 12 sati, korak je 10 minuta. U ovom programu automatsko podgrevanje nije dostupno.

Program «FRY»

Program «FRY» se preporučuje za prženje mesa, povrća, živine, plodova mora. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 15 minuta. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 2 sata, korak je 1 minut. Dovoljeno je prženje sa otvorenim poklopcem višenamenskog uređaja. Funkcija «Time Delay» u ovom programu onemogućena.

Program «PILAF»

Program «PILAF» se preporučuje za kuvanje raznih vrsta pilava. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 1 sat. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.

Program «SOUP»

Program «SOUP» se preporučuje za kuvanje raznih prvih jela, kao i kompoti i drugog pića. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 1 sat. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Program «PORRIDGE»

Program «PORRIDGE» se preporučuje za kuvanje mlečnih kaša od pasteriziranog mleka niske masnoće. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 25 minuta. Raspon podešavanja vremena: od 5 minuta do 4 sati, korak je 1 minut (za razmak od 5 minuta do 1 sata) ili 5 minuta (za razmak od 1 sata do 4 sati). Da bi se izbeglo vrenje mleka i bio dobijen željeni rezultat, preporučuje se:

- temeljno oprati sve sastojke proizvoda (pirinac, heljuda, proso, itd) dok voda ne postane jasna;
- podmazati činiju multi-kuvala maslacem pre kuvanja;

- strogo se pridržavati omera, mereti ingredijente u skladu sa preporukama knjige receptata, smanjivati ili povećati količinu ingredijenata samo srazmerno;
- pri korišćenju punomasnog mleka, razrediti ga sa pijaćom vodom u odnosu 1:1.

Ako željeni rezultat u programu «PORRIDGE» nije dobijen, koristite jedinstveni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura kuvanja mlečne kaše je 95°C.

Program «YOGURT»

Program «YOGURT» se preporučuje za kuvanje raznih ukusnih i zdravih jogurta kod kuće. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 8 sati. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta. U ovom programu automatsko podgrevanje nije dostupno. Odmerite proizvode na recept, stavite ih u činiju. Uverite se da sve sastojke ne prelaze oznaku 1/2 na unutrašnjoj površini činije. Zatim sledite tačke 2-9 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa».

Program «VACUUM»

Program je namenjen za kuvanje proizvoda u vakuumiranom pakovanju. Podrazumevano vreme spremanja u ovom programu je 2 sata 30 minuta. Omoogućeno je ručno podešavanje vremena spremanja u rasponu od 10 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta. U ovom programu automatsko podgrevanje nije dostupno.

Program «BREAD»

Program «BREAD» se preporučuje za pečenje raznih vrsta hleba od pšeničnog brašna i uz dodatak razanog brašna. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 2 sata (tokom prvog sata rada programa, spровodi se iskušavanje testa, a zatim pečenje). Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 6 sati, korak je 5 minuta.

Zamesite testo prema preporukama izabranog recepta. Stavite testo u činiju. Stavite činiju u kućište multi-kuvala. Uverite se da sve sastojke ne prelaze oznaku 1/2 na unutrašnjoj površini činije. Zatim sledite tačke 2-9 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa». Ne otvarajte multi-kuvalu pre konačnog završetka procesa pečenja.

Ne preporučuje se korišćenje funkcije «Odloženi početak», jer to može uticati na kvalitet pečenja.

Program «COOK»

Program «COOK» se preporučuje za kuvanje povrća i mahunarki. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 40 minuta. Omoogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

Program «EXPRESS»

Program «EXPRESS» se preporučuje za kuvanje pirinca, mrvljivih kaša od prekrupa. U ovom programu podešavanje vremena kuvanja i funkcija «Time Delay» su onemogućeni. Vreme rada programa je 15 minuta. Sledite tačke 1-4 odeljka «Opšti postupak korišćenja automatskih programa», zatim tačke 7-9.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Iskušavanje testa
- Kuvanje fondi
- Duboko prženje
- Kuvanje surutke
- Kuvanje sira
- Sterilizacija
- Pasterizacija
- Podgrevanje dečijih proizvoda

IV. DODATNA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuvala REDMOND RMC-M150E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici WWW.MULTICOOKER.COM ili u trgovinama ovlašćenih dilera.

V. ČIŠĆENJE I NEGA VIŠENAMENSKOG UREĐAJA

Pre čišćenja višenamenskog uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Koristite meku krpu i neabrazivno sredstvo za pranje posuda. Preporučujemo sprovesti čišćenje višenamenskog uređaja odmah nakon upotrebe.

⚠ Pri čišćenju, zabranjeno korišćenje abrazivnih supstanci, sandera sa abrazivnim premazom i hemijski agresivnih supstanci. Zabranjeno uranjanje kućište višenamenskog uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu.

Pre prve upotrebe ili pre uklanjanja mirisa nakon kuvanja, preporučuje se prokuvati pola lituma tokom 15 minuta u programu «STEAM». Činiju, unutrašnji aluminijumski poklopac i parni ventil treba čistiti nakon svake upotrebe. Činija može se prati u stroju za pranje posuda. Nakon čišćenja činije, sasvim suvo obrišite njenu površinu.

Za čišćenje unutrašnjeg aluminijumskog poklopca:

- Otvorite poklopac multi-kuvala, sa unutrašnje strane poklopca pritisnite plastičnu kvaku za odvajanje poklopca;
- Nežno povucite unutrašnji aluminijumski poklopac ka sebi i gore za njegovo odvajanje od glavnog. Obrišite površinu oba poklopca vlažnom krpom, ako je to potrebno, operite poklopac na skidanje, koristeći deterdžent za pranje sudova.

Nakon čišćenja, ubacite aluminijumski poklopac u donje otvore i uskladite ga sa glavinim, pritisnite gornji deo unutrašnjeg poklopca do sklijanja. Unutrašnji aluminijumski poklopac mora biti čvrsto fiksiran.

Za čišćenje parnog ventila:

- Povucite njegov poklopac gore i ka sebi. Unutra skinutog poklopca okrenite fiksator parnog ventila u pravcu kretanja kazaljke na satu do zaustavljanja. Izvadite ga.
- Pažljivo ukontite gumu parnog ventila iz fiksatora, temeljno isperite ventil, fiksator i poklopac. Osušite, ponovo sastavite parni ventil u obrnutom redosledu i stavite ga na njegovo mesto.

i Da bi ste sprečili izobliženje gume ventila zabranjeno je savijati i vući.

Pri kuvanju, moguće je stvaranje kondenzate koja se nakuplja u posebnom otvoru na kućištu višenamenskog uređaja oko činije. Ova kondenzata se tako uklanja pomoću kuhinjske salвете ili peškira.

VI. SSVAVETI ZA PRIPREMU JELA

Greške u pripremi i način rešavanja

Sledeća tabela prikazuje tipične greške kuvanja u multi-kuvali, navodi moguće uzroke i načine rešavanja.

JELO NISU SPREMNO DO KRAJA

| Mogući uzroci problema | Način rešavanja |
|---|---|
| Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac višenamenskog uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka. | Tokom kuvanja ne otvarajte multi-kuvala, ako nije potrebno. Zatvorite poklopac do sklijanja. Uverite se da ništa ne ometa čvrstom zatvaranju poklopca i sabijajući gumu na unutrašnjem poklopcu nije deformisana. |
| Činija i grejaj loše kontaktiraju, temperatura kuvanja nije dovoljno visoka. | Činija mora biti ugrađena u kućište ravno, dobro kontaktirajući dnom sa toplinom diskom. Uverite se da u radnoj komori multi-kuvala nema stranih tela. Izbegavajte kontaminaciju toplotnog diska. |

| | |
|--|---|
| Loš izbor ingredijenata jela. Ingredijenti nisu pogodni za kuvanje po izabranom programu ili vi ste izabrali pogrešan program kuvanja. Ingredijenti su narezani prevetliko, prekršene su ošpe mere postavljanja prehrambenih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izražunali) vreme kuvanja. Izabrani recept nije pogodan za kuvanje u ovoj multi-kuvali. | Poželjno je da koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Izbor ingredijenata, način njihovog sečenja, mere postavljanja, izbor programa i vremena kuvanja treba da odgovaraju izabranom receptu. |
| Pri parenju: u činiji je pre malo vode za dovoljnu gustinu pare. | Ulijte vodu u činiju u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedoumici, proverite nivo vode u procesu kuvanja. |
| Pri prženju: Vi ste ulili u činiju previše ulja. Višak vlage u činiji. | Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokre dno činije. Pri dubokom prženju, sledite odgovarajući recept. Nemojte pokrivati multi-kuvalu pri prženju, ako to nije predviđeno receptom. Smrznuća hrana pre prženja mora se istopiti i voda se mora ispuštiti iz nje. |
| Pri kuvanju: iskapanje supe pri kuvanju prehrambenih proizvoda sa visokom kiselošću. | Nekim prehrambenim proizvodima potrebno posebno rukovanje pre kuvanja: pranje, prženje u masti, itd. Sledite izabrani recept. |
| Pri iskušavanju, testo se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Vi ste stavili u činiju previše testa. | Stavite u činiju testo u manjoj meri. |
| Pri pečenju (testo nije se ispeklo): | Pri iskušavanju, testo se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare. Vi ste stavili u činiju previše testa. Izvadite testo iz činije, okrenite ga i vratite u činiju, a zatim nastavite kuvanje, dok jele ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u činiju testo u manjoj meri. |

PROIZVOD SE PROKUVAO

| | |
|--|---|
| Vi ste pogrešili u odabiru vrste prehrambenog proizvoda ili pri podešavanju (obračun) vremena kuvanja. Premala veličina ingredijenata. | Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Izbor ingredijenata, način sečenja, mere postavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju biti u skladu sa preporukama. |
| Nakon kuvanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrevanje. | Preduga upotreba automatskog podgrevanja nepoželjna. Ako model multi-kuvala dozvoljava preliminarno iskušavanje ove funkcije, iskoristite tu mogućnost. |

PRI KUVANJU MLEČNO PRAŠKASTO SE ISKUVAVA

| | |
|--|---|
| Pri kuvanju mlečne prekrupе, mеlo se iskuvavaju. | Kvalitet i svojstva mleka mogu zavistiti od mestu i uslovima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra - pasterizovano mleko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mleko može biti blago razređeno sa vodom za piće |
| Ingredijenti pre kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd). Prekršene mere ingredijenata ili pogrešno izabrana vrsta prehrambenog proizvoda. | Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Izbor ingredijenata, način njihove predobrade, mere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Čeljuste prekrupе, meso, riba i plodovi mora treba da budu uvek dobro oprani čistom vodom. |

JELO PRIGORJEVA

| | |
|--|--|
| Činija bila loše očišćena nakon prethodnog kuvanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje. | Pre kuvanja, Uverite se da činija dobro oprati i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje. |
| Ukupna količina prehrambenog proizvoda je manja od preporučene receptom. | Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. |
| Vi ste podesili predugu vreme kuvanja. | Smanjite vreme kuvanja ili sledite recept pogodan za ovaj model višenamenskog uređaja. |
| Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u činiju, niste mešali ili kasno okretali hranu. | Pri običnom prženju, ulijte u činiju malo biljnog ulja da se tanko pokre dno činije. Za ravnomerno pečenje hrane u činiji, treba je povremeno mešati i okretati. |
| Pri dinstanju: vlaga u činiji nije dovoljna. | Dodajte tečnost u činiju. Tokom kuvanja ne otvarajte multi-kuvala, ako nije potrebno. |
| Pri kuvanju: u činiji pre malo tečnosti (prekršene mere ingredijenata). | Obratite pažnju na mere tehničkih i čvrstih ingredijenata. |
| Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu činije uljem pre kuvanja. | Pre postavljanja testa podmazujte dno i zidove sa maslacem ili biljnim uljem (ne uljavajte ulje u činiju!). |

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

| | |
|---|--|
| Vi ste prečesto mešali proizvod u činiji. | Pri običnom prženju, mešajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta. |
| Vi ste podesili predugu vreme kuvanja. | Smanjite vreme kuvanja ili sledite recept pogodan za ovaj model višenamenskog uređaja. |

PECIVO JE VLAŽNO

| | |
|--|---|
| Korišćeni neprikladni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute jagode, pavlaku, itd). | Izaberite ingredijente prema receptu pečenja. Pokušajte da ne koristite kao ingredijente prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama. |
| Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuvali. | Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuvala odmah nakon kuvanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuvala na kratko vreme uz uključeno automatsko podgrevanje. |

PECIVO NIJE SE PODIGLO

| | |
|---|--|
| Jaja sa šećerom su bila loše umućeni. | Koristite proverene (pogodne za ovaj model višenamenskog uređaja) recepte. Izbor ingredijenata, način njihove predobrade, mere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. |
| Testo dugo stajalo sa praškom za pecivo. | |
| Vi niste prosijali brašno ili loše umešali testo. | |
| Greške tokom postavljanja ingredijenata. | |
| Izabrani recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuvala. | |

U nekim modelima multi-kuvala REDMOND u programima «STEAM» i «SOUP», pri nedostatku tečnosti u činiji, uključuje se zaštita od pregrevanja višenamenskog uređaja. U tom slučaju, program kuvanja se zaustavlja i multi-kuvala ulazi u automatsko podgrevanje.

Preporučeno vreme pripreme raznih proizvoda na paru

| № | Proizvod | Težina, g / kol-kom. | Količina vode, ml | Vreme pripreme, min |
|----|---|-----------------------------|-------------------|---------------------|
| 1 | File svinjetine/govdine (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Jagnjeći file (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Pileći file (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Faširano meso/Kotletti | 180 (6 kom.) / 450 (3 kom.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Riba (file) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Morski plodovi za salatu, očišćeni, kuvani-zaleđeni | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Krompir (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Sargarepa (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Cvekla (kockice 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Povrće (smrznuto) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Jaja | 3 kom. | 500 | 10 |

Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa

Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»

| № | Radna temperatura | Preporuka za korišćenje* |
|----|-------------------|---|
| 1 | 35°C | Provera testa, priprema sirčeta |
| 2 | 40°C | Priprema jogurta |
| 3 | 45°C | Kvasca |
| 4 | 50°C | Fermentacija |
| 5 | 55°C | Priprema slatkiša |
| 6 | 60°C | Priprema zelenog čaja, hrane za bebe |
| 7 | 65°C | Kuvanje mesa u vakuum pakovanju |
| 8 | 70°C | Priprema punča |
| 9 | 75°C | Pasterizacija, priprema belog čaja |
| 10 | 80°C | Priprema kuvanog vina |
| 11 | 85°C | Priprema sira ili namirnica koje zahtevaju dugo vreme kuvanja |
| 12 | 90°C | Priprema crvenog čaja |
| 13 | 95°C | Priprema mlečnih kaša |
| 14 | 100°C | Priprema puslica ili džemova |
| 15 | 105°C | Priprema pihitja |
| 16 | 110°C | Sterilizacija |
| 17 | 115°C | Priprema šećernog sirupa |
| 18 | 120°C | Priprema koljenica |
| 19 | 125°C | Priprema dinstanog mesa |

| № | Radna temperatura | Preporuka za korišćenje* |
|----|-------------------|--|
| 20 | 130°C | Priprema zapečenog jela |
| 21 | 135°C | Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koru |
| 22 | 140°C | Dimljenje |
| 23 | 145°C | Pečenje povrća i ribe u foliji |
| 24 | 150°C | Pečenje mesa u foliji |
| 25 | 155°C | Pečenje proizvoda od lisnatog testa |
| 26 | 160°C | Pečenje živine |
| 27 | 165°C | Pečenje šnicli |
| 28 | 170°C | Priprema pomfrita, pilećih nageta |
| 29 | 175°C | kuvanje naggetsova |
| 30 | 180°C | kuvanje pomfrita |

Zbirna tabela programa pripreme (fabrički podešeno)

| Program | Preporuka za korišćenje | Vreme pripreme jela | Dijagnoza vremena pripreme/korak postavljanja | Odsaganje starata parametre | Izaznak na radne parametre | Autopodignje javanje |
|-------------|---|---------------------|---|-----------------------------|----------------------------|----------------------|
| MULTICOOK | Priprema raznih jela uz mogućnost podešavanja temperature i vremena kuvanja | 30 min | 2 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 15 sati / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Dinstanje mesa, ribe, povrća | 1 sat | 10 min – 12 sati / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kvasca i lisnatog testa | 50 min | 10 min – 8 sati / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Kuvanje pirinča, priprema raznih žitarica | 30 min | 5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 4 sati / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Kuvanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima | 8 min | 2 min – 1 sat / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Priprema na paru mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela | 20 min | 5 min – 2 sata / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Dinstanje povrća, mesa, ribe | 3 sati | 30 min – 12 sati / 10 min | + | - | - |
| FRY | Prženje povrća, mesa, živine | 15 min | 5 min – 2 sata / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Priprema raznih vrsta pilava | 1 sat | 10 min – 2 sata / 5 min | + | - | + |

| Program | Preporuka za korišćenje | Vreme pripreme jela | Dijagnoza vremena pripreme/korak postavljanja | Odsaganje starata parametre | Izaznak na radne parametre | Autopodignje javanje |
|----------|--|---------------------|---|-----------------------------|----------------------------|----------------------|
| SOUP | Priprema raznih prvih jela (supa od povrća, kiselih krastavaca itd.) | 1 sat | 10 min – 8 sati / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Priprema kaša na mteku | 25 min | 5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 4 sati / 5 min | + | - | + |
| YOGURT | Priprema raznih vrsta jogurta | 8 sati | 10 min – 12 sati / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Kuvanje proizvoda u vakuumiranom pakovanju | 2,5 sata | 10 min – 12 sati / 5 min | + | - | - |
| BREAD | Pečenje hleba | 2 sata | 10 min – 6 sati / 5 min | + | - | + |
| COOK | Kuvanje povrća, mesa, ribe, mahunarki | 40 min | 5 min – 8 sati / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Brza priprema pirinča, kaša na vodi | 15 min | - | - | - | + |

SRB

VII. PRE OBRAČENJA SERVISNOM CENTRU

| Šire greške | Mogući kvarovi | Ispravljanje |
|-------------|--|---|
| E1-E3 | Sistemske greške (moguć je kvar kontrolne ploče ili temperaturnih senzora) | Isključite višenamenski uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, prilikom ponovnog uključivanja multi-kvalite, obratite se ovlašćenom servisnom centru. |

| Problem | Mogući uzrok | Pomoć |
|-------------------------------|---|---|
| Aparat se ne uključuje | Nema napajanja. | Proverite napon električne mreže. |
| Jelo se priprema suviše dugo. | Nestanak struje iz električne mreže. | Proverite napon električne mreže. |
| | Između posude i grejnog elementa se našao strani predmet. | Uklonite strani predmet. |
| | Posuda u kućištu aparata ne stoji u pravom položaju nego je naharena. | Postavite posudu pravo, da ne bude naharena. |
| | Grejni element je prljav. | Isključite aparat iz mreže, ostavite da se ohladi. Očistite grejni element. |

VIII. GARANCIJSKE OBAVEZE

Ovaj uređaj ima garanciju, tokom perioda od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje, putem popravke ili zamene celog uređaja, eliminisati nedostatke izazvane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjkasti, samo ako datum kupovine potvrđuju pečat i potpis prodavca trgovine na originalnoj garatnoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu sa uputstvima za upotrebu, nije bio popravljen, demontiran ili oštećen zbog pogrešne upotrebe, kao i nije

promenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, sijalica, premaza koji sprečuju prigrorjevanje, zaptivke, itd). Rok trajanja višenamenskog uređaja i garancijski rok će se računati od dana kupovine ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na nalepnici na kucistu uređaja. Serijski broj sastoji od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mesec, a 8. - godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupovine. Ovo vrijedi uz uslov da rad uređaja se izvršuje strogo u skladu sa ovim uputstvima u upotrebu i tehničkim zahtevima.

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i uređaj treba odlagati u skladu sa lokalnim programima recikliranja. Pokažite posvećenost zaštiti životne sredine: ne treba izbacivati navedene proizvode sa kućnim otpadom.




Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme).

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.

Ovo uputstvo za upotrebu može se takođe preuzeti na sajtu www.redmond.com.


Proizvođač: DSM Enterprajz LTD. Zgrada 2, br. 6, Kadži 10 Roud, Šingtan, Šudne, Guangdung, Kina.

 *Pred tým ako začnete používať toto zariadenie, pozorne si prečítajte návod na jeho obsluhu, ponechajte si ho ako sprievodcu (manuál) počas používania prístroja. Správna prevádzka prístroja značne predlží dobu jeho používania.*

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 nepriemyselnej prevádzky;
 - na chatách;
 - v hotelových a motelových izbách alebo v iných obývaných priestoroch;
 - v apartmánach 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 káblu sa presvedčte, či má kábel uzemnenie.

 **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 pridržíavaní 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 inštrukciú 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 vnesenie 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.



Pozor: hrozí nebezpečenstvo popálenia horúcou parou.

Technické parametre

| | |
|---------------------------------|--|
| Model..... |RMC-M150E |
| Výkon..... |860 W |
| Napätie..... |220–240 V, 50 Hz |
| Obsah misy..... |5 l |
| Povlak misy..... |nehorľavé–keramické Anato® (Korea) |
| Displej..... |LED |
| 3D-ohrev..... |je k dispozícii |
| Počet programov..... |46 (16 automatických, 30 s ručným nastavením) |
| Parový ventil..... |sňimateľný |
| Vypnutie zvukového signálu..... |je k dispozícii |

Programy

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILLI (DUSENIE/CHILI)
3. BAKE (PEČENIE)
4. RICE/GRAIN (RYŽA/KRÚPY)
5. PASTA (CESTOVINY)
6. STEAM (NA PARE)
7. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)
8. FRY (FRITOVANIE)
9. PILAF (RIZOTO)
10. SOUP (POLIEVKA)
11. PORRIDGE (MLIEČNA KAŠA)
12. YOGURT (JOGURT)
13. VACUUM (VÁKUUM)
14. BREAD (CHLIEB)
15. COOK (VARENIE)
16. EXPRESS

Funkcie

- Automatické zohrievanie.....je k dispozícii, až do 24 h
- Prebežné vypnutie automatického zohrievania.....je k dispozícii
- Zohrievanie jedál.....je k dispozícii, až do 24 h
- Odladený štart.....je k dispozícii, až do 24 h
- Funkcia «MASTERCHIEF»:
 - nastavenie času a teploty počas varenia
 - vytváranie a uloženie individuálnych programov
- Funkcia «Hlasový pomocník».....je k dispozícii

Súprava

| | |
|---|-----------|
| Multifunkčné zariadenia na varenie..... |1 ks |
| Misa RB-C502..... |1 ks |
| Nádoba na prípravu jedál na pare..... |1 ks |
| Koš RAM-FBI na fritovanie..... |1 ks |
| Merací pohár..... |1 ks |
| Naberáčka..... |1 ks |
| Plochá lyžica..... |1 ks |
| Držiak na naberačku/lyžice..... |1 ks |
| Návod na obsluhu..... |1 ks |
| Kniha «100 receptov»..... |1 ks |
| Servisná knižka..... |1 ks |
| Elektrická šnúra..... |1 ks |
| Kliešte na vybratie misy..... |1 ks |

i Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobku v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatočného oznámenia o zavedení týchto zmien.

Zariadenie multifunkčného hrnca RMC-M150E A1

1. Veko prístroja
2. Sňimateľné vnútorné veko
3. Misa

4. Tlačidlo na otváranie veka
5. Panel riadenia s displejom
6. Teleso prístroja
7. Rúčka na prenos
8. Sňimateľný parový ventil
9. Plochá lyžica
10. Naberačka
11. Merací pohár
12. Nádoba na prípravu jedál na pare
13. Koš na fritovanie
14. Držiak na naberačku/lyžice
15. Kliešte na vybratie misy

Ovládací panel A2

1. Tlačidlo «Hour/Min» («Čas/Minút») – výber hodín a minút v režimoch nastavenia času varenia a odladeného štartu; zapnutie/vypnutie zvukových signálov (hlasový pomocník).
2. Tlačidlo «Time Delay» («Odladený štart») – spustenie programu nastavenia času odladeného štartu; zapnutie režimu «MASTERCHIEF».
3. Tlačidlo «Cancel/Reheat» («Zrušenie/Ohrev») – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania; prerušenie programu prípravy; vynulovanie zadávaných parametrov. Tlačidlo je vybavené senzorovým symbolom pre osoby so špatným zrakom.
4. Tlačidlo «←» – zmešňovanie hodnoty hodín alebo minút v režimoch nastavenia času; voľba automatického programu varenia; zmešňovanie teploty v režime voľby teploty.
5. Tlačidlo «→» – zväčšovanie hodnoty hodín alebo minút v režimoch nastavenia času; voľba automatického programu varenia; zväčšovanie teploty v režime voľby teploty.
6. Tlačidlo «Start / Keep Warm» («Štart/Automatický ohrev») – spustenie vybraného programu varenie; prebežné vypnutie automatického zohrievania. Tlačidlo je vybavené senzorovým symbolom pre osoby so špatným zrakom.
7. Tlačidlo «Timer/t°C» («Časovač/t°C») – prepnutie do režimu nastavenia času varenia, voľba režimu nastavenia času /teploty varenia (v programe «MULTICOOK»).
8. Tlačidlo «Menu» («Menu») – voľba automatického programu varenia.
9. Displej.

Vybavenie displeja A3

1. Indikátor pokrokovosti práce programu varenia.
2. Indikátor režimu nastavenia a času varenia.
3. Indikátor zvoleného programu varenia.
4. Indikátor fungovania funkcií automatického zohrievania a ohrievania jedál.
5. Indikátor napájania.
6. Indikátor fungovania.
7. Indikátor fungovania hlasového pomocníka.
8. Indikátor režimu údajov časovača (čas/teplota).
9. Časovač.

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

Opatrne vyfahňte prístroj a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály. Nechajte na mieste upozorňovacie nalepené etikety, orientačné nálepky a tabuľku s uvedenými sériovými číslom na kostre prístroja! Chýbanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Váš práva záručného servisu. Pretrite kostru zariadenia vlhkou tkaninou. Opláchnite misu teplou mydlinou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť (poz. «Údržba multifunkčného hrnca»).

⚠ Po prepravovaní alebo uschovaní prístroja pri nízkych teplotách nechajte ho stáť pri izbovej teplote v priebehu minimálne 2 hodiny pred prvým zapnutím.

II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred začiatkom použitia

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.

i Aby ste sa vyhli zapaščeniu dna a stien pracovnej komory prístroja odporúča sa zo začiatku uložiť všetky ingrediencie a náliať vodu do nádoby a len potom umiestniť nádobu do telesa multifunkčného hrnca.

Nezapínajte prístroj pokiaľ neumiestnite prístroj donútra nádoby, lebo v prípade náhodného spustenia programu varenia môže to spôsobiť kritické prehrievanie prístroja.

Nezapínajte prístroj s prázdnu nádobou, lebo prehrievanie nádoby môže spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

Zakazuje sa používanie prístroja s hociakými poruchami.



Hlasový pomocník

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M150E je vybavený funkciou hlasového pomocníka, vďaka čomu proces ovládania prístroja je úpne ozvučovaný a vybavený podrobnou informáciou o vykonávaných zmenách a aktuálnych nastaveniach programu. Funkcia sa spúšťa automaticky po zapnutí prístroja. Pre jej vypnutie treba stlačiť a pridržovať tlačidlo «Hour/Min» v stand-by režime. Opätovné stlačenie a udržiavanie tlačidla «Hour/Min» znovu spustí túto funkciu.

Nastavenie času prípravy

1. Keď vyberiete program prípravy stlačením tlačidla «Timer/t°C» zvolíte si režim nastavenia času prípravy (na displeji sa rozsvieti indikátor «Timer» («Časovač»), vtedy sa rozsvieti predvolený čas, a indikátor minút sa začne miháť).
2. Stlačením tlačidla «Hour/Min» zvolíte si nastavenie hodín alebo minút (zvolená hodnota sa začne miháť). Stlačením tlačidla «→» zvýšujete, a stlačením tlačidla «←» znížujete časové hodnoty. Pre urýchlenú zmenu hodnôt pridržujte tlačidlo počas niekoľkých sekúnd.
3. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále mihá) prejdite na druhý krok. Pre zrušenie zadávaných nastavení stlačte tlačidlo «Cancel/Reheat» a potom zadajte celý program prípravy zo začiatku.

⚠ Pozor! V prípade ručného nastavenia času prípravy treba si uvedomovať prípadný rozsah a krok nastavenia, predvolený v programe prípravy. V niektorých prípadoch sa čas prípravy začína odpočítat po tom, keď prístroj dosiahne nastavenú pracovnú teplotu.

Funkcia «Odladený štart»

Táto funkcia umožňuje zadať časový rozsah, po ktorom sa spustí zvolený program prípravy. Program sa dá odladiť v rozsahu od 5-ich minút až do 24-ých hodín s krokom nastavenia 5 minút.

1. Keď vyberiete a nastavíte program prípravy, stlačte tlačidlo «Time Delay» (na displeji bude miháť minútová hodnota).
2. Stlačením tlačidla «Hour/Min» zvolíte si režim nastavenia hodín alebo minút (zvolená hodnota bude miháť). Stlačením tlačidla «→» zvýšujete a stlačením tlačidla «←» znížujete časovú hodnotu. Pre zrychlenú zmenu hodnoty pridržujte tlačidlo počas niekoľkých sekúnd.
3. Stlačte a pridržujte tlačidlo «Start / Keep Warm» počas niekoľkých sekúnd. Spustí sa funkcia odladenia štartu (časovač prestane miháť, a na displeji sa zobrazí spätné odpočítanie času pred spustením zvoleného programu prípravy).

4. Pre zrušenie zadaných nastavení stlačte tlačidlo «Cancel/Reheat», a potom zadajte celý program znovu od začiatku.



Pozor! Neodporúča sa používať funkciu odloženého štartu, ak v zložení jedla sú potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie)
Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a udržiava teplotu hotového jedla v rozptí 70–80°C počas 24 hodín. Pritom bude svietiť indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» a na displeji sa zobrazuje priame odpočítanie času práce v tomto režime. Podľa potreby autozohrievanie je možno vypnúť stlačením a pridržiavaním tlačidla «Cancel/Reheat».

Predběžné vypnutie autozohrievania

Abý vopred vypnúť funkciu autozohrievania počas štartu alebo počas spustenia programu stlačte a pridržiavte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo «Start / Keep Warm», pokiaľ indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» nezhasne. Pre opätovné zapnutie funkcie autozohrievania znovu stlačte a pridržiavte tlačidlo «Start / Keep Warm» (rozsvietení sa indikátor tlačidla «Cancel/Reheat»).

Funkcia zohrievania jedlá

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M150E sa dá používať aj pre zohrievanie studených jedál. S tým účelom treba:

1. Preložiť hotové jedlo do nádoby a umiestniť ju do multifunkčného hrnca.
2. Prikrýť vrchnákom a pripojiť k elektrickej sieti.
3. Stlačiť a pridržiavať niekoľko sekúnd tlačidlo «Cancel/Reheat», pokiaľ nepočujete zvukový signál. Na displeji sa začne svietiť indikátor «Reheat» («Ohrev») a indikátor tlačidla. Spotrebič zohreje jedlo na 70–80°C. Táto teplota sa bude udržiavať v priebehu 24 hodín. Podľa potreby sa zohrievanie môžete vypnúť stlačením a pridržiavaním tlačidla «Cancel/Reheat», pokiaľ nezhasnú príslušné indikátory na displeji a tlačidlo.

Energeticky nezávislá pamäť

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M150E je vybavený energeticky nezávislou pamäťou, čo zabezpečuje zachovanie všetkých užívateľských nastavení (vrátane nastavenia odloženého štartu a hlasového pomocníka) v priebehu 2 hodín v prípade náhleho vypnutia elektriny. Ak v priebehu tohto času dodávkou elektriny budú obnovené, multifunkčný hrniec znovu začne fungovať v nastavenom režime.

Funkcia «MASTERCHIEF»

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M150E je vybavený unikátnou funkciou «MASTERCHIEF», ktorá v značnej miere rozširuje základné možnosti prístroja. Pomocou tejto funkcie sa dá meniť teplotu a čas prípravy až 10 krát práve počas realizácie programu (okrem programov «EXPRESS» a «YOGURT»). V priebehu 3 minút po skončení prípravy je možno zachovať postupnosť zadaných nastavení teploty a času a uschovať celý priebeh procesu prípravy do pamäti prístroja. Takovým spôsobom funkcia «MASTERCHIEF» dáva možnosť vytvárania vlastných programov s unikátnym teplotným režimom.

Rozsah zmeny času prípravy je od 1 minúty až do 15 hodín s krokom nastavenia 1 minúta nezávisle od programu. V prípade nastavenia času prípravy 00 hodín 00 minút v závislosti od zadaných predtým nastavení sa prístroj prepne do režimu autozohrievania alebo do stand-by režimu. Rozsah zmeny teploty je od 35 až do 180°C s krokom nastavenia 5°C.

Zmena teploty a času prípravy (vytvorenie vlastného programu)

1. Stlačením tlačidla «Menu» zvolíte si nejaký program prípravy, okrem programov «EXPRESS» a «YOGURT». Stlačte a pridržiavte tlačidlo «Start / Keep Warm». Rozsvietenia sa indikatory tlačidla «Start / Keep Warm» a «Cancel/Reheat». Spustia sa programy prípravy.
2. Abý vopred vypnúť funkciu autozohrievania, stlačte a pridržiavte tlačidlo «Start / Keep Warm» (indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» zhasne). Opätovným stlačením tlačidla «Start / Keep Warm» znovu si zapnete túto funkciu.
3. Pre zmenu času prípravy a teploty počas práce stlačte i pridržiavte tlačidlo «Time Delay» pokiaľ nepočujete zvukový signál.

4. Na displeji sa zobrazí a bude miháť hodnota času, ktorý zostáva do konca procesu prípravy. Stlačením tlačidla «←» (znížiť) alebo «→» (zvýšiť) zmeníte časovú hodnotu. Prepnutie z režimu zmeny minút na režim zmeny hodín a opačne sa uskutoční stlačením tlačidla «Hour/Min» (poz. bod «Nastavenie času prípravy»).
5. Prepnutie na režim zmeny teploty prípravy stlačte tlačidlo «Timer/°C». Na displeji sa zobrazí a bude miháť teplotná hodnota pre ďalšiu fázu prípravy. Predvolená hodnota pre program «MULTICOOK» je predtým nastavená teplota, pre ostatné programy je 100°C. Stlačením tlačidla «←» (znížiť) alebo «→» (zvýšiť) zmeníte teplotnú hodnotu.
6. Pre uloženie zadaných zmien nestláčajte tlačidlo v priebehu 10 sekúnd. Proces prípravy bude pokračovať s novými parametrami. Číselky na displeji prestanú miháť.
7. Pre ďalšie zmeny teploty a času prípravy zopakujte postup, uvedený v bodoch č. 5 až 6. Je možno uskutočniť maximálne 10 zmien počas jedného procesu prípravy.

Uloženie zmeneného programu

Môžete si uložiť vykonané zmeny do pamäti prístroja miesto programu, v ktorom ste varili. Po skončení procesu prípravy počujete zvukový signál. Ak v priebehu fungovania programu bol zmenený, na displeji sa zobrazí 3-minútové spätičné odpočítanie času (v sekundách). V priebehu tohto času súčasne stlačte a pridržiavte tlačidlo «←» a «→». Ak nechcete ukladať vykonané zmeny, stlačte tlačidlo «Cancel/Reheat».

Potom v závislosti od vykonaných nastavení prístroj prepne do režimu autozohrievania (svietí indikátor tlačidla «Cancel/Reheat», na displeji sa zobrazuje priame odpočítanie času práce) alebo do stand-by režimu.

Funkcia autozohrievania v zmenenom programe bude zapnutá alebo vypnutá v závislosti od toho, či bola zapnutá alebo vypnutá na konci procesu prípravy. Keď na poslednej fáze bola teplota prípravy stanovená menej ako 75°C, autozohrievanie počas spustenia zmeneného programu bude automaticky vypnuté.

Použitie uloženého programu

1. Stlačením tlačidla «Menu» vyberte si názov automatického programu, ktorý ste zmenili. Miesto predvolenej časovej na displeji so zobrazí «---».
2. Môžete si nastaviť čas odloženého štartu.
3. Stlačte a pridržiavte tlačidlo «Start / Keep Warm», rozsvietenia sa indikatory tlačidla «Start / Keep Warm» a «Cancel/Reheat». Na displeji sa zobrazí čas prípravy, začne sa realizácia vlastného programu a spätičné odpočítanie času trvania tohto programu.
4. Pre vypnutie autozohrievania stlačte a pridržiavte tlačidlo «Start / Keep Warm» (indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» zhasne). Opätovným stlačením tlačidla «Start / Keep Warm» môžete si znovu spustiť túto funkciu.
5. Počas varenia sa na displeji bude striedavo zobrazovať čas, ktorý zostáva do konca programu, a zvolená pre túto fázu teplota prípravy. Počas prepnutia z jednej fázy prípravy (teplotného režimu) do ďalšej počujete zvukový signál.

Návrat do predvolených nastavení

Pre zrušenie vlastného programu a obnovenie predvolených nastavení v zmenenom programe treba si zvoliť tento program stlačením tlačidla «Menu». Potom súčasne stlačte a pridržiavte tlačidlá «Hour/Min» a «Time Delay» pokiaľ nepočujete zvukový signál.

Pre obnovenie predvolených nastavení pre všetky automatické programy stlačte súbežne a pridržiavte tlačidlá «Hour/Min» a «Time Delay», pokiaľ nepočujete zvukový signál, keď sa prístroj nachádza v stand-by režime.

Všeobecný postup pri použití automatických programov

1. Pripravte (odmerajte) potrebné podľa receptu ingrediencie a vložte ich do nádoby. Dbajte na to, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutiny, boli pod maximálnou úrovňou stupnice na vnútornom povrchu nádoby.
2. Umiestnite nádobu do telesa prístroja. Presveďte sa, že sa tesne dotýka ohrievacieho prvku.

3. Zatvorte kryt multifunkčného hrnca, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Pripojte k elektrickej sieti.
4. Stlačením tlačidla «Menu» vyberte si potrebný program prípravy (na displeji bude miháť príslušný indikátor programu). Pre pohodlnejšiu orientáciu v menu stlačte tlačidlá «←» alebo «→».
5. Zastavíte čas varenia si môžete stlačením tlačidla «Timer/°C». Na displeji sa zobrazí predvolený čas prípravy, ktorý sa dá meniť.
6. Podľa potreby nastavte si čas odloženého štartu.
7. Stlačte a pridržiavte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Start / Keep Warm». Rozsvietenia sa indikatory tlačidla «Start / Keep Warm» zhasne. Začne sa proces prípravy a spätičné odpočítanie času fungovania programu.
8. O ukončení programu Vám oznámi zvukový signál. Ďalej, v závislosti od nastavení, prístroj za prepne do režimu autozohrievania (na displeji sa zobrazí priame odpočítanie času trvania tejto funkcie) alebo do stand-by režimu. Stlačením a pridržiavaním tlačidla «Start / Keep Warm» môžete vopred vypnúť autozohrievanie (indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» zhasne). Opätovným stlačením tlačidla «Start / Keep Warm» môžete znovu spustiť túto funkciu.
9. Pre prerušenie procesu prípravy, zrušenie zadaného programu alebo vypnutie autozohrievania stlačte a pridržiavte tlačidlo «Cancel/Reheat».

Program «MULTICOOK»

Program je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadaných hodnôt teploty a času prípravy. Rozsah nastavenia teploty: 35–180°C s krokom nastavenia 5°C. Rozsah nastavenia času: od 2 minút až do 15 hodín s krokom nastavenia 1 minúta (pre rozsah od 2 minút až do 1 hodiny) alebo 5 minút (pre rozsah od 1 hodiny až do 15 hodín). Predvolený čas v programe «MULTICOOK» tvorí 30 minút.

Postupujte podľa bodov č. 1 až 4 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov». Potom stlačte tlačidlo «Timer/°C» aby sa prepnuť do režimu nastavenia teploty varenia. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota varenia (100°C). Stlačením tlačidla «←» a «→» nastavte si potrebnú teplotu prípravy. Po nastavení teploty prípravy postupujte podľa bodov č. 5 až 9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov».



Pozor! V prípade ak teplota prípravy jedlá je menej ako 75°C, funkcia automatického zohrievania automaticky bude vypnutá. Ak si zvolíte teplotu 140°C a viac, maximálny čas prípravy je 2 hodiny.

Program «STEW/CHILL»

Odporúča sa na marenie zeleniny, mäsa, hydiny, darov mora. Predvolený čas prípravy v programe «STEW/CHILL» tvorí 1 hodinu. Čas prípravy si môžete nastaviť aj ručne v rozsahu od 10 minút až do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «BAKE»

Program sa odporúča na vepkanie piškôt, koláčov z kvasnicového a listkového cesta. Predvolený čas prípravy v programe «BAKE» tvorí 50 minút. Je možné ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu od 10 až do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Odmerajte potraviny podľa receptu, preložte ich do nádoby. Pozorujte, aby všetky ingrediencie boli pod ryskou 1/2 na vnútornom povrchu nádoby. Ďalej postupujte podľa bodov č. 2 až 9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov».

Program «RICE/GRAIN»

Program sa odporúča na varenie spýkňých kaší z rôznych druhov krúp, prípravu rôznych obiln. Predvolený čas prípravy v programe «RICE/GRAIN» tvorí 30 minút. Rozsah nastavenia času: od 5 minút až do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta (pre rozsah od 5 minút až do 1 hodiny) alebo 5 minút (pre rozsah od 1 hodiny až do 4 hodín). Predvolený čas v programe «MULTICOOK» tvorí 30 minút.

Program «PASTA»

Odporúča sa na výrobu cestovín, párkov, varenie vajec atď. Predvolený čas prípravy v programe «PASTA» tvorí 8 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 2 minút až do 1 hodiny s krokom nastavenia 1 minúta. Pred prvým spustením programu presvetlite sa, či bol zvukový signál zapnutý (na displeji sa rozsvietia indikátory zvukového signálu).

Spiatočné odpočítanie času fungovania programu prípravy sa začne, keď voda príde do varu. Funkcia odloženého štartu v tomto programe nie je prístupná. Nalejte do nádoby vodu. Dbajte na to, aby úroveň vody bola pod maximálnu rýsku na vnútornom povrchu nádoby. Postupujte podľa bodov Č. 2 až 5, a potom podľa bodu Č. 7 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov». Keď voda začne vriec, počujete signál. Opatrne otvorte vrnčnák a do vriacej vody dajte potraviny, potom prikryte vrnčnák, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Stlačte tlačidlo «Start / Keep Warm». Spustí sa nastavený program a začne spiatočné odpočítanie času prípravy. Ďalej postupujte podľa bodov Č. 8 až 9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov».



Pozor! Počas prípravy niektorých potravín vzniká pena. Aby nevytiekla z nádoby, a niekoľko minút, keď uложите potraviny do vriacej vody, môžete otvoriť vrnčnák.

Program «STEAM»

Odporúča sa na prípravu zeleniny, ryby, mäsa, dietických a vegetariánskych jedál a detskej výživy na pare. Predvolený čas prípravy v programe «STEAM» tvorí 20 minút. Je možné aj ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút až do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút. V tomto programe odpočítanie času prípravy sa začína, keď voda začne vriec.

- Počas prípravy zeleniny a iných potravín na pare:
 - Nalejte do nádoby 600–1000 ml vody. Umiestnite kontajner pre prípravu na pare do nádoby.
 - Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontajneru pre prípravu na pare.
 - Postupujte podľa bodov Č. 2 až 9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov».

Program «SLOW COOK»

Odporúča sa na prípravu mletého mäsa, topeňého mlieka. Predvolený čas prípravy v programe «SLOW COOK» tvorí 3 hodiny. Je možné aj ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 30 minút až do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút. V programe «SLOW COOK» funkcia autozohrievania nie je prístupná.

Program «FRY»

Odporúča sa na praženie mäsa, zeleniny, hydiny, darov mora. Predvolený čas prípravy v programe «FRY» tvorí 15 minút. Je možné aj ručné nastavenie v rozsahu od 5 minút až do 2 hodín s krokom nastavenia 1 minúta. Dovoľuje sa praženie potravín s otvoreným vrnčnákou prístroja. Funkcia «Time Delays» v tomto programe nie je prístupná.

Program «PILAF»

Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov rízota. Predvolený čas prípravy v programe «PILAF» (RIZOTO) tvorí 1 hodinu. Je možné aj ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút až do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «SOUP»

Odporúča sa na prípravu rôznych polievok a vývarov, ako aj kompótov a iných nápojov. Predvolený čas prípravy v programe «SOUP» tvorí 1 hodinu. Je možné ručné nastavenie v rozsahu od 10 minút až do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «PORRIDGE»

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas prípravy v programe «PORRIDGE» tvorí 25 minút. Rozsah nastavenia času: od 5 minút až do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta (pre rozsah od 5 minút až do 1 hodiny) alebo 5 minút (pre rozsah od 1 hodiny až do 4 hodín). Program je určený na prípravu kaší z pasteurizovaného mlieka s nízkou tukovosťou.

Aby nedošlo k vyváraniu mlieka a s cieľom dosiahnutia potrebných výsledkov odporúča sa:

- starostlivo umývať všetky druhy krúp (ryža, pohánka, proso atp.), pokiaľ sa voda nestane čistá;
- natierať nádobu multifunkčného hrnca maslom pred použitím;
- prísne dodržiavať proporcionálnosť, odmerávať ingrediencie podľa pokynov z knihy receptov, úmerne znižovať alebo zvyšovať počet ingrediencií;
- pri používaní plnotučného mlieka rozdeľovať ho plninou vodou v pomere 1:1. Ak požadované výsledky v programe «PORRIDGE» neboli dosiahnuté, využite si univerzálny program «MULTICOOK». Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše tvorí 95°C.

Program «YOGURT»

Pomocou programu «YOGURT» si môžete pripraviť rôzne chutné a zdravé jogurty u seba v domu. Predvolený čas prípravy v programe «YOGURT» tvorí 8 hodín. Je možné aj ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút až do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút. V programe «YOGURT» funkcia autozohrievania nie je prístupná.

Odmerajte potraviny a ingrediencie podľa receptu, premiestnite do nádoby. Dbajte na to, aby všetky ingrediencie a nachádzali pod rýskou 1/2 na vnútornom povrchu nádoby. Ďalej postupujte podľa bodov Č. 2 až 9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov».

Program «VACUUM»

Je určený na prípravu potravín vo vákuovom obale. Po nastavení programu čas prípravy jedáť trvá 2 hodiny 30 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 5 minútach. V programe «VACUUM» funkcia autozohrievania nie je prístupná.

Program «BREAD»

Program sa odporúča na vypekanie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky s pridaním ražnej múky. Predvolený čas prípravy v programe «BREAD» tvorí 2 hodiny (počas prvej hodiny fungovania programu prebieha naksnutie cesta, ďalej prebieha samé vypekanie). Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút až do 6 hodín s krokom nastavenia 5 minút. Zamiestte cesto podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali. Vložte cesto do nádoby. Umiestnite nádobu do telesa multifunkčného hrnca. Dbajte na to, aby všetky ingrediencie boli pod rýskou 1/2 na vnútornom povrchu nádoby. Ďalej postupujte podľa bodov Č. 2 až 9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov». Neotvárajte nádobu multifunkčného hrnca, pokiaľ sa neskončí proces vypekania chleba. Neodporúča sa používať funkciu «Odložený štart» z dôvodu toho, že by to mohlo mať negatívny vplyv na kvalitu pečenia.

Program «COOK»

Odporúča sa na prípravu zeleniny a strukovín. Predvolený čas prípravy v programe «COOK» tvorí 40 minút. Je možné aj ručné nastavenie v rozsahu od 5 minút až do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «EXPRESS»

Odporúča sa na prípravu ryže, sypkých kaší z krúp. V tomto programe sa nedá meniť čas prípravy a funkciu «Time Delay». Čas trvania programu tvorí 15 minút. Postupujte podľa bodov Č. 1 až 4 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov», a taktiež body Č. 7 až 9 (s vynechaním bodov Č. 5, 6).

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Naksnutie cesta
- Príprava fundue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu
- Príprava syru
- Sterilizácia
- Pasterizácia
- Zohrievanie detskej výživy

IV. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dodatčné príslušenstvo pre multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M150E a zvozdiev sa o novinkách výrobného programu REDMOND môžete na webovej stránke WWW.MULTICOOKER.COM alebo v obchodoch oficiálnych dealerov.

V. ČISTENIE A ÚDRŽBA PRÍSTROJA

Pred čistením spotrebiča sa ubezpečte, že je odpojený od elektrickej siete a vychladol. Použite mäkkú latku a neabrazívne čistiace prostriedky. Odporúča sa čistiť spotrebič hneď po použití.



Pri čistení sa nesmú používať abrazívne prostriedky, špongie s abrazívnym povrchom a chemické agresívne alebo iné prostriedky, ktoré sa neodporúčajú na použitie pre predmety, použité ktorých je spojené s potravinami. Je zakázané ponárať teleso spotrebiča do vody alebo dávať ho pod tečúcu vodu.

Pred prvým použitím alebo pre odstránenie zápachov po príprave odporúča sa variť polovicu citróna 15 minút za programu «STEAM».

Čistenie nádoby, hliníkoveho vrnčnaku a ventilu na odstránenie pary sa odporúča po každom použití. Nádobu si môžete umývať v myčke na riad. Po ukončení čistenia utrite vonkajší povrch nádoby do sucha.

- Pre čistenie vnútorného hliníkoveho vrnčnaku:
 - Otvorte si vrnčnák multifunkčného hrnca, z vnútornej strany vrnčnaku stlačte plastový fixátor, až sa neodpojí od vrnčnaku;
 - Zlžahka potiahnite vnútorný hliníkový vrnčnák ku seba a nahoru, aby sa odpojil od základného vrnčnaku. Pretrite povrch oboch vrnčnakov vlhkou tkaninou, podľa potreby umyte odnímateľný vrnčnák prostriedkom na umývanie riadu.

Po očistení nastavte hliníkový vrnčnák do drážok a pripojte ho ku základnému vrnčnaku, natlačte na hornú časť vrnčnaku, až nepočujete cvaknutie. Vnútorný hliníkový vrnčnák by sa mal tesne upevniť. Pre čistenie ventilu na odstránenie pary:

- Potiahnite jeho vrnčnák ku seba a nahoru. Otočte fixátor ventilu na odstránenie pery vo vnútri odstráneného vrnčnaku v smere hodinových ručičiek až na doraz. Odstráňte ho.
- Starostlivo odstráňte gumu z fixátora, opatrne umyte ventil, fixátor a vrnčnák. Vysušte, zmontujte ventil v opačnej postupnosti a umiestnite ho na pôvodné miesto.



Aby sa nezdeformovala guma ventilu zakazuje sa jej vinutie a vyťahovanie.

Počas prípravy jedáť nedeformuje dochádza do vzniku kondenzátu, ktorý sa zhromažďuje v špeciálnom hĺbeni na teple prístroja okolo nádoby. Tento kondenzát sa ľahko odstraňuje pomocou kuchyňských servítky alebo uteráku.

VI. ODPORÚČENIA NA PRÍpravU PO TRÁVIN

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V dolevedenej tabuľke sú uvedené typické chyby, ktoré sa vyskytujú počas pripravovania potravín a jedáť v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby na ich odstránenie.

JEDLO SA NEUVAŘILO DO KONCA

| Prípadné príčiny vyskytnutia problému | Spôsoby riešenia problému |
|--|--|
| Zabúdli ste prikryť vrnčnák zariadenia resp. prístroj alebo tesniť vrnčnákou, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká. | Neotvárajte vrnčnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatvárajte vrnčnák, až nepočujete cvaknutie. Presvetlite sa, že nič nevykúsuje tesnému zatváraniu vrnčnaku prístroja a tesniacia gumička na vnútornom vrnčnaku nie je deformovaná. |

| | |
|---|--|
| Nádoba a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká. | Nádobu treba umiestniť do telesa zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojím dnom k nahrievaciej podložke. Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte na to, aby nedošlo k znečisteniu nahrievacej podložky. |
| Nesprávny výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla pre spôsob, ktorý ste vybrali, resp. ste zvolili nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúskami resp. boli porušené základné pomery dodávania potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený Vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci. | Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôbené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu. |
| V prípade varenia na pare: v nádobe je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty paru. | Natlievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak sa pohybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia. |
| Počas praženia: Natili ste príliš veľa vody a oleja do nádoby. Nadbytočná úroveň vlhkosti v nádobe. | Počas obvyčajného praženia je dostatočne, aby maslo prikrájalo dno nádoby len tenkou vrstvou. Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu. Nezavráťte vhrnkáč multifunkčného hrnca počas praženia, ak to nie je uvedené v recepte. Načerstvo zamrazené potraviny pred pražením v každom prípade treba rozmrzávať a odstrániť z nich vodu. |
| V prípade varenia: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou. | Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypraženie v tuky a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali. |
| V prípade vypiekania (cesto sa neprepeklo): | Počas nakysnutia cesto sa prilepilo na vnútorný vhrnkáč a zažltlo ventili na vypustenie pary. Cesto do nádoby ukladajte v menšom objeme. Vyfahňte pečenie z misy, otočte, vráťte ho naspäť do nádoby a potom pokračujte vo varení, až pečenie nebude hotové. Ďalej by vypiekani cesto ukladajte v menšom objeme. |

POTRAVINY SA PREVARILI

| | |
|---|---|
| Pomylili ste sa s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaný) času varenia. Príliš malé rozmery ingrediencií. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. |
| Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stáť v režime automatického zohrievania. | Dlhšie používanie funkcie automatického zohrievania nie je žiaduce. V prípade ak vo Vašom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť. |

POTRAVINY SA VYVARUJÚ POČAS VARENIA

| | |
|---|---|
| Počas varenia mliečnej kaše sa mlieko vyvaruje. | Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúčame sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. Podľa potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou |
|---|---|

| | |
|--|--|
| Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. Celozrné krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou. |
|--|--|

JEDLO SA PRIPEKÁ

| | |
|--|--|
| Po predchádzajúcom varení nádoba bola zle vyčistená. Bol poškodený neprínavý povrch nádoby. | Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či je nádoba poriadne vymytá a či náhodou neprínavý povrch je poškodený. |
| Celkový objem dodaných potravín je menej, ako sa odporúča v recepte. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu prístroja) receptu. |
| Bol nastavený príliš dlhý čas varenia. | Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu prístroja. |
| Pri vypražaní: zabúdli ste pridať do nádoby maslo; nepremiešali ste resp. neskoro začali s otáčením pripravovaných potravín. | Pri obyčajnom pražení nalejte do nádoby trochu oleja, aby pokrýval dno nádoby vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v nádobe treba ich pravidelne miešať alebo otáčať. |
| Pri dusení: v nádobe chýba dostatočná úroveň vlhkosti. | Nalejte do misy viac tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vhrnkáč multifunkčného hrnca. |
| Pri varení: v nádobe je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií). | Dodržiavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií. |
| Pri vypiekani: vnútorný povrch nádoby nebol namastený maslom pred varením. | Pred ułożením cesta treba namasť dno a steny nádoby maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievat do nádoby). |

POTRAVINY STRÁTILI SVOJU FORMU, KTORÚ MALI PO NAREZANÍ

| | |
|--|---|
| Príliš často ste miešali potraviny v nádobe. | Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5-7 minút. |
| Bol nastavený príliš dlhý čas varenia. | Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného pre tento model prístroja. |

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNKÉ

| | |
|---|--|
| Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo tekutiny (šľanáč z zelenina alebo ovocie, zamrazené strukoviny, smotana a pod.). | Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa tekutiny resp. používajte ich, ak je to možné, v čo najmenšom počte. |
| Nechali ste stáť hotové pečenie príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci. | Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stáť v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu, ale pritom spustíte režim automatického zohrievania. |

PEČENIE NENARÁSTLO

| | |
|---|---|
| Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané. | Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. |
| Múka nebola prosiatia resp. cesto bolo zle vymiesané. | |
| Pomylili ste sa pri ukladani ingrediencií. | |
| Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané. | |

V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch «STEW/CHILL» a «SOUP» v prípade nedostatku tekutiny v nádobe zapína sa ochran-

ný systém proti prehriatiu prístroja. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohrievania.

Odporúčený čas na prípravu rôznych potravín na pare

| č. | Potraviny | Váha, g / počet | Množstvo vody, ml | Čas prípravy, min |
|----|--|-------------------------|-------------------|-------------------|
| 1 | Bravčová panenka / roštenka (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Baranie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kuracie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Mäsové guľôčky/ faširky | 180 (6 ks) / 450 (3 ks) | 500 | 10/15 |
| 5 | Ryba (filéty) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Šalátové krevety, očistené, varené a mrazené | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Zemiaky (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Mrkva (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Červená repa (kocky 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Zelenina (zamrazená) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Vajce na pare | 3 ks | 500 | 10 |

Tréba brať do úvahy, že to sú všeobecné odporúčania. Reálny čas sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti na kvalite konkrétnych potravín, a taktiež na vašich chuťových preferenciách.

SVK

Odporúčania pre používanie teplotných režimov v programe «MULTICOOK»

| č. | Pracovná teplota | Odporúča sa používať pre: (pozri aj kuchársku knihu receptov) |
|----|------------------|---|
| 1 | 35°C | nakysnutie cesta, príprava octu |
| 2 | 40°C | príprava jogurtu |
| 3 | 45°C | zákvas |
| 4 | 50°C | kvasenie |
| 5 | 55°C | príprava fondue |
| 6 | 60°C | príprava zeleného čaju, detskej výživy |
| 7 | 65°C | varenie mäsa vo vákuovom balení |
| 8 | 70°C | príprava punču |
| 9 | 75°C | pasterizácia, príprava bieleho čaju |
| 10 | 80°C | príprava vareného vína |
| 11 | 85°C | príprava tvarohu alebo jedál, vyžadujúcich dlhšieho času prípravy |
| 12 | 90°C | príprava červeného čaju |
| 13 | 95°C | príprava mliečnych kaší |
| 14 | 100°C | príprava bezé, džemov |
| 15 | 105°C | príprava huspeniny |
| 16 | 110°C | sterilizácia |

| Č. | Pracovná teplota | Odporúča sa používať pre: (pozri aj kuchársku knihu receptov) |
|----|------------------|---|
| 17 | 115°C | príprava cukrového sirupu |
| 18 | 120°C | príprava pečeného kolena |
| 19 | 125°C | príprava duseného mäsa |
| 20 | 130°C | príprava špeciálnych zabezpečených koliačov |
| 21 | 135°C | vypraženie hotových jedál pre vytvorenie krehkej kôrky |
| 22 | 140°C | údenie |
| 23 | 145°C | zapekanie zeleniny a ryby vo fólii |
| 24 | 150°C | zapekanie mäsa vo fólii |
| 25 | 155°C | praženie výrobkov z kvasnicového cesta |
| 26 | 160°C | praženie hydinyového mäsa |
| 27 | 165°C | praženie steakov |
| 28 | 170°C | praženie mäsa a ryby v ceste |
| 29 | 175°C | príprava nugetiek |
| 30 | 180°C | príprava hranoliek |

Súhrnná tabuľka programov prípravy (továrské nastavenia)

| Program | Odporiadená na použitie | Predvolený čas prípravy | Rozsah času nastaviteľných nastavení | Odtložený štart | Východ na pracovné parametre | Autozohrievanie |
|-------------|---|-------------------------|---|-----------------|------------------------------|-----------------|
| MULTICOOK | Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy | 30 min | 2 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 15 hodín / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Dusenie mäsa, ryby, zeleniny, obilnín a viaczložkových jedál | 1 hodina | 10 min – 12 hodín / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Vypekanie keksov, pšičiek, rôznych koliačov z kvasnicového a listkového cesta | 50 min | 10 min – 8 hodín / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Príprava rôznych krúp a obilnín. Varenie sypkých kaší na vode | 30 min | 5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 4 hodín / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie párkov, raviolí a iných pototovarov | 8 min | 2 min – 1 hodina / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Príprava na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín | 20 min | 5 min – 2 hodiny / 5 min | + | + | + |

| Program | Odporiadená na použitie | Predvolený čas prípravy | Rozsah času nastaviteľných nastavení | Odtložený štart | Východ na pracovné parametre | Autozohrievanie |
|-----------|---|-------------------------|--|-----------------|------------------------------|-----------------|
| SLOW COOK | Príprava roztopeného mlieka, kolena, suspenzií, utopencov | 3 hodín | 30 minút – 12 hodín / 10 min | + | - | - |
| FRY | Praženie mäsa, ryby, zeleniny a viaczložkových jedál | 15 min | 5 minút – 2 hodiny / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Príprava rôznych druhov rizota (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou) | 1 hodina | 10 min – 2 hodiny / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Príprava vývarov, omáčok, zeleninových a chladných polievok | 1 hodina | 10 min – 8 hodín / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Varenie kaší na mlieke | 25 min | 5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 4 hodín / 5 min | + | - | + |
| YOGURT | Príprava rôznych druhov jogurtu | 8 hodín | 10 min – 12 hodín / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Varenie potravín vo vákuovom obale | 2,5 hodiny | 10 min – 12 hodín / 5 min | + | - | - |
| BREAD | Vypekanie chleba z ražnej a pšeničnej múky vrátane fázy nakysnutia mlieka | 2 hodiny | 10 min – 6 hodín / 5 min | + | - | + |
| COOK | Varenie zeleniny a strukovín | 40 min | 5 min – 9 hodín / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Rýchle varenie ryže, sypkých kaší na vode | 15 min | - | - | - | + |

VII. PRED TÝM AKO SA OBRÁTIŤ DO SERVISNÉHO CENTRA

| Oznam o chybe na displeje | Možné poruchy | Odstánenie poruchy |
|---------------------------|--|--|
| E1 – E3 | Systémová chyba. Je možná porucha elektrickej dosky alebo teplotného snímača | Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Pevne zatvorte kryt. Ak sa pri opätovnom zapnutí multifunkčného hrnca problém neodstráni, obráťte sa na autorizované servisné centrum |

| Porucha | Prípadná príčina | Odstánenie poruchy |
|--------------|---------------------------------------|---|
| Nezapína sa. | Chyba napájanie od elektrickej siete. | Skontrolujte napätie v elektrickej sieti. |

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Varenie trvá mimoriadne dlho. | Nedostatok napájania od elektrickej siete. | Skontrolujte napätie v elektrickej sieti. |
| | Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet. | Odstáňte cudzí predmet. |
| | Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovne. | Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení. |
| | Nahrievací prvok je zašpinený. | Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok. |

VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka nadobúda platnosť len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na používanie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho použitia, a taktiež ak je uschované kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.). Doba používania prístroja a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od dátumu jeho výroby (v prípade keď tento dátum nebude možné zistiť). Dátum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktoré je umiestnené na identifikačnej etikete na telese výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-čch symbolov. 6. a 7. symbol znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia.

Výrobcom sa stanovuje doba použitia tohto prístroja počas 5-čh rokov odo dňa nákupu prístroja. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používať presne v súlade s týmto návodom na používanie a technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na používanie ako aj samotného prístroja musia prebehať podľa lokálneho programu pre spracovanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.




Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča).

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 návod na obsluhu je prístupný taktiež aj na webovej stránke www.redmond.com.py.

Výrobca: DSM Enterprajz LTD, Dom číslo 2, č. 6, Kadži 10 Roud, Šingtan, Šunde, Guahdun, Čína.

 Przed użyciem danego urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikłe 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 motelowych 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, miski 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, narożnikami 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 do przygotowywania

- posiłków 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. Ścisłe 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 upośledzeniami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi 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 przewód sieciowy 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.



Uwaga: istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą

Charakterystyki techniczne

| | |
|--------------------------------------|--|
| Model | RMCM150E |
| Moc | 860 W |
| Napięcie | 220–240 V, 50 Hz |
| Pojemność misy | 5 l |
| Pokrycie misy | ceramiczna powłoka antyadhezyjna Anato® (Korea) |
| Wyświetlacz | LED |
| Ogrzewanie 3D | jest |
| Ilość programów | 46 (16 automatycznych, 30 konfigurowanych ręcznie) |
| Zawór parowy | zdejmowany |
| Odtączenie sygnału dźwiękowego | jest |

Programy

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILLI (DUSZENIE/CHILLI)
3. BAKE (WYPIEKI)
4. RICE/GRAIN (RYŻ/KOZIE)
5. PASTA (MAKARON)
6. STEAM (PARA)
7. SLOW COOK (DUSZENIE NA WOLNYM OGNIU)
8. FRY (SMAŻENIE)
9. PILAF (PILAW)
10. SOUP (ZUPA)
11. PORRIDGE (KASZA NA MLEKU)
12. YOGURT (JOGURT)
13. VACUUM (PROŻNIA)
14. BREAD (CHLEB)
15. COOK (GOTOWANIE)
16. EXPRESS

Funkcje

- Podgrzewanie automatyczne jest, do 24 godzin
- Wstępne odtączenie podgrzewania automatycznego jest
- Odrzewnienie potraw jest, do 24 godzin
- Opóźniony start jest, do 24 godzin
- Funkcja "MASTERCHEF":
- regulowanie czasu i temperatury podczas przygotowywania
 - utworzenie i zapis indywidualnych programów
- Funkcja "Pomocnik głosowy" jest

Zestaw

| | |
|--|--------|
| Multicooker | 1 szt. |
| Misa RB-C502 | 1 szt. |
| Naczynie do przygotowywania na parze | 1 szt. |
| Koszyk RAM-FBI do smażenia na głębokim oleju | 1 szt. |
| Miarka | 1 szt. |
| Chochła | 1 szt. |
| Łyżka płaska | 1 szt. |
| Uchwyt na chochlę/łyżkę | 1 szt. |
| Instrukcja obsługi | 1 szt. |
| Książka "100 przepisów kulinarnych" | 1 szt. |
| Książeczka serwisowa | 1 szt. |
| Przewód zasilający | 1 szt. |
| Szczypce do wyjmowania misy | 1 szt. |

i Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera RMC-M150E A1

1. Pokrywa urządzenia
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
3. Misa

4. Przycisk otwierania pokrywy
5. Panel sterowania z wyświetlaczem
6. Korpus urządzenia
7. Uchwyt do przenoszenia
8. Zdejmowany zawór parowy
9. Łyżka płaska
10. Chochła
11. Miarka
12. Naczynie do przygotowywania na parze
13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
14. Uchwyt na chochlę/łyżkę
15. Szczypce do wyjmowania misy

Elementy panelu sterowania A2

1. Przycisk "Hour/Min" ("Godzina/Min") – wybór ilości godzin lub minut w trybach ustawiania czasu przygotowywania i opóźnionego startu; włączenie/odtączenie sygnałów dźwiękowych (pomocnika głosowego).
2. Przycisk "Time Delay" ("Opóźniony start") – włączenie trybu ustawiania czasu opóźnionego startu; włączenie trybu ustawiania czasu opóźnionego startu; włączenie trybu "MASTERCHEF".
3. Przycisk "Cancel/Reheat" ("Anuluj/Odrzewnienie") – włączenie/odtączenie funkcji odrzewniania; przenawianie działania programu gotowania; anulowanie wprowadzonych parametrów. Przycisk jest wyposażony w symbol dotykowy dla osób słabo widzących.
4. Przycisk "+" – zmniejszenie wartości godzin lub minut w trybach ustawiania czasu; wybór automatycznego programu gotowania; zmniejszanie temperatury w trybie wyboru temperatury.
5. Przycisk "-" – zwiększanie wartości godzin lub minut w trybach ustawiania czasu; wybór automatycznego programu gotowania; zwiększanie temperatury w trybie wyboru temperatury.
6. Przycisk "Start / Keep Warm" ("Start / Podgrzewanie automatyczne") – włączenie wybranego programu gotowania; wstępne odtączenie auto podgrzewania. Przycisk jest wyposażony w symbol dotykowy dla osób słabo widzących.
7. Przycisk "Timer/t°C" ("Timer/t°C") – przejście do trybu ustawiania czasu przygotowywania, wybór trybu ustawiania czasu/temperatury przygotowywania (w programie "MULTICOOK").
8. Przycisk "Menu" ("Menu") – wybór automatycznego programu gotowania.
9. Wyświetlacz.

Budowa wyświetlacza A3

1. Lampa kontrolna przebiegu działania programu gotowania.
2. Lampa kontrolna trybu ustawiania czasu przygotowywania.
3. Lampa kontrolna wybranego automatycznego programu gotowania.
4. Lampa kontrolna działania funkcji podgrzewania automatycznego i odrzewniania dań.
5. Lampa kontrolna zasilania.
6. Lampa kontrolna działania.
7. Lampa kontrolna działania pomocnika głosowego.
8. Lampa kontrolna trybu wartości minutnika (czas/temperatura).
9. Minutnik.

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrożnie rozpakuj wyrob, usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym. Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej. Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemyj misę ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się postronnego zapachu, co nie świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku oczyść urządzenie (zob. "Obsługa multicookera").

⚠ Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze

naależy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA

Przed rozpoczęciem użytkowania

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trafiła 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 inne części wewnętrzne multicookera nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

i W celu uniknięcia zabrudzenia dna i ścianek komory roboczej urządzenia zaleca się najpierw włożyć składniki i nalać wodę do misy, i dopiero potem wstawić misę do korpusu multicookera.

Nie włączaj urządzenia bez wstawionej do wnętrza misy – w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania doprowadzi to do krytycznego przegrzania się urządzenia.

Nie włączaj urządzenia z pustą misą – przegrzanie się misy może doprowadzić do uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej.

⚠ Zabronione jest używanie urządzenia przy jakikolwiek wadliwym działaniu.

Pomocnik głosowy

Multicooker REDMOND RMC-M150E posiada funkcję pomocnika głosowego, dzięki której proces sterowania urządzeniem jest całkowicie udźwiękowiony i towarzyszą mu szczegółowe informacje o wykonanych zmianach i bieżących ustawieniach programu. Funkcja jest uruchamiana automatycznie po włączeniu urządzenia. Aby wyłączyć ją, naciśnij i przytrzymaj przycisk "Hour/Min" w trybie oczekiwania. Ponowne naciśnięcie i przytrzymanie przycisku "Hour/Min" powoduje ponowne włączenie danej funkcji.

Ustawianie czasu przygotowywania

1. Po dokonaniu wyboru programu gotowania, naciskając na przycisk "Timer/t°C" wybierz tryb ustawiania czasu przygotowywania (na wyświetlaczu wyświetli się lampka kontrolna "Timer" ("Timer")), wyświetli się ustawiony domyślny czas przygotowywania, a lampka kontrolna minut zacznie migotać).
2. Naciskając na przycisk "Hour/Min" wybierz wartość godzin lub minut (wybrana wartość będzie migotać). Naciskając na przycisk "+" zwiększaj, a naciskając na przycisk "-" zmniejszaj wartość czasu. W celu szybkiej zmiany wartości przytrzymaj i wciśnij przycisk w ciągu kilku sekund.
3. Po zakończeniu ustawiania czasu przygotowywania (wyświetlacz nadal migocze) przejdź do następnego etapu. W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk "Cancel/Reheat", po czym wprowadź cały program gotowania ponownie.

⚠ Uwaga! Podczas ręcznego ustawiania czasu przygotowywania uwzględniaj możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą w programie gotowania. W niektórych programach odtliczenie czasu przygotowywania zaczyna się po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury roboczej.

Funkcja "Opóźniony start"

Dana funkcja pozwala zadać zakres czasu, po upływie którego zacznie działać wybrany program gotowania. Opóźniony start programu można w zakresie od 5 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

1. Po dokonaniu wyboru i ustawieniu programu gotowania naciśnij przycisk "Time Delay" (na wyświetlaczu będzie migotać wartość minut).
2. Naciskając przycisk "Hour/Min" wybierz tryb ustawiania godzin lub minut (wybrana wartość będzie migotać). Naciskając na przycisk "+" zwiększaj, a naciskając na przycisk "-" zmniejszaj wartość czasu. W celu szybkiej zmia-

ny wartości przytrzymaj i wcisnij przycisk w ciągu kilku sekund.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" w ciągu kilku sekund. Rozpocznie się działanie funkcji opóźnienia startu (minutnik) przestanie migotać, na wyświetlaczu będzie wyświetlane wsteczne odliczanie czasu do rozpoczęcia działania wybranego programu gotowania).
- W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk "Cancel/Reheat", po czym wprowadź cały program gotowania ponownie.



Uwaga! Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mięło, mięso, ser itd.).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań – podgrzewanie automatyczne

Włącza się automatycznie po zakończeniu działania programu gotowania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-80°C w ciągu 24 godzin. Świeci się przy tym lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat", a na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednie odliczanie czasu działania w danym trybie. W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk "Cancel/Reheat".

Wstępne włączenie podgrzewania automatycznego

W celu uprzedniego wyłączenia funkcji podgrzewania automatycznego podczas startu lub działania programu naciśnij i przytrzymaj przez sekundę przycisk "Start / Keep Warm", dopóki lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" jeszcze raz (zapali się lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat").

Funkcja odgrzewania dań

Multicooker REDMOND RMC-M150E może być używany do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przełóż produkty do miski, wstaw ją do multicookera.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk "Cancel/Reheat" do sygnału dźwiękowego. Zapala się lampka kontrolna "Reheat" (Odgrzewanie) na wyświetlaczu i lampka kontrolna przycisku. Timer rozpocznie bezpośrednio odliczanie czasu odgrzewania. Danie będzie odgrzane do 70-80°C, dana temperatura może być utrzymana przez 24 godzin. W razie potrzeby odgrzewanie można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk "Cancel/Reheat", dopóki nie zgaśnie odpowiedniej lampki kontrolnej na wyświetlaczu i przycisku.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND RMC-M150E posiada pamięć niezależną od zasilania, co zapewnia zachowanie wszystkich ustawień użytkownika (łącznie z ustawieniami opóźnionego startu i pomocnika głosowego) przez 2 godziny w przypadku nieprzewidzianego odłączenia zasilania elektrycznego. Jeżeli w ciągu tego czasu zasilanie elektryczne zostanie wznowione, multicooker będzie nadal działał w ustawionym trybie.

Funkcja "MASTERCHIEF"

W multicookerze REDMOND RMC-M150E zrealizowana jest unikatowa funkcja "MASTERCHIEF", znaczenie poszerzająca bazowy zestaw możliwości urządzenia. Funkcja pozwala zmieniać temperaturę i czas przygotowywania do 10 razy bezpośrednio w procesie pracy programu (oprócz programów "EXPRESS" i "YOGURT"). W ciągu 3 minut po zakończeniu przygotowywania można zachować kolejność wprowadzonych ustawień temperatury i czasu i zapisać cały przebieg procesu przygotowywania w pamięci urządzenia. Dzięki temu funkcja "MASTERCHIEF" daje możliwość utworzenia własnych programów o unikalnym trybie temperaturowym.

Zakres zmiany czasu przygotowywania – od 1 minuty do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty niezależnie od programu. Przy ustawianiu czasu przygotowywania 00 godzin 00 minut w zależności od dokonanych wcześniej ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego albo do trybu oczekiwania.

Zakres zmiany temperatury – od 35 do 180°C z możliwością zmiany co 5°C.

Zmiana temperatury i czasu przygotowywania (utworzenie własnego programu)

- Naciskając przycisk "Menu", wybierz dowolny program gotowania, oprócz programów "EXPRESS" i "YOGURT". Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm". Zapala się lampki kontrolne przycisków "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Rozpocznie się wykonanie programu gotowania.
- Abi zawczasu odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" (lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" zgaśnie). Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku "Start / Keep Warm" można znowu włączyć daną funkcję.
- W celu zmiany czasu przygotowywania i temperatury w procesie działania naciśnij i przytrzymaj do sygnału dźwiękowego przycisk "Time Delay".
- Na wyświetlaczu pojawi się i będzie migotać wartość czasu, który pozostał do zakończenia procesu przygotowywania. Naciskając przyciski "-" (zmniejszenie) lub "+" (zwiększenie), zmień wartość czasu. Aby przejść od zmiany minut do zmiany godzin i odwrotnie, naciskaj przycisk "Hour/Min" (roz. zob. rozdział "Ustawianie czasu przygotowywania").
- Abi przejść do zmiany temperatury przygotowywania naciśnij przycisk "Timer/°C". Na wyświetlaczu pojawi się i będzie migotać wartość temperatury dla następnego etapu przygotowywania. Wartość domyślna dla programu "MULTICOOK" – ustawiona wcześniej temperatura, dla pozostałych programów – 100°C. Naciskając przyciski "-" (zmniejszenie) lub "+" (zwiększenie), zmień wartość temperatury.
- W celu zachowania wprowadzonych zmian nie naciskaj przycisków w ciągu 10 sekund. Proces przygotowywania będzie kontynuowany z nowymi parametrami. Cyfry na wyświetlaczu przestaną migotać. Wartości temperatury i czasu, pozostałego do końca przygotowywania, będą po kolei pojawiały się na wyświetlaczu.
- W celu kolejnej zmiany temperatury i czasu przygotowywania powtórz działanie, opisane w p. 3-6. Można wprowadzić do 10 zmian w ciągu jednego procesu przygotowywania.

Zachowanie zmienionego programu

Dokonane zmiany można zachować w pamięci urządzenia w miejsce pierwotnie ustawionego programu gotowania. Po zakończeniu procesu przygotowywania zabrzmi sygnał dźwiękowy. Jeżeli podczas działania program został zmieniony, na wyświetlaczu rozpocznie się 3-minutowe wsteczne odliczanie czasu (w sekundach). W ciągu tego czasu jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski "+" i "-". Jeżeli nie chcesz zapisywać dokonanych zmian, naciśnij przycisk "Cancel/Reheat".

Następnie, w zależności od dokonanych ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat"), na wyświetlaczu wyświetlane jest bezpośrednie odliczanie czasu działania) lub do trybu oczekiwania.

Funkcja auto podgrzewania w zmienionym programie będzie włączona lub wyłączona w zależności od tego, czy była ona włączona lub wyłączona na końcu procesu przygotowywania. Jeżeli na ostatnim etapie przygotowywania była ustawiona temperatura poniżej 75°C, podgrzewanie automatyczne przy uruchomieniu zmienionego programu zostanie automatycznie wyłączone.

Używanie zapisanego programu

- Naciskając przycisk "Menu", wybierz nazwę zmienionego przez Ciebie programu automatycznego. Zamiast wartości czasu, ustawionej domyślnie, na wyświetlaczu pojawią się symbole "- - - -".
- Można ustawić czas opóźnionego startu.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm", zapala się lampki kontrolne przycisków "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Na wyświetlaczu pojawi się łączny czas przygotowywania, rozpocznie się wykonanie indywidualnego programu i odliczanie wsteczne czasu jego działania.
- W celu wyłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk "Start / Keep Warm" (lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" zgaśnie). Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku "Start / Keep Warm"

można znowu włączyć daną funkcję.

- W procesie przygotowywania na wyświetlaczu po kolei będzie pojawiać się czas, pozostały do zakończenia działania programu, i temperatura wybrana dla danego etapu przygotowywania. Podczas przejścia od jednego etapu przygotowywania (trybu temperaturowego) do następnego zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Powrót do ustawień fabrycznych

Abi skasować indywidualny program i przywrócić ustawienia fabryczne zmienionego programu automatycznego, wybierz go, naciskając przycisk "Menu". Po czym jednocześnie naciśnij i przytrzymaj do sygnału dźwiękowego przyciski "Hour/Min" i "Time Delay".

Abi przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich programów automatycznych, jednocześnie naciśnij i przytrzymaj do sygnału dźwiękowego przyciski "Hour/Min" i "Time Delay", gdy urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania.

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

- Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wóz je do miski. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej linii, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni miski.
- Wstaw misę do korpusu urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega ona do elementów grzewczych.
- Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciskając przycisk "Menu", wybierz potrzebny program gotowania (na wyświetlaczu będzie migotać odpowiednia lampka kontrolna programu). Dla wygodniejszej nawigacji w menu naciskaj na przyciski "-" lub "+".
- Aby ustawić czas przygotowywania, naciśnij na przycisk "Timer/°C". Na wyświetlaczu wyświetli się ustawiony domyślnie czas przygotowywania, który można zmienić.
- W razie konieczności można ustawić czas opóźnionego startu.
- Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk "Start / Keep Warm". Zapala się lampki kontrolne przycisków "Start / Keep Warm" i "Cancel/Reheat". Rozpocznie się proces przygotowywania i wsteczne odliczanie czasu działania programu.
- O zakończeniu programu gotowania powiadomienia sygnał dźwiękowy. Następnie, w zależności od ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (na wyświetlaczu wyświetli się bezpośrednie odliczanie czasu działania danego funkcji) lub do trybu oczekiwania. Naciskając i przytrzymując przycisk "Start / Keep Warm" można zawczasu odłączyć podgrzewanie automatyczne (lampka kontrolna przycisku "Cancel/Reheat" zgaśnie). Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku "Start / Keep Warm" można znowu włączyć daną funkcję.
- W celu przerwania procesu przygotowywania, anulowania wprowadzonego programu lub odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk "Cancel/Reheat".

Program "MULTICOOK"

Program przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie wszelkich potraw wg konfigurowanych przez użytkownika parametrów temperatury i czasu przygotowywania. Zakres ustawiania temperatury: 35-180°C z dokładnością do 5°C. Zakres ustawiania czasu: od 2 minut do 15 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla interwału od 2 minut do 1 godziny) lub do 5 minut (dla interwału od 1 godziny do 15 godzin). Domyślnie w programie "MULTICOOK" czas przygotowywania wynosi 30 minut.

Kieruj się p. 1-4 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych". Następnie naciśnij przycisk "Timer/°C", aby przejść do trybu ustawiania temperatury przygotowywania. Na wyświetlaczu wyświetli się ustawiona domyślnie temperatura przygotowywania (100°C). Naciskając na przyciski "+" i "-" ustaw potrzebną temperaturę przygotowywania. Po ustawieniu temperatury przygotowywania kieruj się p. 5-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".



Uwaga! Przy temperaturze przygotowywania potraw poniżej 75°C funkcja podgrzewania automatycznego będzie domyślnie odłączona. W przypadku wybrania temperatury 140°C i więcej maksymalny czas przygotowywania – 2 godziny.

Program "STEW/CHILL"

Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu, owoców morza. Domyślnie w programie "STEW/CHILL" czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "BAKE"

Program zalecany jest do pieczenia biszkoptów, zapiekankę, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego. Domyślnie w programie "BAKE" czas przygotowywania wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Odmierz produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, przelóż do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski 1/2 na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

Program "RICE/GRAIN"

Program zalecany jest do gotowania kasz na sypko z różnych rodzajów kasz, przygotowywania różnych garnurków. Domyślnie w programie "RICE/GRAIN" czas przygotowywania wynosi 30 minut. Zakres ustawiania czasu: od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla interwału od 5 minut do 1 godziny) lub do 5 minut (dla interwału od 1 godziny do 4 godzin).

Program "PASTA"

Zalecany jest do przygotowywania makaronu, parówek, gotowania jajek itd. Domyślnie w programie "PASTA" czas przygotowywania wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością ustawiania do 1 minuty. Przed uruchomieniem programu upewnij się, że sygnał dźwiękowy jest włączony (na wyświetlaczu świeci się lampka kontrolna sygnału dźwiękowego).

Wstępcie odliczanie czasu działania programu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Nalej wody do misy. Uważaj, aby poziom wody był poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Kieruj się p. 2-5 i dalej p. 7 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych". Po zagotowaniu się wody zabrzmi sygnał. Ostrożnie otwórz pokrywę i wóź produkty do gotującej się wody, zamknij pokrywę do przysłknięcia. Naciśnij przycisk "Start / Keep Warm". Rozpoczniesz się wykonanie ustawionego programu i odliczanie wstępcie czasu przygotowywania. Następnie kieruj się p. 8-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".



Uwaga! Podczas przygotowywania niektórych produktów powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom z misy można otworzyć pokrywę kilka minut po włożeniu produktów do gotującej się wody.

Program "STEAM"

Zalecany jest do przygotowywania na parze warzyw, ryby, mięsa, dań dietetycznych i warzywno-ziemniaczanych, posiłków dla dzieci. Domyślnie w programie "STEAM" czas przygotowywania wynosi 20 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut. W danym programie odliczanie czasu przygotowywania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody.

Aby przygotować warzywa i inne produkty na parze:

- Nalej do misy 600-1000 ml wody. Wstaw naczyne do gotowania na parze do misy.
- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomi-

ernie rozłóż je w naczyndu do gotowania na parze.

- Kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

Program "SLOW COOK"

Zalecany jest do przygotowywania duszonego mięsa, prażonego mleka. Domyślnie w programie "SLOW COOK" czas przygotowywania wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością ustawiania do 10 minut. W programie "SLOW COOK" funkcja auto podgrzewania jest niedostępna.

Program "FRY"

Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza. Domyślnie w programie "FRY" czas przygotowywania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawiania do 1 minuty. Dopuszczalne jest smażenie produktów z otwartą pokrywą urządzenia.

Dla danego programu funkcja "Time Delay" jest niedostępna.

Program "PILAF"

Program zalecany jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. Domyślnie w programie "PILAF" czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "SOUP"

Zalecany jest do przygotowywania różnych pierwszych dań oraz kompotów i innych napojów. Domyślnie w programie "SOUP" czas przygotowywania wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "PORRIDGE"

Zalecany jest do przygotowywania kasz na mleku. Domyślnie w programie "PORRIDGE" czas przygotowywania wynosi 25 minut. Zakres ustawiania czasu: od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 1 minuty (dla interwału od 5 minut do 1 godziny) lub do 5 minut (dla interwału od 1 godziny do 4 godzin). Program przeznaczony jest do przygotowywania kaszy na mleku pasteryzowanym o małej zawartości tłuszczu. Aby uniknąć wygotowania się mleka i uzyskać pożądaný rezultat, zalecane jest:

- dokładne przemywanie wszystkich kasz zbożowych (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- smarowanie misy multicookera masłem śmietankowym przed przygotowywaniem;
- ścisłe przestrzeganie zasad proporcji podczas odmierzania składników zgodnie z zaleceniami książki z przepisami kulinarnymi, zmniejszaj lub zwiększaj ilość składników tylko proporcjonalnie;
- w przypadku użycia mleka pełnotłustego należy rozcieńczyć je wodą pitną w proporcji 1:1.

Jeżeli oczekiwany rezultat w programie "PORRIDGE" nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu "MULTICOOK". Optymalna temperatura przygotowywania kaszy na mleku wynosi 95°C.

Program "YOGURT"

Przy pomocy programu "YOGURT" możesz przygotowywać różne smaczne i pożyteczne jogurty w swoim domu. Domyślnie w programie "YOGURT" czas przygotowywania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut. W programie "YOGURT" funkcja auto podgrzewania jest niedostępna.

Odmierz produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, przelóż do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki znajdowały się poniżej kreski 1/2 na wewnętrznej powierzchni. Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

Program "VACUUM"

Przeznaczony jest do gotowania produktów w opakowaniu próżniowym. Domyślny czas przygotowywania w danym programie wynosi 2 godziny 30 minut. Możliwe

jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut. W programie "VACUUM" funkcja auto podgrzewania jest niedostępna.

Program "BREAD"

Program zalecany jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodatkiem mąki żytniej. Domyślnie w programie "BREAD" czas przygotowywania wynosi 2 godziny (w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcowa fermentacja ciasta, a później samo pieczenie). Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 6 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Zagnieć ciasto, kierując się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego. Wóź ciasto do misy. Wstaw misę do korpusu multicookera. Uważaj, aby wszystkie składniki znajdowały się poniżej kreski 1/2 na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Dalej kieruj się p. 2-9 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych". Nie otwieraj pokrywy multicookera do całkowitego zakończenia procesu pieczenia.

Nie jest zalecane używanie funkcji "Opóźniony start", ponieważ może to wpłynąć na jakość wypieku.

Program "COOK"

Zalecany jest do przygotowywania warzyw i strączkowych. Domyślnie w programie "COOK" czas przygotowywania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 8 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Program "EXPRESS"

Zalecany jest do przygotowywania ryżu, kasz na sypko. W danym programie niedostępne jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania i funkcja "Time Delay". Czas działania programu wynosi 15 minut. Kieruj się p. 1-4 rozdziału "Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych", następnie p. 7-9 (opuszczając p. 5, 6).

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Kończąca fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Smażenie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu
- Przygotowywanie sera
- Sterylizacja
- Pasteryzacja
- Odrzewianie produktów dla dzieci

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-M150E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie WWW.MULTICOOKER.COM lub w sklepach oficjalnych dealerów.

V. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków myjących. Radzimy zmyć urządzenie bezpośrednio po użyciu.



Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek o powłoce ścierniej i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumieniem wody.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia niepożądaných zapachów po gotowaniu zalecamy w ciągu 15 minut gotować połowę cytryny w programie "STEAM".

Mise, wewnętrzną pokrywę aluminiową i zdejmowany zawór parowy należy oczyszczać po każdym użyciu urządzenia. Mise można myć w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia misy wytrzyj jej powierzchnię zewnętrzną do sucha.

• Aby oczyścić wewnętrzną pokrywę aluminiową:

- Otwórz pokrywę multicookera, a na wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij do góry uchwyty plastikowy do odłączenia pokrywy;
- Lekko pociągnij wewnętrzną pokrywę aluminiową do siebie i do góry, aby odłączyła się ona od głównej. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną tkaniną, w razie potrzeby przemyj pokrywę zdejmowaną z użyciem płynu do mycia naczyń.

Po oczyszczeniu wstaw pokrywę aluminiową do dolnych wpustów i połącz ją z pokrywą główną, naciśnij na górną część pokrywy wewnętrznej do przytknięcia. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa powinna zostać szczelnie ustalona.

Aby oczyścić zawór parowy:

- Pociągnij jego pokrywę do góry i do siebie. Wewnątrz zdjętej pokrywy obróć ustalacz zaworu parowego do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zdejmij go.
- Starannie wyjmij część gumową zaworu z ustalacza, dokładnie wymyj zawór, ustalacz i pokrywę. Wyszus, zmontuj zawór w kolejności odwrotnej i wstaw go na miejsce.

i W celu zapobieżenia deformacji gumy w zaworze zabronione jest jej skręcanie i wyciąganie.

Podczas przygotowywania jedzenia możliwe jest powstawanie skroplin, które zbierają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dookoła misy. Skropliny te można łatwo usunąć przy pomocy serwetki kuchennej lub ściereczki.

VI. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania oraz sposoby ich usunięcia

W danym rozdziale przytoczone są typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, rozpatrzone są możliwe ich przyczyny i sposoby rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

| Możliwe przyczyny problemu | Sposoby rozwiązania |
|--|---|
| Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka. | Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamkij pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona. |
| Misa ma zły kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka. | Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczelnie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów postronnych. Nie dopuszczaj zabrudzeń tarczy grzewczej. |
| Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do przygotowywania w wybrany sposób lub wybrany był niewłaściwy program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, narzucone są ogólne proporcje produktów. Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas przygotowywania. Wybrany wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przygotowywania w danym multicookerze. | Pożądanę 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 przygotowywania na parze: w garnku za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary. | Obowiązkowo nalewaj do misy objętość wody, zalecaną w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie przygotowywania. |
| Podczas smażenia: Zbyt dużo oleju w misie. Nadmiar wilgoci w misie. | Dla szybkiego smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno misy cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami właściwego przepisu. Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zapisane w przepisie kulinarnym. Świeżo mrożone produkty przed smażeniem obowiązkowo należy rozmrozić i zlać z nich wodę. |
| Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej gęstości. | Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego. |
| P o d c z a s pieczenia: (ciasto jest niewypieczzone): | Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości. Włóż do misy wypiek z misy, przewróć i ponownie włóż do garnka, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia. |
| W procesie fermentacji końcowe ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknęło zawór wypuszczania pary. | |
| Włożyłeś do misy zbyt wiele ciasta. | Wyjmij wypiek z misy, przewróć i ponownie włóż do garnka, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia. |

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

| | |
|---|---|
| Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników. | Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom. |
| Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego. | Długotrwałe użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości. |

PODCAZ GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

| | |
|---|--|
| Podczas gotowania kaszy na mleku wygotowuje się mleko. | Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można trochę rozcieńczyć wodą pitną. |
| Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymięcie itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu. | Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, ryby i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta. |

DANIE PRZYPALAŁO SIĘ

| | |
|---|--|
| Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona. | Zanim rozpocznieś 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: zapomniano nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewraczałeś przygotowywane produkty. | Dla szybkiego smażenia należy do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwę dno misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać. |
| Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci. | 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). | Przeznaczaj 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 nalewać oleju do misy!). |

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

| | |
|---|--|
| Zbyt często mieszałeś produkt w misie. | Podczas szybkiego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5-7 minut. |
| Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania. | Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia. |

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

| | |
|--|--|
| Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.). | Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj jej w miarę możliwości w minimalnej ilości. |
| Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze. | Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz nie na długo zostawić produkt w multicookerze przy włączonym podgrzewaniu automatycznym. |

WYPIEK NIE WYRÓŚŁ

| | |
|---|--|
| 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 długo stało w prosku do pieczenia. | |
| Nie przesiałeś mąki lub źle wyrobiłeś ciasto. | |
| Podczas wkładania składników doszło do pomyłki. | |
| Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera. | |

W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach "STEW/CHILL" 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

| Nr | Produkt | Waga, g / ilość | Ilość wody, ml | Czas przygotowywania, min |
|----|--|-----------------------------|----------------|---------------------------|
| 1 | Poledwica wieprzowa / wołowa (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Poledwica barania (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Filet kurczaka (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Pulpeciki/kotlety | 180 (6 szt.) / 450 (3 szt.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Ryba (filet) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Krewetki sałatkowe (oczyszczone, gotowane mrożone) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Ziemniaki (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Marchew (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Buraki (pokrojony w kostkę 1,5 x 1,5 cm) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Warzywa (świeżo zamrożone) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Jajka | 3 szt. | 500 | 10 |

Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od indywidualnych upodobań

Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie "MULTICOOK"

| Nr | Temperatura robocza | Zalecenia odnośnie użycia (zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi) |
|----|---------------------|--|
| 1 | 35°C | końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu |
| 2 | 40°C | przygotowywanie jogurtów |
| 3 | 45°C | zakwas |
| 4 | 50°C | fermentacja |
| 5 | 55°C | przygotowywanie pomady |
| 6 | 60°C | przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci |
| 7 | 65°C | gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym |
| 8 | 70°C | przygotowywanie ponczu |
| 9 | 75°C | pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty |
| 10 | 80°C | przygotowywanie grzanego wina |
| 11 | 85°C | przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania |

| Nr | Temperatura robocza | Zalecenia odnośnie użycia (zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi) |
|----|---------------------|--|
| 12 | 90°C | przygotowywanie czerwonej herbaty |
| 13 | 95°C | przygotowywanie kasz na mleku |
| 14 | 100°C | przygotowywanie bez lub konfitur |
| 15 | 105°C | przygotowywanie galarety mięsnej |
| 16 | 110°C | sterylizacja |
| 17 | 115°C | przygotowywanie syropu cukrowego |
| 18 | 120°C | przygotowywanie gotonki |
| 19 | 125°C | przygotowywanie duszonego mięsa |
| 20 | 130°C | przygotowywanie zapiekane |
| 21 | 135°C | obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki |
| 22 | 140°C | wędzenie |
| 23 | 145°C | zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej |
| 24 | 150°C | zapiekanie mięsa w folii aluminiowej |
| 25 | 155°C | pieczenie wyrobów z ciasta drożdżowego |
| 26 | 160°C | smażenie drobiu |
| 27 | 165°C | smażenie steków |
| 28 | 170°C | smażenie w cieście |
| 29 | 175°C | przygotowywanie nuggetów |
| 30 | 180°C | przygotowywanie frytek |

Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)

| Program | Zalecenia odnośnie użycia | Czas przygotowywania domyślnie | Zakres czasu przygotowywania/ dodatków ustawienia | Opóźniony start | Osiągnięcie parametrów roboczych | Podgrzewanie automatyczne |
|-------------|---|--------------------------------|--|-----------------|----------------------------------|---------------------------|
| MULTICOOK | Przygotowywanie różnych potraw z możliwością ustawiania temperatury i czasu przygotowywania | 30 min | 2 min – 1 godzina / 1 min 1 godzina – 15 godzin / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Duszenie mięsa, ryby, warzyw, garniurków i dań wieloskładnikowych | 1 godzina | 10 min – 12 godzin / 5 min | + | - | + |

| Program | Zalecenia odnośnie użycia | Czas przygotowywania domyślnie | Zakres czasu przygotowywania/ dodatków ustawienia | Opóźniony start | Osiągnięcie parametrów roboczych | Podgrzewanie automatyczne |
|------------|--|--------------------------------|---|-----------------|----------------------------------|---------------------------|
| BAKE | Pieczenie kebabów, biskoptów, zapiekane, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego | 50 min | 10 min – 8 godzin / 5 min | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Przygotowywanie różnych kasz i garniurków Gotowanie kasz na sypko na wodzie. | 30 min | 5 min – 1 godzina / 1 min 1 godzina – 4 godzin / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Przygotowywanie makaronu z różnych gatunków pszenicy, gotowanie parówek, kotletów i innych półfabrykatów | 8 min | 2 min – 1 godzina / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Przygotowywanie na parze mięsa, ryby, warzyw i innych produktów | 20 min | 5 min – 2 godziny / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Przygotowywanie prażonego mięta, duszonego mięsa, gotonki, galarety mięsnej, galarety | 3 godzin | 30 minut – 12 godzin / 10 min | + | - | - |
| FRY | Smażenie mięsa, ryby, warzyw i dań wieloskładnikowych | 15 min | 5 minut – 2 godziny / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Przygotowywanie różnych rodzajów pilaw (z mięsem, rybą, drobiem, jarzynami) | 1 godzina | 10 min – 2 godziny / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Przygotowywanie rosółów, zup zaprawianych, jarzynowych i zimnych | 1 godzina | 10 min – 8 godzin / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Przygotowywanie kasz na mleku | 25 min | 5 min – 1 godzina / 1 min 1 godzina – 4 godzin / 5 min | + | - | + |

| Program | Zalecenia odnośnie użycia | Czas przygotowania tempelnie | Zakres czasu przygotowania/ dokładność ustawienia | Opisany start | Odsięgnięcie parametrów obrotowych | Podgrzewanie automatyczne |
|---------|--|------------------------------|---|---------------|------------------------------------|---------------------------|
| YOGURT | Przygotowywanie różnych rodzajów jogurtu. | 8 godzin | 10 min – 12 godzin / 5 min | + | – | – |
| VACUUM | Gotowanie produktów w opakowaniu próżniowym | 2,5 godziny | 10 min – 12 godzin / 5 min | + | – | – |
| BREAD | Przygotowywanie chleba z maki żytniej i pszennej z etapem fermentacji ciasta | 2 godziny | 10 min – 6 godzin / 5 min | + | – | + |
| COOK | Przygotowywanie warzyw i strączkowych | 40 min | 5 min – 8 godzin / 5 min | + | – | + |
| EXPRESS | Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko na wodzie | 15 min | – | – | – | + |

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

| Komunikat o błędzie na wyświetlaczu | Możliwe przyczyny | Usunięcie błędu |
|-------------------------------------|--|---|
| E1-E3 | Błąd systemowy. Możliwe uszkodzenie ryżu, kasz na sypko lub sterownika termicznego | Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli przy ponownym włączeniu multicookera problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego centrum serwisowego |

| Usterka | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie problemu |
|------------------------------|--|---|
| Nie włącza się. | Brak prądu. | Sprawdź napięcie w sieci. |
| Danie gotuje się zbyt długo. | Przerwy w dostawie prądu. | Sprawdź napięcie w sieci. |
| | Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot. | Usuń obcy przedmiot. |
| | Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno. | Postaw misę równo, bez przechyleń. |
| | Element grzewczy jest zabrudzony. | Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy. |

VIII. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 2 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych, wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu. Gwarancja obowiązuje tylko w przypadku, jeżeli data zakupu jest potwierdzona stemplem sklepu i podpisem sprzedawcy na oryginalnym talonie gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja będzie uznana tylko w przypadku, jeżeli wyrób był używany zgodnie z instrukcją obsługi, nie był naprawiany, rozbierny i nie został uszkodzony w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z nim, a także zestaw wyrobu jest zachowany w komplecie. Dana gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia wyrobu i materiałów zużywanych (filtry, lampki, powłoki antyadhezyjne, uszczelki itd.).

Okres działania wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych na niego liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji urządzenia można znaleźć w numerze seryjnym, znajdującym się na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków: 6-y i 7-y znak oznacza miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres działania danego urządzenia – 5 lat od daty nabycia. Termin jest ważny pod warunkiem, że użytkowanie wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.


Opakowanie, instrukcję obsługi oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami odnośnie przetwarzania odpadów. Zatrzaszcz się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami domowymi.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego).

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomóż Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynicie się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

Instrukcja ta dostępna jest również na stronie www.redmond.company.
Producent: DSM Enterprise LTD. Budynek 2, № 6, Kadzy 10 Road, Shyngtan, Shunde, Guandun, China.


 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai 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 neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą pa-

tikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).

- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

 **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.

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. Remontuo-

ti 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.



Dėmesio: galimi nudegimai karštais garais.

Techninės charakteristikos

| | |
|----------------------------------|--|
| Modelis..... | RMC-M150E |
| Galingumas..... | 860 W |
| Įtampa..... | 220–240 V, 50 Hz |
| Dubens talpa..... | 5 l |
| Dubens danga..... | neprisilyanti keraminė ANATO® danga (Korėja) |
| Ekranas..... | šviesos diodų |
| 3D šildymas..... | yra |
| Programų skaičius..... | 46 (16 automatinių, 30 rankinių) |
| Garų vožtuvai..... | nuimamas |
| Garsinio signalo išjungimas..... | yra |

Programos

1. „MULTICOOK“ (MULTIVIRĖJAS)
2. „STEW/CHILLI“ (TROŠKINIMAS/ČILI)
3. „BAKE“ (KEPINIAI)
4. „RICE/GRAIN“ (RYŽIAI/KRUOPOS)
5. „PASTA“ (MAKARONAI)
6. „STEAM“ (GARINIMAS)
7. „SLOW COOK“ (LĖTAS TROŠKINIMAS)
8. „FRY“ (KEPIMAS)
9. „PILAF“ (PLOVAS)
10. „SOUP“ (SRIUBA)
11. „PORRIDGE“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
12. „YOGURT“ (JOGURTAS)
13. „VACUUM“ (VAKUUMAS)
14. „BREAD“ (DUONA)
15. „COOK“ (VIRIMAS)
16. „EXPRESS“

Funkcijos

| | |
|---|------------------|
| Automatinis pašildymas..... | yra, iki 24 val. |
| Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas – yra..... | yra, iki 24 val. |
| Patiekalų šildymas..... | yra, iki 24 val. |
| Atidėtas paleidimas..... | yra, iki 24 val. |
| Funkcija „MASTERCHIEF“: | |
| • laiko ir temperatūros reguliavimas maisto gaminimo metu | |
| • individualių programų sudarymas ir įrašymas | |
| Funkcija „Pagatbininkas balsu“..... | yra |

Komplektacija

| | |
|---|--------|
| Daugiafunkcis puodas..... | 1 vnt. |
| Dubuo RB- CS02..... | 1 vnt. |
| Talpa, skirta gaminti garuose..... | 1 vnt. |
| Krepšys, skirtas kepti gruzdintuvėje..... | 1 vnt. |
| Dozavimo stiklinė..... | 1 vnt. |
| Samtis..... | 1 vnt. |
| Plokščias šaukštas..... | 1 vnt. |
| Samčio/šaukšto laikiklis..... | 1 vnt. |
| Naudojimo instrukcija..... | 1 vnt. |
| Knyga „100 receptų“..... | 1 vnt. |
| Techninio aptarnavimo knygelė..... | 1 vnt. |
| Elektros maitinimo kabelis..... | 1 vnt. |
| Žnyplės dubeniui išimti..... | 1 vnt. |

i Gamintojas, tabulindamas savo produkciją, be išankstinio išpėjimo pasiekia teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo RMC-M150E įranga A1

1. Prietaiso dangtis
2. Nuimamas vidinis dangtis
3. Dubuo
4. Dangčio atidarymo mygtukas

5. Valdymo pultas su ekranu
6. Prietaiso korpusas
7. Rankena nešti
8. Nuimamas garų vožtuvai
9. Plokščias šaukštas
10. Samtis
11. Dozavimo stiklinė
12. Talpa, skirta gaminti garuose
13. Krepšys, skirtas kepti gruzdintuvėje
14. Samčio/šaukšto laikiklis
15. Žnyplės dubeniui išimti

Valdymo pulto elementai A2

1. Mygtukas „Hour/Min“ („Valanda/min.“) – valandų arba minučių pasirinkimas gaminimo laiko nustatymo ir atidėto paleidimo režimuose, garsinių signalų (pagalbininko balsu) įjungimas/išjungimas.
2. Mygtukas „Time Delay“ („Atidėtas paleidimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas, režimo „MASTERCHIEF“ įjungimas.
3. „Cancel/Reheat“ („Atšaukti/Pašildyti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas. Ant mygtuko yra išgraviuotas simbolis, skirtas silpnaregiams asmenims.
4. Mygtukas „-“ – valandų ir minučių reikšmės mažinimas nustatant laikrodį, automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros mažinimas temperatūros pasirinkimo režime.
5. Mygtukas „+“ – valandų ir minučių reikšmės didinimas nustatant laikrodį, automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros didinimas temperatūros pasirinkimo režime.
6. Mygtukas „Start / Keep Warm“ („Pradžia / Automatinis pašildymas“) – pasirinktos gaminimo programos įjungimas, išankstinis automatinio pašildymo funkcijos išjungimas. Ant mygtuko yra išgraviuotas simbolis, skirtas silpnaregiams asmenims.
7. Mygtukas „Timer/°C“ („Laikmatis/°C“) – perėjimas į gaminimo laiko nustatymo režimą, gaminimo laiko/temperatūros nustatymo režimas (programoje „MULTICOOK“).
8. Mygtukas „Menu“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
9. Ekranas.

Ekrano išdėstymas A3

1. Gaminimo programos proceso indikatorius.
2. Gaminimo laiko nustatymo režimo indikatorius.
3. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius.
4. Automatinio pašildymo ir patiekalų šildymo funkcijų veikimo indikatorius.
5. Maitinimo indikatorius.
6. Veikimo indikacijos.
7. Pagalbininko balsu veikimo indikatorius.
8. Laikmatis rodmenu režimo indikatorius (laikas/temperatūra).
9. Laikmatis.

I. PRIEŠ JUNGIANTI PRIETAISĄ PIRMA KARTĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus. Patikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius išpėjimus ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą. Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Daugiafunkcio puodo priežiūra“).



Po pirmo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

II. DAUGIAFUNKCINO PUODO EKSPLOATACIJA

Prieš eksploataciją

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebužėtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcinio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinųjų daiktų.

I Vengiant prietaiso darbinės kameros dugno ir sienelių užšteršimo, rekomenduojama iš pradžių į dubenį sudėti produktus ir įpilti vandens, ir tik po to statyti dubenį į daugiafunkcinio puodo korpusą.

Nejunkite prietaiso, jeigu juo viduje nėra dubens – netyčia įjungus gaminimo programą, prietaisas gali stipriai perkaisti.

Nejunkite prietaiso, jeigu dubuo yra tuščias – perkaistus dubeniui, gali būti pažeista neprisilyant juo danga.

Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.



Pagalbininkas balsu

Daugiafunkcinis puodas REDMOND RMC-M150E turi pagalbinių balsu funkciją, kurios dėka prietaiso valdymo procesas yra patalpi įgarsinamas ir yra lydimas detaliomis informacijos apie atliktus pakeitimus ir esamas programos nuostatas. Funkcija paleidžiama automatiškai, įjungus prietaisą. Norint ją atjungti, laukiamo režime paspauskite ir laikykite paspaudę „Hour/Min“ mygtuką. Pakartotiniai paspaudus ir palaikius „Hour/Min“ mygtuką funkcija vėl įjungiamas.

Gaminimo laiko nustatymas

1. Išsirinkus gaminimo programą, spausdami „Timer/t°C“ mygtuką, išsirinkite gaminimo laiko nustatymo režimą (ekrane atsirads indikatorius „Timer“ („Laikmatis“), bus rodomas pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas ir mirksės minučių indikatorius).
2. Paspaudę „Hour/Min“ mygtuką išsirinkite valandų arba minučių nustatymą (pasirinkta reikšmė mirksės). Spausdami „+“ mygtuką didinkite, o spausdami „-“ mygtuką mažinkite laiko reikšmę. Norint pagreitinti reikšmės pakeitimą, kelias sekundes palaikykite paspaudę mygtuką.
3. Nustatę gaminimo laiką (ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito etapo. Norint atsaukti nuostatas, spauskite mygtuką „Reheat/Cancel“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



Dėmesio! Nustatant gaminimo laiką rankiniu būdu turėkite omenyje galimą laiko diapazoną ir nustatymo intervalą, kurį nuroato konkreči gaminimo programa. Kai kuriose automatinėse programose nustatytą gaminimo laiką atskaita pradėdama tik prietaisui pasiekus nustatytą darbinę temperatūrą.

FUNKCIJA „ATIDĖTAS PALEIDIMAS“

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus pradės veikti pasirinkta gaminimo programa. Atidėti gaminimo procesą galima nuo 5 min. iki 24 val. 5 min. intervalu.

1. Išsirinkus ir nustačius gaminimo programą spauskite mygtuką „Time Delay“ (ekrane mirksės minučių reikšmė).
2. Paspaudę „Hour/Min“ mygtuką išsirinkite valandų arba minučių nustatymo režimą (pasirinkta reikšmė mirksės). Spausdami „+“ mygtuką didinkite, o spausdami „-“ mygtuką mažinkite laiko reikšmę. Norint pagreitinti reikšmės pakeitimą, kelias sekundes palaikykite paspaudę mygtuką.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką. Prasidės atidėto paleidimo funkcijos veikimas (laikmatis nustos mirksėti, ekrane bus rodoma atgalinė laiko atskaita iki pasirinktos gaminimo programos pradžios).
4. Norint atsaukti nuostatas, spauskite mygtuką „Reheat/Cancel“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



Dėmesio! Nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos, jeigu recepte nuromaty greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Govatų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o patalo paviršius palaikyti gali būti 24 val. palaikoma 70-80°C temperatūros ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Keep Warm/Cancel“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Cancel/Reheat“ mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką, kol užges mygtuko „Reheat/Cancel“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį šildymą, paspauskite ir dar kartą palaikykite paspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką (išsijungs mygtuko „Reheat/Cancel“ indikatorius).

Patiekalų šildymo funkcija

Daugiafunkcinis puodas REDMOND RMC-M150E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcinį puodą.
2. Uždėkite dangulį, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Ekrane išsižiebs „Reheat“ („Pašildyti“) ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą. Patiekalas bus pašildytas iki 70-80°C. Ši temperatūra gali būti palaikoma iki 24 val. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Daugiafunkcinis puodas REDMOND RMC-M150E turi nuo elektros maitinimo nepriklausantį atmintį, o tai užtikrina visų vartotojų nuostatų išsaugojimą (įskaitant atidėto paleidimo ir pagalbinių balsu nuostatą) 2 val., jei netikėtai dingtų elektra. Jei per šį laiką elektros tiekimas bus atstatytas, prietaisas tęs veikimą pasirinktame režime.

Funkcija „MASTERCHIEF“ („VIRTUVĖS MEISTRAS“)

Daugiafunkciniam puodui REDMOND RMC-M150E yra unikalios funkcija „MASTERCHIEF“, zenkliai prapateičianti bazines prietaiso galimybes. Šios funkcijos dėka gaminimo procesų metu galima iki 10 kartų keisti gaminimo laiką ir temperatūrą (išskyrus programą „EXPRESS“ ir „YOGURT“). Užbaigus gaminti per 3 min. galima išsaugoti įvestų temperatūrų ir laiko seką bei į prietaisą atmintį įrašyti visą gaminimo proceso eigą. Tokiu būdu „MASTERCHIEF“ funkcijos dėka galima sudaryti individualius gaminimo programas, turinčias unikatius temperatūrų režimus.

Gaminimo laiko nustatymo diapazonas – nuo 1 min. iki 15 val., 1 min. keitimo intervalu nepriklausomai nuo programos. Nustačius gaminimo laiką 00 val. 00 min., priklausomai nuo prietaisą įvestų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo arba laukimo režimą. Temperatūros keitimo diapazonas – nuo 35 iki 180 °C, 5 °C keitimo intervalu.

Temperatūros ir gaminimo laiko keitimas (individualios programos kūrimas)

1. Spausdami „Menu“ mygtuką išsirinkite bet kurią gaminimo programą, išskyrus programas „EXPRESS“ ir „YOGURT“. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką. Išsižiebs mygtuko „Start / Keep Warm“ ir „Cancel/Reheat“ indikatoriai. Prasidės gaminimo programos kūrimas.
2. Norint iš anksto atjungti automatinio pašildymo funkciją, paspauskite ir laikykite nuspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką (mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius užges). Pakartotiniai paspaudus „Start / Keep Warm“ mygtuką ši funkcija gali būti vėl įjungta.

3. Norint pakeisti gaminimo laiką ir temperatūrą, veikimo proceso metu paspauskite ir palaikykite paspaudę „Time Delay“ mygtuką iki pasigirs garsinis signalas.
4. Ekrane atsiras ir mirksės laiko, likusio iki gaminimo proceso pabaigos, reikšmė. Spaudžiant „-“ (mažinimas) arba „+“ (didinimas) mygtukus pakeisite laiko reikšmę. Norint pereiti nuo minučių keitimo prie valandų keitimo ir atvirkščiai, spauskite mygtuką „Hour/Min“ (žr. skyrių „Gaminimo laiko nustatymas“).
5. Norint pereiti prie gaminimo temperatūros keitimo, spauskite mygtuką „Timer/t°C“. Ekrane atsiras ir mirksės sekundžių gaminimo etapo temperatūros reikšmė. Pagal nutylėjimą esanti programos „MULTICOOK“ reikšmė – prieš tai nustatyta temperatūra, skirta likusioms programoms – 100 °C. Spaudžiant „-“ (mažinimas) arba „+“ (didinimas) mygtukus pakeisite temperatūros reikšmes.
6. Norint išsaugoti atliktus pakeitimus, 10 sek. nespauskite mygtuko. Gaminimo procesas bus tęsiamas esant naujiems parametrams. Ekrane nustos mirksėti skaičiai.
7. Norint atlikti sekantį gaminimo temperatūros ir laiko pakeitimą, pakartokite 3–6 p. aprašytus veiksmus. Vieno gaminimo proceso metu galima atlikti iki 10 pakeitimų.

Pakeisto programos įrašymas

Atliktus pakeitimus galima išsaugoti prietaiso atmintyje, pakeičiant jais programą, kuria gaminate. Pasibaigus gaminimo procesui pasigirs garsinis signalas. Jei veikimo metu programa buvo pakeista, ekrane pasirodys 3 min. trunkanti atgalinė laiko atskaita (sekundėmis). Šiuo laiku vienu metu paspauskite ir palaikykite paspaudę „+“ ir „-“ mygtukus. Jei nenorite įrašyti atliktų pakeitimų, spauskite „Cancel/Reheat“ mygtuką.

Priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (mirksės mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius, ekrane bus rodoma tiesioginė šios funkcijos laiko atskaita) arba į laukimo režimą.

Automatinio pašildymo funkcija pakeistoje programoje bus įjungta arba išjungta priklausomai nuo to, ar ji buvo įjungta ar išjungta gaminimo proceso pabaigoje. Jei paskutiniame gaminimo etape buvo nustatyta žemesnė kaip 75 °C temperatūra, automatinis pašildymas, paleidžiant pakeistą programą, bus įjungiamas automatiškai.

Įrašytos programos naudojimas

1. Spausdami „Menu“ mygtuką išsirinkite pakeistos automatinės programos pavadinimą. Vietoj pagal nutylėjimą nustatyto laiko, ekrane bus rodomi simboliai „-“ ir „+“.
2. Galite nustatyti atidėto paleidimo laiką.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką. Išsižiebs mygtuko „Start / Keep Warm“ ir „Cancel/Reheat“ indikatoriai. Ekrane bus rodomas bendras gaminimo laikas, prasidės individualios programos vykdymas ir atgalinė jo veikimo laiko atskaita.
4. Norint atjungti automatinio pašildymo funkciją, paspauskite ir laikykite nuspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką (mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius užges). Pakartotiniai paspaudus „Start / Keep Warm“ mygtuką ši funkcija gali būti vėl įjungta.
5. Gaminimo procesu metu ekrane paellius bus rodomas iki programos pabaigos likęs laikas ir šiam etapu pasirinkta gaminimo temperatūra. Pereinant nuo vieno gaminimo etapo (temperatūrų režimo) prie kito pasigirs garsinis signalas.

Grįžimas prie gamyklinių nustatymų

Norint ištrinti individualią programą ir atstatyti gamyklinės pakeistos automatinės programos nuostatas, išsirinkite ją, spausdami „Menu“ mygtuką. Tuomet vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę „Hour/Min“ ir „Time Delay“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas.


Norint atstatyti visų automatinių programų gamyklinės nuostatas, prietaisui esant laukimo režime, vienu metu paspauskite ir palaikykite paspaudę „Hour/Min“ ir „Time Delay“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas.

Brendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos

1. Paruoškite (pasverkite, pamatukite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Menu“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatorius). Patogesniai meniu valdymui spauskite „-“ arba „+“ mygtuką.
5. Norint nustatyti gaminimo laiką, spauskite „Timer/t°C“ mygtuką. Ekране bus rodomas pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas, kurį galima keisti.
6. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
7. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Start / Keep Warm“ mygtuką. Įsijiebs mygtukų „Start / Keep Warm“ ir „Cancel/Reheat“ indikatoriai. Prasidės gaminimo procesas ir atgalinė signalos laiko atskaita.
8. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo režimą (ekrane bus rodoma tiesioginė esamos funkcijos veikimo laiko atskaita) arba į laukimo režimą. Paspaudus ir palaikius „Start / Keep Warm“ mygtuką galima iš anksto atjungti automatinį šildymą (užges mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius). Pakartotinai nuspaudus „Start / Keep Warm“ mygtuką ši funkcija gali būti vėl įjungta.
9. Norint nutraukti gaminimo procesą, atšaukti įvestą programą arba atjungti automatinį pašildymą, spauskite mygtuką „Reheat/Cancel“.

Programa „MULTICOOK“

Ši programa skirta praktiškai bet kokiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. Temperatūros nustatymo diapazonas: 35–180°C, 5°C intervalu. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. keitimo intervalu (skirta laiko intervalu nuo 2 min. iki 1 val.) arba 5 min. (skirta laiko intervalu nuo 1 iki 15 val.). Pagal nutylėjimą, suprogramuotos „MULTICOOK“ gaminimo laikas – 30 min. Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 1–4 p. nurodymus. Tuomet spauskite „Timer/t°C“ mygtuką ir pereikite į gaminimo temperatūros nustatymo režimą. Ekrane bus rodomas pagal nutylėjimą nustatyta gaminimo temperatūra (100°C). Spausdami „+“ ir „-“ mygtukus nustatykite reikalingą gaminimo trukmę. Nustatę gaminimo temperatūrą sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 5–9 p. nurodymus, naudojant automatinės programos.

 *Dėmesio! Gaminant patiekalus iki 75°C temperatūros įskaitytinai, pagal nutylėjimą bus atjungta automatinio pašildymo funkcija. Pasirenkant 140°C ir aukštesnę temperatūrą, maksimalus gaminimo laikas yra 2 val.*

Programa „STEW/CHILLI“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „STEW/CHILLI“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „BAKE“


Rekomenduojama biskvitui, apkepiui, mielinėlį ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „BAKE“ gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val. Paruoškite (pasverkite, pamatukite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje. Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–9 p. nurodymus.

Programa „RICE/GRAIN“

Programa rekomenduojama įvairių kruopų biurioms košėms ir garinams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „RICE/GRAIN“ gaminimo laikas – 30 min. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 5 min. iki 4 val., 1 min. keitimo intervalu (skirta laiko intervalu nuo 5 min. iki 1 val.) arba 5 min. (skirta laiko intervalu nuo 1 iki 4 val.).

Programa „PASTA“

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chininkaitis, kiaušiniams ir t. t. virti. Pagal nutylėjimą programos „PASTA“ suprogramuota virimo trukmė – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Prieš paleidžiant programą įsitikinkite, kad yra įjungtas garsinis signalas (ekrane turi būti rodomas garsinio signalo indikatorius). Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės užvirus vandeniui. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima. Įplikite į dubenį vandens. Sekite, kad skysčių lygis būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–5 p., o tada – 7 p. nurodymus. Užvirus vandeniui pasigirs garsinis signalas. Asrgariai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, tuomet uždarykite dangtį – pasigirs spragtelėjimas. Paspauskite „Start / Keep Warm“ mygtuką. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinis gaminimo laiko atskaita. Toliau sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 8–9 p. nurodymus.

 *Dėmesio! Verdant kai kuriuos produktus susidaro putos. Venkite galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.*

Programa „STEAM“

Rekomenduojama daržovėms, žuvis, mėšai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „STEAM“ gaminimo laikas – 20 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Šioje programoje laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui. Garinant daržoves ir kitus produktus:

- Įplikite į dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
- Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose.
- Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–9 p. nurodymus.

Programa „SLOW COOK“

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienui virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „SLOW COOK“ gaminimo laikas – 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 30 min. iki 12 val. Programoje „SLOW COOK“ automatinio pašildymo funkcija negalima.

Programa „FRY“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „FRY“ gaminimo laikas – 15 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val. Galima kepti produktus, kai gaminio dangtis yra atidarytas. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „PILAF“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „PILAF“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „SOUP“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „SOUP“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „PORRIDGE“

Rekomenduojama pieniškos košės virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „PORRIDGE“ gaminimo laikas – 25 min. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 5 min. iki 4 val., 1 min. keitimo intervalu (skirta laiko intervalu nuo 5 min. iki 1 val.) arba 5 min. (skirta laiko intervalu nuo 1 iki 4 val.).

Programa skirta košėms su neriebui pasteriuztu pienu virti. Tam, kad pienas neišbėgtų, o rezultatas būtų teigiamas, rekomenduojama:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintus kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekio. Griežtai draudžiama pavidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1. Nepasiekus norimo rezultato „PORRIDGE“ programa, sūdlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košių virimo temperatūra – 95°C.

Programa „YOGURT“

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „YOGURT“ gaminimo laikas – 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Programoje „YOGURT“ automatinio pašildymo funkcija negalima. Paruoškite (pasverkite, pamatukite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje. Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–9 p. nurodymus.

Programa „VACUUM“

Programa skirta produktams virti vakuuminėje pakuotėje. Pagal nutylėjimą suprogramuotas gaminimo laikas – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Programoje „VACUUM“ automatinio pašildymo funkcija negalima.

Programa „BREAD“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duona su ruginių miltų priemaisiu kepti. Pagal nutylėjimą, programos „BREAD“ gaminimo laikas yra 2 val. (pirmąją programos veikimo valandą kildinama tešla, o tuomet duona yra kepama). Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Užminkykite tešlą, laikydamiesi pasirinkto recepto nurodymus. Sudėkite maisto produktus į dubenį. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje. Toliau sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–9 p. nurodymus. Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

Programa „COOK“

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotos programos „COOK“ gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 8 val.

Programa „EXPRESS“

Programa skirta greitai virti ryžius, birias košes ir kruopas. Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija. „EXPRESS“ programos veikimo laikas sudaro 15 min. Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 1–4 p., tuomet 7–9 p. nurodymus (praleidžiant 5, 6 p.).

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondi
- Kepimas gruzdintuvėje

- Varškės virimas
- Sūrio virimas
- Sterilizacija
- Pasterizacija
- Vaikiškų produktų šildymas

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Išgity naujų daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M150E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje WWW.MULTICOOKER.COM arba oficialių atstovų parduotuvėse.

V. DAUGIAFUNKCIO PUODO

PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

⚠ *Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.*

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojama 15 min. pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programa. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti ir indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

- atidarykite daugiafunkcio puodo dangtį, vidinėje dangčio pusėje paspauskite į viršų plastikinį fiksatorių ir atsikirkite dangtį.
- Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio. Vidinio dangčio paviršių nušluostykite drėgna šluoste, jeigu reikia – naudojant indų plovimo priemonę nuplaukite.

Išvalę įstatykite aliumininį dangtį į apatinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelkite fiksatorių iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užfiksuoti.

Garų vožtuvui nuvalyti:

- patraukite jo dangtį į viršų ir į save. Nuimto dangčio viduje pagal laikrodžio rodyklę iki galo pasukite garų vožtuvo fiksatorių. Nuimkite jį.
- Iš fiksatoriaus atsargiai išimkite vožtuvo tarpinį gumą, kruopščiai nuplaukite vožtuvą, fiksatorių ir dangtį. Išdžiiovinkite vožtuvą, surinkite atbuline sėka ir įstatykite į vietą.

i *Tam, kad vožtuvo gumelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukuti ar tempti.*

Gaminant maistą, gali susidaryti kondensatas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialiaime lateke, esančiame aplink dubenį, ant gaminio korpuso. Kondensatą paprastą nuvalyti virtuviniu rankšluosčiu arba servetėle.

VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

PATIEKALAS NEPAGAMINYS IKI GALO

| Galimos priežastys | Problemos šalinimo būdai |
|---|--|
| Pamiršote uždaryti prietaisą dangčio arba užlaikėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema. | Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinčių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtelyje nepažeista. |

| | | |
|--|---|--|
| Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesilietė su kaitinimo elementu. | Statydami dubenį į puodą, išdėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglustų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašalinčių daiktų. Pasirūpinkite, kad, kaitinimo diskas būtų švarus. | |
| Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkite netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. | |
| Ingredientai sujaustyti labai dideliais gamalais, sudėti nelaukiantis porcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkciniame puode. | Ingredientai, pjaustimo būdas, porcijoms, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. | |
| Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje. | Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį. | |
| Kepiant: | Įpildėte j dubenį per daug augalinių aliejų. | Kepiant reikia kad aliejus uždengtų dubens dugną plonų sluoksniu. Kepiant riebiauose vadovaukites gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygoje. |
| | Per daug drėgnės dubenyje. | Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir suplyškite vandenį. |
| Verdant: sutilpsin verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga. | Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukites parinkto recepto patarimais. | |
| Kepiant (tešla neiškepė): | Kildinant tešlą prilipo prie vidinio dangčio ir perdengė garų vožtuvą. | Sumažinkite tešlos, įdedamos j dubenį, tūrį. |
| | Įdėjote j dubenį per daug tešlos. | Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite j dubenį, po to gaminkite iki paruošimo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos j dubenį, tūrį. |

PRODUKTAS PERVIRĖ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama.

Pagamintus patiekalus po virimo pernešy į dubenį buvo automatinio šildymo režime.

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

| | |
|---|---|
| Verdant pienišką košę, išbėga pienas. | Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasterinuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui j pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens. |
| Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautas ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, porcijoms, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kruopščiai išmės produktus, žuvis ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite. |

PRODUKTAS PRIDEGĖ

| | |
|--|---|
| Dubenyje buvo maisto likučių po paskutinio gaminimo arba nepriedė ganti danga buvo pažeista. | Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista nepredegetanti danga. |
| Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. |
| Nustatėte pernelgy didelį gaminimo laiką. | Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui. |
| Kepiant: nepripildėte j dubenį aliejau; Sudedamosios dalys nebuvo maišomos | Paprastai kepiant reikia j dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždengtų dubens dugną plonų sluoksniu. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamasias dalys, arba pervartyti. |
| Troškinant: dubenyje nepakanka drėgnės. | Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškinimo metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio. |
| Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų). | Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio. |
| Kepiant: prieš gaminant neištepėte vidinį dubens paviršių aliejumi. | Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (nepilkiute aliejų j dubenį). |

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMĄ

| | |
|--|---|
| Per dažnai maišydavote produktus dubenyje. | Paprastai kepiant maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes. |
| Nustatytas per didelis gaminimo laikas. | Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui. |

KEPINYS DRĖGNAS

| | |
|---|---|
| Buvo naudojami netinkamos sudedamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingi daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.). | Vadovaukites receptų knygoje pateikiamomis gaminimo rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai. |
| Iškepęs kepiny per ilgai buvo uždarytame multifunkciniame puode. | Kepinius iš puodo pagaidaujama išimti iš karto įrems iškepus. Jei reikia galite trumpam patikinti kepinius puode, įjungus automatinį pašildymą. |

KEPINYS NEIŠKILO

| | |
|--|---|
| Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi. | Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, porcijoms, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. |
| Tešla su kepinio milteliais per ilgai pastovėjo. | |
| Tešla blogai išmaišyta arba nebuvo išsiijoti miltai. | |
| Netinkamai sudėti produktai. | |
| Pasirinktas netinkamas receptas. | |

Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „STEW/CHILL“ ir „SOUP“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

| Nr. | Produktas | Svoris, g/kiekis | Kiekis Vandens kiekis, ml | Laikas gaminimas, min. |
|-----|--|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1 | Kiaulienos/jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Vištienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Frikadėlės/kotletai | 180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Žuvys (filė) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Krevetės (lukštenos, virtos ir užšaldytos) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Burokai (1,5 x 1,5 cm kubeliais) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Daržovės (užšaldytos) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Kiaušinis | 3 vnt. | 500 | 10 |

Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojama, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo įsų valymo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

| Nr. | Darbinė temperatūra | Naudojimosi rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą) |
|-----|---------------------|---|
| 1 | 35°C | tešlos kildinimas ir acto virimas |
| 2 | 40°C | Jogurto gamyba |
| 3 | 45°C | Rauginimas |
| 4 | 50°C | Fermentavimas |
| 5 | 55°C | Glajaus gamyba |
| 6 | 60°C | Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba |
| 7 | 65°C | Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje |
| 8 | 70°C | Pušo gaminimas |
| 9 | 75°C | Pasterizacija, baltos arbatos virimas |
| 10 | 80°C | Karšto vyno virimas |
| 11 | 85°C | Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas |
| 12 | 90°C | Raudonos arbatos virimas |
| 13 | 95°C | Pieniškų košių virimas |
| 14 | 100°C | Bežė, uogienės virimas |

| Nr. | Darbinė temperatūra | Naudojimosi rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą) |
|-----|---------------------|--|
| 15 | 105°C | Saltienos gaminimas |
| 16 | 110°C | Sterilizacija |
| 17 | 115°C | Cukraus sirupo virimas |
| 18 | 120°C | Vyniotinių gamyba |
| 19 | 125°C | Troškintos mėsos gamyba |
| 20 | 130°C | Apkepo gamyba |
| 21 | 135°C | Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškia luobelę |
| 22 | 140°C | Rūkymas |
| 23 | 145°C | Daržovių ir žuvų kepimas folijoje |
| 24 | 150°C | Mėsos kepimas folijoje |
| 25 | 155°C | Mielinės tešlos gaminių kepimas |
| 26 | 160°C | Paukštiesos kepimas |
| 27 | 165°C | Kepsnių kepimas |
| 28 | 170°C | Kepimas skystoje tešloje |
| 29 | 175°C | Vištienos pirštelių kepimas |
| 30 | 180°C | Bulvių kepimas |

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

| Programa | Naudojimosi rekomendacijos | Pagal nurodytą nustatymą laikas | Gaminimo laikas/ nustatymo etapo diapazonas | Aidėtas paleidimas | Persijungimas į darbinis parametrus | Automatinis pašildymas |
|---------------|--|---------------------------------|--|--------------------|-------------------------------------|------------------------|
| „MULTICOOK“ | Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką | 30 min. | 2 min. – 1 val./ 1 min. 1 val. – 15 val./ 5 min. | + | + | + |
| „STEW/CHILL“ | Mėsos, žuvų, daržovių, garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas | 1 val. | 10 min. – 12 val./ 5 min. | + | + | + |
| „BAKE“ | Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. | 50 min. | 10 min. – 8 val./ 5 min. | + | + | + |
| „RICE/ GRAIN“ | Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens. | 30 min. | 5 min. – 1 val./ 1 min. 1 val. – 4 val./ 5 min. | + | + | + |

| Programa | Naudojimosi rekomendacijos | Pagal nurodytą nustatymą laikas | Gaminimo laikas/ nustatymo etapo diapazonas | Aidėtas paleidimas | Persijungimas į darbinis parametrus | Automatinis pašildymas |
|-------------|--|---------------------------------|---|--------------------|-------------------------------------|------------------------|
| „PASTA“ | Įvairių rūšių makaronų, dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikalių virimas | 8 min. | 2 min. – 1 val./ 1 min. | – | + | + |
| „STEAM“ | Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose. | 20 min. | 5 min. – 2 val./ 5 min. | + | + | + |
| „SLOW COOK“ | Ldyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba. | 3 val. | 30 min. – 12 val./ 10 min. | + | – | – |
| „FRY“ | Mėsos, žuvų, daržovių ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas | 15 min. | 5 min. – 2 val./ 1 min. | – | – | + |
| „PILAF“ | Įvairių rūšių plovos virimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis). | 1 val. | 10 min. – 2 val./ 5 min. | + | + | + |
| „SOUP“ | Sutintų, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas | 1 val. | 10 min. – 8 val./ 5 min. | + | + | + |
| „POR-RIDGE“ | Pieniškų košių virimas | 25 min. | 5 min. – 1 val./ 1 min. 1 val. – 4 val./ 5 min. | + | + | + |
| „YOGURT“ | Įvairių jogurto rūšių gaminimas | 8 val. | 10 min. – 12 val./ 5 min. | + | – | – |
| „VACUUM“ | Produktų virimas vakuuminėje pakuotėje | 2,5 val. | 10 min. – 12 val./ 5 min. | + | – | – |
| „BREAD“ | Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą) | 2 val. | 10 min. – 6 val./ 5 min. | + | – | + |
| „COOK“ | Daržovių ir pupų virimas | 40 min. | 5 min. – 8 val./ 5 min. | + | + | + |
| „EXPRESS“ | Greitas ryžių, birių košių virimas ant vandens. | 15 min. | – | – | – | + |

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

| Ekrane rodomas pranešimas apie klaidą | Galimi gedimai | Klaidos šalinimas |
|---------------------------------------|--|--|
| E1–E3 | Sistemos klaida. Galimas valdymo plokštės arba šilumos reguliatoriaus gedimas. | Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyks pašalinti problemos, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą. |

| Gedimas | Galima priežastis | Gedimo šalinimas |
|--|---|---|
| Neįsijungia | Nėra elektros srovės | Patikrinkite elektros tinklo įtampą |
| Patiekalas ga- minamas per daug ilgai. | Trinka elektros srovės tiekimas | Patikrinkite elektros tinklo įtampą |
| | Tarp dubenių ir kaitinamojo ele- mento yra pašalinis daiktas | Išimkite pašalinį objektą |
| | Dubuo netolygiai įstatytas į mul- tifunkcinio puodo korpusą | Dubenį įstatykite tolygiai, kad neper- sikreiptų |
| | Kaitinamasis elementas užterštas | Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lėzdą, palaukite kol ir visiškai atvės. Nuvalykite kaitinamąjį elementą. |

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metai 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 remtuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiam dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai nuo jo įsigijimo dienos. Šis terminas galioja su sąlyga, kad prietaisas bus naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų.

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.




Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija).

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Jūs reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šią instrukciją rasite mūsų tinklapyje www.redmond.com.pn.


Gamintojas: „DSM Enterprise LTD.“, Pastatas 2, Nr. 6, Kadgi 10 Roud, Singtanas, Sunde, Guandunas, Kinija.

 Pirms dotās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uzziņas līdzekli. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināts tās kalpošanas laiku.

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 norādī-

tajam 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 sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tam arī ir sazemējums.
-  **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.

STOP *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 iespējamiem 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 dvieli 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 pārlicinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzi-

susi. 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 taimeru 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.



Uzmanību: var apdedzināties ar karstu tvaiku.

Tehniskie parametri

| | |
|--------------------------------|---|
| Modelis..... | RMC-M150E |
| Jauda..... | 860 W |
| Spriegums..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Trauka tilpums..... | 5 l |
| Trauka pārklājums..... | pretpiedeguma keramiskais Anato® (Koreja) |
| Displejs..... | gaismas diodžu |
| 3D-sildīšana..... | ir |
| Programmu daudzums..... | 46 (16 automatiskās, 30 manuas) |
| Tvaika vārsts..... | noņemams |
| Skaņas signāla atslēgšana..... | ie |

Programmas

| | | |
|----------------------------------|----------------------------|----------------------|
| 1. MULTICOOK | 7. SLOW COOK (SUTINĀŠANA) | 13. VACUUM (VAKUUMS) |
| 2. STEW/CHILLI (SAUTĒŠANA/ČILLI) | 8. FRY (CEPŠANA) | 14. BREAD (MAIZE) |
| 3. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI) | 9. PILAF (PLOVS) | 15. COOK (VĀRĪŠANA) |
| 4. RICE/GRAIN (RĪSI/PUTRAIMI) | 10. SOUP (ZUPA) | 16. EXPRESS |
| 5. PASTA (MAKARONI) | 11. PORRIDGE (PIENA PUTRA) | |
| 6. STEAM (TVAICĒŠANA) | 12. YOGURT (JOGURTS) | |

Funkcijas

| | |
|---|----------------|
| Automātiska sildīšana..... | ir, līdz 24 st |
| Iepriekšēja automatiskās sildīšanas atslēgšana..... | ir |
| Ēdienu uzsildīšana..... | ir, līdz 24 st |
| Atliktais starts..... | ir, līdz 24 st |

Funkcija «MASTERCHIEF»:

- temperatūras un laika regulēšana gatavošanas laikā
- individuālo programmu sastādīšana un ierakstīšana

Funkcija «Balss palīgs».....ir

Komplektācija

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Multivāramais katls..... | 1 gab. |
| Trauks RB-C502..... | 1 gab. |
| Konteiners gatavošanai ar tvaiku..... | 1 gab. |
| Grozis RAM-FB1 fritēšanai..... | 1 gab. |
| Mērglāze..... | 1 gab. |
| Kauss..... | 1 gab. |
| Lēzēna karote..... | 1 gab. |
| Kausa/karotes turētājs..... | 1 gab. |
| Lietošanas instrukcija..... | 1 gab. |
| Grāmata «100 receptes»..... | 1 gab. |
| Servisa grāmata..... | 1 gab. |
| Strāvas vads..... | 1 gab. |
| Satvērējs trauka izņemšanai..... | 1 gab. |

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multikatla RMC-M150E uzbūve **A1**

| | | |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ierīces vāks | 6. Ierīces korpuss | 11. Mērglāze |
| 2. Noņemams iekšējais vāks | 7. Rokturis pārvietošanai | 12. Konteiners gatavošanai ar tvaiku |
| 3. Trauks | 8. Noņemams tvaika vārsts | 13. Grozis fritēšanai |
| 4. Vāka atvēršanas poga | 9. Lēzēna karote | 14. Kausa/karotes turētājs |
| 5. Vadības panelis ar displeju | 10. Kauss | 15. Satvērējs trauka izņemšanai |

Vadības paneļa elementi **A2**

1. Poga «Hour/Min» («Stundas/Min») – stundu un minūšu izvēle iestatot gatavošanas laiku un atliktā starta laiku ; skaņas signālu (balss palīgs) ieslēgšana/izslēgšana.
2. Poga «Time Delay» («Atliktais starts») – atliktā starta laika iestatīšanas režīma ieslēgšana; režīma «MASTERCHIEF» ieslēgšana.
3. Poga «Cancel/Reheat» («Atcelt/Uzsildīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; ievadīto parametru atcelšana. Poga ir aprīkota ar taktilu simbolu vajadzīgajiem cilvēkiem.
4. Poga «←» – stundu vai minūšu vienību samazināšana laika iestatīšanas režīmos; automatiskās gatavošanas programmas izvēle; temperatūras samazināšana temperatūras izvēles režīmos.

- Poga «+» – stundu vai minūšu vienību palielināšana laika iestatīšanas režīmos; automātiskās gatavošanas programmas izvēle; temperatūras palielināšana temperatūras izvēles režīmos.
- Poga «Start / Keep Warm» («Starts / Automātiskā sildīšana») – automātiskās gatavošanas programmas ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana. Poga ir aprīkota ar taktīlu simbolu vārdzīģiem cilvēkiem.
- Poga «Timer/t°C» («Taimeris/t°C») – pāreja uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu, gatavošanas laika/temperatūras iestatīšanas režīma izvēle (programmai «MULTICOOK»).
- Poga «Menu» («Izvēlne») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle.
- Displejs.

Displeja izbūve **A3**

- Gatavošanas programmas darbības procesa indikators.
- Gatavošanas laika iestatīšanas režīma indikators.
- Izvēlētas automātiskās gatavošanas programmas indikators.
- Automātiskās sildīšanas un ēdiena uzsildīšanas funkcijas darbības indikators.
- Strāvas indikators.
- Darbības indikators.
- Balss palīga darbības indikators.
- Taimera rādījumu (laiks/temperatūra) režīma indikators.
- Taimeris.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izpētiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

Obligāti saglabāiet brīdināšos uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar instrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski lied tiesības uz garantijas apkalpošanu. Noslauciet ierīces korpusu ar mitru drānu un ļaujiet tam nožūt. Lai izvairītos no smakas pirms ierīces lietošanas reizi, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. «Ierīces tīrīšana»).

⚠ Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams paturēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms lietošanas sākuma

Novietojiet ierīci uz cieta, līdzena 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 pārliecinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla daļas nav bojātas, iekšējās vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

i Lai izvairītos no darba kameras sienu un apakšas piesārņojuma, ieteicams sākumā ieliet multikatla traukā vajadzīgās sastāvdaļas un ieliet ūdeni, un tikai tad ievietot trauku multikatla korpusā.

Neieslēdziet ierīci bez ievietota trauka – nejaus programmas palaišana gadījumā tas var novest pie kritiskas ierīces pārkaršanas.

Neieslēdziet ierīci ar tukšu trauku – trauka pārkaršana var novest pie pretpiedeguma pārkāpuma bojājumiem.

⚠ Aizliegts izmantot ierīci ar jebkāda veida bojājumiem.

Balss palīgs

Multikatls REDMOND RMC-M150E ir aprīkots ar balss palīga funkciju un pateicoties šai funkcijai ierīces vadības process pilnībā tiek atskaņots un to pavada

detaizēta informācija par veiktajām programmas izmaiņām un iestatījumiem. Funkcija ieslēdzas automātiski, pēc ierīces ieslēgšanas. Lai to atslēgtu, nospiediet un paturiet nospiestu pogu «Hour/Min» gaidīšanas režīmā. Atkārtoti nospiežot un paturot nospiestu pogu «Hour/Min», atkal ieslēgsies šī funkcija.

Gatavošanas laika iestatīšana

- Pēc gatavošanas programmas izvēles, spiežot pogu «Timer/t°C» izvēlieties gatavošanas laika iestatīšanas režīmu (uz displeja iedegies indikators «Timer» («Taimeris»), parādīsies ierīce iestatītais gatavošanas laiks, bet minūšu indikators sāks mirgot).
- Spiežot pogu «Hour/Min» izvēlieties stundu vai minūšu iestatīšanu (izvēlētas vienības mirgos). Nospiežot pogu «+» palieliniet, bet nospiežot pogu «-» samaziniet laika vienības. Lai pārtrīnātu vienību maiņišanu, pāris sekundes paturiet nospiestu atbilstošo pogu.
- Pēc gatavošanas laika iestatīšanas (displejs turpinās mirgot) pārejiet pie nākamā etapa. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «Cancel/Reheat», pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlēreiz.

⚠ Uzmanību! Manuāli iestatot gatavošanas laiku, ņemiet vērā iespējamo laika diapazonu un iestatīšanas soli, kurš ir paredzēts šai programmai. Dažām programmām gatavošanas laika atskaitē sākas tikai tad, kad ierīce ir sasniegusi darbībā nepieciešamo temperatūru.

Funkcija «Atliktais starts»

Dotā funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura izvēlēta gatavošanas programma sāks darboties. Programmas darbības startu var atlikt diapazonā no 5 minūtēm līdz 24 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

- Pēc gatavošanas programmas izvēles un iestatījumu veikšanas nospiediet pogu «Time Delay» (uz displeja mirgos minūšu vienības).
- Spiežot pogu «Hour/Min» izvēlieties stundu vai minūšu iestatīšanu (izvēlētas vienības mirgos). Nospiežot pogu «+» palieliniet, bet nospiežot pogu «-» samaziniet laika vienības. Lai pārtrīnātu vienību maiņišanu, pāris sekundes paturiet nospiestu atbilstošo pogu.
- Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu «Start / Keep Warm». Sākies atlikta starta funkcijas darbība (taimeris pārsts mirgot, uz displeja atspoguļosies laika atpakaļskaitīšana līdz gatavošanas programmas darbības sākumam).
- Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «Cancel/Reheat», pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlēreiz.

⚠ Uzmanību! Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja ēdiena gatavošanai tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, saldais krējums, gaļa, zivis, siers utt.).

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija – automātiski sildīšana ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70–80°C robežās līdz 24 stundām. Darbības laikā deg poga «Cancel/Reheat» indikators, bet uz displeja atspoguļojas darbības tiešā laika atskaitē dotajā režīmā. Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu «Cancel/Reheat».

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Lai savlaicīgi atslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju starta vai programmas darbības laikā, nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiestu pogu «Start / Keep Warm», līdz nodzīsīs poga «Cancel/Reheat» indikators. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlēreiz nospiediet un paturiet nospiestu pogu «Start / Keep Warm» (iedegies poga «Cancel/Reheat» indikators).

Ēdiena uzsildīšanas funkcija

Multikatlu REDMOND RMC-M150E var izmantot atdzisušu ēdiena uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

- Pārlieciniet gatavo ēdiena traukā, ievietojiet trauku multikatā.
- Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiestu pogu «Cancel/Reheat», līdz atskanēs signāls. Uz displeja iedegies «Reheat» («Uzsildīšana»)

indikators un poga indikators. Taimeris sāks uzsildīšanas laika tiešo atskaiti. Ēdiena tiks uzsildīts līdz 70–80°C, šī temperatūra var tikt uzturēta līdz 24 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanas funkciju var atslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu «Cancel/Reheat», līdz nodzīsīs atbilstošo indikatori uz displejas un poga.

Energoeatkarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND RMC-M150E ir energoeatkarīga atmiņa, kas saglabas visus lietotāju iestatījumus (tai skaitā atlikta starta un balss palīga iestatījumus) 2 stundu garumā neparedzētas elektropadeves pārkāpuma gadījumā. Ja šo laiku elektropadeve tiks atjaunota, multikatls turpinās darbību iestatītajā režīmā.

Funkcija «MASTERCHIEF»

Multikatla REDMOND RMC-M150E ir realizēta unikāla funkcija «MASTERCHIEF», kura ievērojami paplašina ierīces pamatiespējas. Funkcija ļauj mainīt gatavošanas temperatūru un laiku līdz 10 reizēm tieši programmas darbības procesā (izņemot programmas «EXPRESS» un «YOGURT»). 3 minūšu laikā pēc gatavošanas beigām var saglabāt veikto laiku un temperatūras iestatījumu maiņas sešību un ierakstīt ierīces atmiņā visu gatavošanas procesa gaitu. Tāda veidā funkcija «MASTERCHIEF» dod iespēju sastādīt savas programmas ar unikāliem temperatūras režīmiem.

Gatavošanas laika izmaiņas diapazonā – no 1 minūtes līdz 15 stundām ar maiņas soli – 1 minūte, neaizkarīgi no programmas. Iestatot gatavošanas laiku ar parametru 00 stundas 00 minūtes, ierīce pārīes automātiskās sildīšanas vai gaidīšanas režīmā, atkarībā no agrāk veiktajiem iestatījumiem. Temperatūras izmaiņu diapazonā – no 35 līdz 180°C ar maiņas soli – 5°C.

Gatavošanas temperatūras un laika maiņa (savas programmas izveidošana)

- Spiežot pogu «Menu», izvēlieties jebkuru gatavošanas programmu, izņemot programmas «EXPRESS» un «YOGURT». Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Start / Keep Warm». Iedegies poga «Start / Keep Warm» un «Cancel/Reheat» indikatori. Sākies gatavošanas programmu darbība.
- Lai savlaicīgi atslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Start / Keep Warm» (poga «Cancel/Reheat» indikators nodzīsīs). Atkārtoti nospiežot pogu «Start / Keep Warm», doto funkciju var atkal ieslēgt.
- Lai izmainītu gatavošanas laiku un temperatūru darbības procesā, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Time Delay», līdz atskan signāls.
- Uz displeja parādīsies un mirgos laika vienības, kuras ir atlikušas līdz gatavošanas procesa beigām. Spiežot poga «+» (samazināšana) vai «-» (palielināšana), izmainiet laika vienības. Lai pārīetu no stundu vienībām pie minūšu vienībām un atpakaļ, spiediet pogu «Hour/Min» (skat. nodaļu «Gatavošanas laika iestatīšana»).
- Lai pārīetu pie gatavošanas temperatūras maiņas, nospiediet pogu «Timer/t°C». Uz displeja parādīsies un mirgos temperatūras vienības nākamajam gatavošanas etapam. Ierīce iestatītas vienības programmai «MULTICOOK» – iepriekš uzstādītā temperatūra, pārējām programmām – 100°C. Spiežot poga «+» (samazināšana) vai «-» (palielināšana), izmainiet temperatūras vienības.
- Lai saglabātu veiktās izmaiņas, nospiediet poga 10 sekundes. Gatavošanas process turpināsies ar jaunajiem parametriem. Cipari un displeja pārsts mirgot.
- Lai veiktu nākamās gatavošanas temperatūras un laika izmaiņas, atkārtotiet 3-punktos aprakstītās darbības. Var veikt līdz 10 izmaiņām viena gatavošanas procesa laikā.

Izmainītās programmas saglabāšana

Jūs varat saglabāt veiktās izmaiņas ierīces atmiņā tās programmas vietā, ar kuru gatavojāt. Pēc gatavošanas procesa beigām atskanēs signāls. Ja programmai darbības laikā būs veiktas izmaiņas, uz displeja parādīsies laika atpakaļskaitīšana – 3 minūtes (sekužu vienības). Šajā laikā posmā reizē nospiediet un turiet nospiešanas poga «+» un «-». Ja nevēlaties saglabāt izmaiņas, nospiediet pogu «Cancel/Reheat». Pēc tam, atkarībā no veiktajiem iestatījumiem, ierīce pārīes automātiskās

sildīšanas režīmā (degs pogas «Cancel/Reheat» indikators, uz displeja parādīsies darbības laika tiešā atskaite) vai gaidīšanas režīmā.

Automātiskās sildīšanas funkcija izmainītā programmā iestāties ieslēgts vai izslēgts atkarībā no tā, vai tā bija ieslēgta vai izslēgta gatavošanas procesa beigās. Ja gatavošanas temperatūra pēdējā etapā bija zemāka par 75°C, ieslēdzot izmainīto programmu, automātiskā sildīšana tiks atslēgta automātiski.

Saglabātās programmas izmantošana

1. Spiežot pogu «Menu», izvēlieties izmainītās automātiskās programmas nosaukumu. Laika vienību vieta, kurā ir iestatītas ierīce, uz displeja parādīsies simboli «- - -».
2. Jūs varat iestatīt atlikta laika laiku.
3. Nospiežiet un turiet nospiegtu pogu «Start / Keep Warm», iedegsies pogu «Start / Keep Warm» un «Cancel/Reheat» indikatori. Uz displeja parādīsies kopējais gatavošanas laiks, sāksies individuālās programmas darbības un tās laika atpakaļskaitīšana.
4. Lai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiežiet un turiet nospiegtu pogu «Start / Keep Warm» (pogas «Cancel/Reheat» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Start / Keep Warm» ar atkal ieslēgt dotu funkciju.
5. Gatavošanas procesā uz displeja pēc kārtas rādīsies laiks, kurš ir atlicis līdz programmas darbības beigām un dotajam etapam izvēlēta gatavošanas temperatūra. Pārejot no viena gatavošanas etapa (temperatūras režīma) pie otra, atskanēs skaņas signāls.

Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana

Lai izdzēstu individuālo programmu un atjaunotu automātiskā programmas rūpnīcas iestatījumus, izvēlieties vajadzīgo programmu, spiežot pogu «Menu». Pēc tam reizē nospiežiet un paturiet nospiešanas pogas «Hour/Min» un «Time Delay», līdz atskanēs signāls.

Lai atjaunotu visu automātisko programmu rūpnīcas iestatījumus, reizē nospiežiet un paturiet nospiešanas pogas «Hour/Min» un «Time Delay», līdz atskanēs signāls, kad ierīce atrodas gaidīšanas režīmā.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet (nomēriet) sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas , ieskaitot šķidrumu, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši pieguļ sildelementam.
3. Aizveriet vāku, līdz atskan klikšķs. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Spiežot pogu «Menu» izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja mirgos atbilstošās programmas indikators). Lai ērtāk pārvietotos pa izvēlni, spiediet pogas «←» vai «→».
5. Lai iestatītu gatavošanas laiku, nospiežiet pogu «Timer/°C». Uz displeja parādīsies ierīce iestatītais gatavošanas laiks, kuru var mainīt.
6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku.
7. Nospiežiet un pāris sekundes turiet nospiegtu pogu «Start / Keep Warm», iedegsies pogu «Start / Keep Warm» un «Cancel/Reheat» indikatori. Sākies gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.
8. Par programmas darbības beigām pāvestīs skaņas signāls. Pēc tam, atkarībā no veiktajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja parādīsies darbības laika tiešā atskaite dotajai funkcijai) vai gaidīšanas režīmā. Nospiežot un turot nospiegtu pogu «Start / Keep Warm», var iepriekš atslēgt automātisko sildīšanu (pogas «Cancel/Reheat» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Start / Keep Warm» var atkal ieslēgt dotu funkciju.
9. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atceltu iestatīto programmu vai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiežiet un turiet nospiegtu pogu «Cancel/Reheat».

Programma «MULTICOOK»

Programma paredzēta gandrīz jebkādu ēdienu gatavošanai ar lietotajām iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Temperatūras

iestatīšanas diapazons – 35-180°C ar maiņas soli – 5°C. Gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 2 minūtēm līdz 15 stundām ar iestatīšanas soli – 1 minūti (intervālam no 2 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam no 1 stundas līdz 15 stundām). Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «MULTICOOK» ir 30 minūtes.

Sekojoši nodājas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 1-punktu norādēm. Tad nospiežiet pogu «Timer/°C», lai pārietu uz gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies ierīce iestatīta gatavošanas temperatūra (100°C), spiežot pogas «←» un «→», iestatītajai vajadzīgo gatavošanas temperatūru. Pēc temperatūras iestatīšanas sekojiet nodājas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» punktu 5-norādēm.



Uzmanību! Gatavojot ar temperatūru, kas zemāka par 75°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks atslēgta automātiski. Izvēloties gatavošanai temperatūru 140°C un vairāk, maksimālais gatavošanas laiks – 2 stundas.

Programma «STEW/CHILL»

Paredzēta dārzeņu, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas sautēšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «STEW/CHILL» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «BAKE»

Paredzēta biskvītu, saņempu, ķēķsu gatavošanai, pirāžu cepšanai no rauga un kārtainās mīklas. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «BAKE» ir 50 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei, pārliecinoties tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas atrodas zemāk par ½ atzīmi, kura atrodas trauka iekšpusē. Tālāk sekojoši nodājas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 2-9. punktu norādēm.

Programma «RICE/GRAIN»

Paredzēta dažādu irideno putrainu putru vārīšanai, dažādu pildieņu gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «RICE/GRAIN» ir 30 minūtes. Gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli – 1 minūti (intervālam no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam no 1 stundas līdz 4 stundām).

Programma «PASTA»

Paredzēta dažādu makaronu izstrādājumu gatavošanai , cisiņu, olu vārīšanai, utt. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «PASTA» ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli – 1 minūti. Pirms programmas palaikšanas pārliecinieties, ka ir ieslēgts skaņas signāls (uz displeja gēds skaņas signāla indikators). Gatavošanas programmas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās. Atlikta starta funkcija šai programmai nav pieejama. Ielejiet traukā ūdeni. Pārbaudiet, lai ūdens līmenis būtu zemāks par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Sekojoši nodājas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» punktu 2, pēc tam punkta 7 norādēm. Pēc ūdens uzvārīšanās atskanēs signāls. Uzmanīgi atveriet vāku un ievietojiet produktus vārošajā ūdenī, aizveriet vāku, līdz atskan klikšķs. Nospiežiet pogu «Start / Keep Warm». Sākies iestatītās programmas darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Sekojoši nodājas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» punktu 8-norādēm.



Uzmanību! Gatavojot dažus produktus veidojas putas. Lai izvairītos no putu izlīšanas no trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas traukā ar vārošo ūdeni, var atvērt vāku.

Programma «STEAM»

Paredzēta dārzeņu, zivju, gaļas, dāļtisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas gatavošanai ar tvaiku. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «STEAM»

ir 20 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Šai programmai gatavošanas laika atskaite sāksies pēc ūdens uzvārīšanās.

Dārzeņu un citu produktu gatavošanai ar tvaiku:

- Ielejiet traukā 600-1000 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku.
- Nomēriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi ielieciet tos konteineri gatavošanai ar tvaiku.
- Sekojiet nodājas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» punktu 2-norādēm.

Programma «SLOW COOK»

Paredzēta sutinātas gaļas, karsēta piena gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «SLOW COOK» ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 30 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli – 10 minūtes. Programmai «SLOW COOK» nav pieejama automātiskās sildīšanas funkcija.

Programma «FRY»

Paredzēta gaļas, dārzeņu, jūras veļšu, putnu gaļas cepšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «FRY» ir 15 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli – 1 minūti. Ir pieejama produktu cepšana ar atvērtu ierīces vāku.

Funkcija «Atliktais starts» šai programmai nav pieejama.

Programma «PILAF»

Paredzēta dažādu plovu veidu gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «PILAF» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «SOUP»

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un citu dzērienu gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «SOUP» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «PORRIDGE»

Paredzēta piena putru gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «PORRIDGE» ir 25 minūtes. Gatavošanas laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli – 1 minūti (intervālam no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam no 1 stundas līdz 4 stundām). Programma paredzēta putru gatavošanai ar pasterizētu, zema tauku saturu pienu. Lai izvairītos no piena pildēšanas un iegūtu vēlamu rezultātu, iesakām veikt šādas darbības:

- rūpīgi noskatot visu piingraudu putrainus (grīs, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
 - pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu;
 - stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomēriet atbilstoši receptu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt tikai proporcionāli;
 - izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.
- Ja gatavojot ar programmu «PORRIDGE» vēlamais rezultāts netika sasniegts, izmantojiet universālo programmu «MULTICOOK». Optimālā gatavošanas temperatūra piena putrai ir 95°C.

Programma «YOGURT»

Ar programmas «YOGURT» palīdzību varēsiet pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus savās mājās. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «YOGURT» ir 8 stundas. Laika iestatīšanas diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Programmai «YOGURT» nav pieejama automātiskās sildīšanas funkcija.

Nomēriet visas sastāvdaļas atbilstoši receptei, pārliecinoties tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas atrodas zemāk par ½ atzīmi, kura atrodas

trauka iekšpusē. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 2-9. punktu norādēm.

Programma «VACUUM»

Paredzēta vārīšanai vakuumā iepakojumā. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar maiņas soli – 5 minūtes. Programmu «VACUUM» nav pieejama automātiskās sildīšanas funkcija.

Programma «BREAD»

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un pievienojot ruzdus miltus. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai «BREAD» ir 2 stundas (pirms programmas darbības stundas laikā notiek miklas raudzēšana, pēc tam seko cepšana). Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Iejauciet mīklu, sekojiet izvēlētas receptes norādījumiem. Ielieciet mīklu traukā. Ievietojiet trauku multikatlā korpusā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas atrodas zemāk par ½ atzīmi, kura atrodas trauka iekšpusē. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 2-9. punktu norādēm. Neveriet vaļā multikatlā vāku līdz gatavošanas procesa beigām. Nav ieteicams izmantot funkciju «Atliktais starts», jo tas var ietekmēt produkta kvalitāti.

Programmas «COOK»

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai «COOK» ir 40 minūtes. Iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «EXPRESS»

Paredzēta risu, iridno putraimu putru gatavošanai. Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija «Atliktais starts». Programmas «EXPRESS» darbības laiks ir 20 minūtes. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 1-4. punktu norādēm, pēc tam 7-9 punktu norādēm (izlaižot 5, 6 punktus).

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena gatavošana
- Siera gatavošana
- Sterilizācija
- Pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsildīšana

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādājieties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M150E vai uzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā WWW.MULTICOOKER.COM vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

V. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Izmantojiet mīkstu audumu un trauku mazgājamus līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.



Tīrīšanai ir aizliegts izmantot abrazīvus tīrīšanas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un citas agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens.

Pirms pirmās lietošanas vai arī smalku likvidēšanai multikatlā pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārtī pusi citrona izmantojot programmu «STEAM».

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu ieteicams tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauka mazgāšanai var izmantot trauku mazgājamo mašīnu. Pēc tīrīšanas rūpīgi nostaukiet trauka ārējo virsmu.

Lai iztīrītu iekšējo alumīnija vāku:

- Atveriet multikatlā vāku, vāka iekšpusē nospiediet uz augšu plastmasas fiksatoru un atvienojiet vākus;
- Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un uz augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka. Nostaukiet abu vāku virsmas ar miltu audumu, nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus.

Pēc tīrīšanas ievietojiet alumīnija vāku apakšējās iedobēs un savienojiet to ar galveno vāku, uzspiediet uz iekšējā vāka apakšējās daļas, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vākam ir jābūt stingri nofiksētam.

Lai iztīrītu tvaika vārstu:

- Pavelciet tā vāku uz augšu un uz savu pusi. Noņemta vāka iekšpusē grieziet tvaika vārsta fiksatoru pulksteņrādītāju virzienā līdz galam. Noņemiet to.
- Akurāti izņemiet vārsta gumiju no fiksatora, rūpīgi izmazgājiet vārstu, fiksatoru un vāku. Nožāvējiet, salieciet vārstu atpakaļ ejošā secībā un novietojiet atpakaļ vietā.



Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, ir aizliegts to savērt vai izstiept.

Ēdiena gatavošanas procesā var rasties kondensāts, kurš uzkrājas speciālā iedobē, kura atrodas uz ierīces korpusa apkārt traukam. Uzkrājušos kondensātu var viegli likvidēt ar divēja vai virtuves salvešu palīdzību.

VI. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdīnu gatavošanas kūdas un no novērstas paņēmieni

Zemāk redzamajā tabulā ir apkoptas tipiskas kūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdīenus multikatlā, ir izskatīti iespējamie iemesli un paņēmieni, kā tos novērst.

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

| Iespējamie problēmas iemesli | Novērstas paņēmieni |
|--|--|
| Jūs esat aizmirsis aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvērsi, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta. | Ēdiena gatavošanas laikā neveriet vaļā multikatlā vāku bez nepieciešamības. Aizvērt vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārlicinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka cieši aizvērīšanai, un ka bīvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies. |
| Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vaļš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta. | Kauss jāieliek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegulī sildāmajam diskam. Pārlicinieties, ka multikatlā darba kamerā nav svešgremju. Nepieļaujiet, ka sildāmelements kļūst netīrs. |
| Neveiksmīgi izvēlētas ēdiena sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdīenu ar jūsu izvēlēto paņēmieni vai jūs neesat izvēlējusies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. | Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcē) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlēti, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jābilst izvēlētajai receptei. |
| Jūs neesat pareizi iestatījis (neesat pareizi aprēķinājis) ēdiena gatavošanas laiku. | Jūs izvēlējāties receptes variantus nav piemērotus gatavošanai šajā multikatlā. |

| | | |
|---|--|--|
| Gatavojot ēdīenu traukā: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika blīvumu. | | Obligāti ielieciet kausā ūdeni tad, ja nepieciešams, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs saūšāties, pārbaudiet ūdeni (vienai ēdiena gatavošanas procesa laikā). |
| Cepot: | Jūs esat ielējis kausā pārāk daudz eļļas. | Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Vārot eļļu, sekojiet antibiotikas receptes norādījumiem. |
| | Kausā ir palicis pārāk daudz mitruma. | Neaizveriet multikatlā vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Sveigi saldinātie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatdzesina, un jānoņem no tiem ūdens. |
| Vārot: butjona izvārīšanas, gatavojot ēdīenu no produktiem ar paaugstinātu skābumu. | | Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrādāšana pirms vārīšanas; tie ir jāskalo, jāpcep taukvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajā receptē. |
| Cepot miltu izstrādājumu (mīkla nav izcepusies): | Raudzēšanas laikā mīkla ir pieplūsi pie iekšējā vāka un neesat tvaika izlaišanas vārdu | Lieciet kausā miltu mazākos apjomos. |
| | Jūs esat ielējis kausā pārāk daudz miklas. | Izņemiet miklas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepot, lieciet kausā miltu mazākos apjomos. |

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

| | |
|---|---|
| Jūs esat kļūdījusies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jābilst izvēlētas receptes ieteikumiem. |
| Pēc gatavošanas gatavais ēdīens ir pārāk ilgi bijis uzstādes režīmā. | Pārāk ilgstoša autouzsilides funkcijas izmantošanas nav vēlama. Ja jūsu multikatlā modeļi ir paredzēti šīs funkcijas iepriekšējā atslēgšana, jūs varat izmantot šo iespēju. |

LVA

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

| | |
|--|--|
| Vārot piena putru, piens iet pāri malām. | Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīga no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizētu pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzērmo ūdeni. |
| Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (sīkli izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēti produkta tips. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jābilst izvēlētas receptes ieteikumiem. Pilngraudai putrai, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tik ilgi, līdz odens ir tīrs. |

ĒDIENS PIEDĒG

| | |
|--|--|
| Kauss ir bijis sīkli iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepiedegošais pārklājums. | Pirms ēdiena gatavošanas uzsāšanas pārlicinieties, ka kauss ir rūpīgi izmazgāts un nepiedegošais pārklājums ir bojāts. |
| Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcē) recepti. |
| Jūs esat iestatījis pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku. | Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiet norādē receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcē. |

| | |
|--|--|
| Cepot: jūs esat aizmiršusi ieliet kausā eļļu; neesat maisījusi vai par vēlu apgrīziet gatavojamos produktus. | Parastas cepšanas laikā ielejiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisa vai jāapgriež pēc noteikta laika. |
| Sautējot: kausā ir pārāk maz mitruma. | Pielejiet kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā ierīces vāku |
| Vārot: kausā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas). | Strikti ievērojiet pareizu šķidro un cieto sastāvdaļu attiecību. |
| Cepot miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsākšanas jūs neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu. | Pirms mīklas ielikšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēlams liet kausā). |

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

| | |
|--|---|
| Jūs pārāk bieži esat maisījusi produktu kausā. | Parastas cepšanas laikā maisiet ēdiena ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm. |
| Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku. | Sālsniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēta šī modeļa ierīcei. |

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MTRIS

| | |
|---|---|
| Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.). | Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties izvairīties kā sastāvdaļas tādus produktus, kas satur mitrumu (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.). |
| Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turēts aizvērtā multikatā. | Centieties izņemt cepienu no multikatā uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikatā uz nelielu laiku ar ieslēgtu autouzsilīdes funkciju. |

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APOMĀ

| | |
|--|--|
| Olas ar cukuru nav bijušas ļabi sakultas. | Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to pīmatnājas apstādēt, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētais receptes ieteikumiem. |
| Mīkla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri. | |
| Milti nav bijuši izsijāti vai mīkla ir slikti samīcīta. | |
| Pielāutas kļūdas, pievienojot sastāvdaļas. | |
| Jūsu izvēlēta recepte nav piemērota miltu izstrādājumu cepšanai šajā multikatā modelī. | |

Vairākas multikatū REDMOND modeļos programmās "STEW/CHILLI" un "SOUP" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatā pāriet autouzsilīdes režīmā

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

| Nº | Produkts | Svars, g / Daudzums | Īdens daudzums, ml | Gatavošanas laiks, min |
|----|--|-----------------------------|--------------------|------------------------|
| 1 | Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Jēra gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Vistas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Frikadeles/ kotletes | 180 (6 gab.) / 450 (3 gab.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Zivs (fileja) | 500 | 500 | 10 |

| Nº | Produkts | Svars, g / Daudzums | Īdens daudzums, ml | Gatavošanas laiks, min |
|----|--------------------------------------|---------------------|--------------------|------------------------|
| 6 | Garneles (tīrītas,vārīti – saldētas) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Kartupeļi (1,5 x 1,5 cm kubiņi) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Burkāni (1,5 x 1,5 cm kubiņi) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Bletes (1,5 x 1,5 cm kubiņi) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Dārzeņi (svaigi saldēti) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Olas | 3 gab. | 500 | 10 |

Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmā «MULTICOOK»

| Nº | Darbības temperatūra | Izmantošanas ieteikumi (kā arī skatiet receptu gramatu) |
|----|----------------------|---|
| 1 | 35°C | mīklas raudzēšanai un etiķa gatavošana |
| 2 | 40°C | jogurtu gatavošana |
| 3 | 45°C | ierauga gatavošana |
| 4 | 50°C | raudzēšana |
| 5 | 55°C | pomādes gatavošana |
| 6 | 60°C | zaļās tējas un bērnu pārtikas gatavošana |
| 7 | 65°C | gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā |
| 8 | 70°C | punša gatavošana |
| 9 | 75°C | pasterizācija vai baltās tējas gatavošana |
| 10 | 80°C | karstīna gatavošana |
| 11 | 85°C | biezpiena vai ēdiena gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks |
| 12 | 90°C | sarkanās tējas gatavošana |
| 13 | 95°C | pliena putru gatavošana |
| 14 | 100°C | bežē vai ievārījuma gatavošana |
| 15 | 105°C | galerta gatavošana |
| 16 | 110°C | sterilizācija |
| 17 | 115°C | cukura sīrupa gatavošana |
| 18 | 120°C | stīlbiņa gatavošana |
| 19 | 125°C | sautētas gaļas gatavošana |
| 20 | 130°C | sacepuma gatavošana |
| 21 | 135°C | gatavo ēdiena apacešana līdz kraukšņīgai garoziņai |
| 22 | 140°C | kūpināšana |
| 23 | 145°C | dārzeņu un zivju cepšana folijā |

| Nº | Darbības temperatūra | Izmantošanas ieteikumi (kā arī skatiet receptu gramatu) |
|----|----------------------|---|
| 24 | 150°C | gaļas cepšana folijā |
| 25 | 155°C | rauga mīklas izstrādājumu cepšana |
| 26 | 160°C | putnu cepšana |
| 27 | 165°C | steiku cepšana |
| 28 | 170°C | cešana mīklā |
| 29 | 175°C | nagetu gatavošana |
| 30 | 180°C | Fri kartupeļu gatavošana |

Gatavošanas programmu kopējā tabula (rūpnīcas iestatījumi)

| Programma | Izmantošanas ieteikumi | Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks | Gatavošanas laika diapazons/ iestatītais solis | Atliktais starts | Darbības nepieciešamo parametru sāniešana | Automatiskā sildīšana |
|-------------|---|--------------------------------------|--|------------------|---|-----------------------|
| MULTI-COOK | Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru | 30 min | 2 min – 1 st / 1 min 1 st – 15 st / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Gaļas, zivju, dārzeņu, piedevu un daudzkomponentu ēdīnu sautēšana | 1 st | 10 min – 12 st / 5 min | + | - | + |
| BAKE | Kēkssu, biskvītu, sacepumu gatavošana, pīrāgu cepšana no rauga un kārtainās mīklas | 50 min | 10 min – 8 st / 5 min | + | - | + |
| RICE/ GRAIN | Dažādu putrainu un piedevu gatavošana Iredeno putru vārīšana ūdenī | 30 min | 5 min – 1 st / 1 min 1 st – 4 st / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Makaronu gatavošana no dažādiem kviešu veidiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana | 8 min | 2 min – 1 st / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku | 20 min | 5 min – 2 st / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Karsēta piena, galerta, stīlbiņa gatavošana | 3 st | 30 min – 12 st / 10 min | + | - | - |
| FRY | Gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdīnu cepšana | 15 min | 5 min – 2 st / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Dažādu ploveru veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) | 1 st | 10 min – 2 st / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana | 1 st | 10 min – 8 st / 5 min | + | - | + |

| Programma | Izmantošanas ieteikumi | Ierīcī iestatītais gatavošanas laiks | Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas soļi | Aktīvais stars | Darībai nepieciešamo parametru sasniegšana | Automātiskā slāpšana |
|-----------|---|--------------------------------------|--|----------------|--|----------------------|
| PORRIDGE | Pienā vārīto putru gatavošana | 25 min | 5 min – 1 st / 1 min 1 st – 4 st / 5 min | + | – | + |
| YOGURT | Dažādu veidu jogurta gatavošana | 8 st | 10 min – 12 st / 5 min | + | – | – |
| VACUUM | Produktu vārīšana vakuuma iepakojumā | 2,5 st | 10 min – 12 st / 5 min | + | – | – |
| BREAD | Maizes gatavošana no kviešu un rudzu miltiem, ar miklas raudzēšanas etapu | 2 st | 10 min – 6 st / 5 min | + | – | + |
| COOK | Dārzeņu un pākšaugu vārīšana | 40 min | 5 min – 8 st / 5 min | + | – | + |
| EXPRESS | Ātrā rīsu, ūdenī vārīto ierīdo putru gatavošana | 15 min | – | – | – | + |

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

| Kļūdas pazīojums uz displeja | Iespējamais bojājums | Kļūdas novēršana |
|------------------------------|--|--|
| E1–E3 | Sistēmas kļūda. Iespējams vadības plātes vai siltuma sensora bojājums. | Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikattā iestāšanās problēma nav novērsta, vērsieties autorizētā servisa centrā. |

| Bojājuma veids | Iespējamais iemesls | Bojājuma novēršana |
|---------------------------------|--|--|
| Neieslēdzas | Nav strāvas padeves no elektrotīkla. | Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā. |
| Ediens tiek gatavots pārāk ilgi | Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla. | Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā. |
| | Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis | Izņemiet svešķermeni |
| | Kausu multikattā korpusā ir ielikts netīrzeni. | Ietīciet kausu korpusā tīrsni, bez šķībebumiem. |
| | Ir netīrs sildāmelements | Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu. |

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadiem garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomainīšanu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepieciešama 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 tika 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, pretpiedeguma pārkļājumi, 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 noteikt nav iespējams).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu. Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.

Iepakojumā, lietošanas instrukcijā, kā arī pašu ierīci nepieciešams pārstrādāt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar sadzīves atkritumiem.




Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija).

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Šī instrukcija ir pieejama arī mājas lapā www.redmond.company.

Ražotājs: DSM Enterprise Ltd. Celtne 2, №6, Kejishi 10th Road, Šingšana, Šunde, Guanduna, Ķīna.

 Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle tööiga.

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 pajakindad 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 soojusal-

likate lähedusse. Veenduge, et juhe ei ole väändunud 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. Kuum vedeliku mahaloksumise vältimiseks asetage seade toiduvalmistamise ajaks kindlale pinnale ja kasutage selle teiseldamiseks spetsiaalset käepidet (kui see on olemas). Ärge katke seadet töötamise ajal riide või pabersalvrätiga: see võib põhjustada ülekuumemise ja rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes: seadme korpusesse sattunud niiskus või võõrkehavad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP *Seadme korpust EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

- Keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme 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 järelevalvatakse 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 sel-

le ehitust muuta. See seade ei ole mõeldud välise taime-ri ega eraldi kaugjuhtimis-süsteemi abil kasutamiseks. Seadet tohib remontida ainult volitatud teeninduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimise, 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.



Tähelepanu! Kuum aur võib põletada.

Tehnilised andmed

| | |
|-----------------------------------|--|
| Model..... | RMC-M150E |
| Võimsus..... | 860 W |
| Pinge..... | 220–240 W, 50 Hz |
| Sisepoti maht..... | 5 l |
| Sisepoti pinnakate..... | põhjakõrbemisevastane keraamiline Anato® (Korea) |
| Ekraan..... | valgusdioodekraan |
| 3D-soojendus..... | jah |
| Programmid arv..... | 46 (16 automaatprogrammi, 30 käsitsi seatavat programmi) |
| Auruklapp..... | eemaldatav |
| Helisignaali väljalülitamine..... | jah |

Programmid

- MULTICOOK
- STEV/CHILLI (HAUTAMINE/TŠILLI)
- BAKE (KÜPSETISED)
- RICE/GRAIN (RIIS/TERAVIL)
- PASTA (PASTA)
- STEAM (AUR)
- SLOW COOK (MODRIMINE)
- FRY (PRAADIMINE)
- PILAF (PILAFF)
- SOUP (SUPP)
- PORRIDGE (KAERAHELBED)
- YOGURT (JOGURT)
- VACUUM (VAAKUM)
- BREAD (LEIB)
- COOK (KEETMINE)
- EXPRESS

Funktsioonid

| | |
|---|----------------|
| Automaatne soojashoidmine..... | jah, kuni 24 t |
| Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus..... | jah |
| Toidu ülessoojendamine..... | jah, kuni 24 t |
| Viitstar..... | jah, kuni 24 t |
| Funktsioon „MASTERCHIEF“ („PEAKOKK“) | |
| • aja ja temperatuuri reguleerimine toiduvalmistamise ajal | |
| • individuaalprogrammide koostamine ja salvestamine | |
| Hääluhuste funktsioon..... | jah |

Komplekti kuuluvad:

| | |
|-----------------------------------|------|
| Multikeetja..... | 1 tk |
| Sisepott RB-C502..... | 1 tk |
| Aurutusanum..... | 1 tk |
| Frittimiskorv RAM-FB1..... | 1 tk |
| Möoteklaas..... | 1 tk |
| Kulp..... | 1 tk |
| Lusikas..... | 1 tk |
| Kulbi/lusika hoidja..... | 1 tk |
| Kasutusjuhend..... | 1 tk |
| Raamat „100 retsepti“..... | 1 tk |
| Hooldusraamat..... | 1 tk |
| Toitejuhe..... | 1 tk |
| Sisepoti väljavõtmise tangid..... | 1 tk |

i *Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.*

Multikeetja RMC-M150E ehitus A1

- Seadme kaas
- Äravioletav sisekaas

- Sisepott
- Kaane avamise nupp
- Ekraani juhtpaneel
- Korpus
- Kandesang
- Eemaldatav auruklapp
- Lusikas
- Kulp
- Möoteklaas
- Aurutusanum
- Frittimiskorv
- Kulbi ja lusika hoidja
- Sisepoti väljavõtmise tangid

Juhtpaneeli osad A2


- Nupp „Hour/Min“ („Tunnid/Min“) – tunni- või minutinäidu valimine toiduvalmistusaja või viitstarri seadmise režiimis; helisignaale (hääluhuste) sisse/väljalülitamine.
- Nupp „Time Delay“ („Ajamööta“) – viitstarri aja seadmise režiimi sisselülitamine; „MASTERCHIEF“ režiimi sisselülitamine.
- Nupp „Cancel/Reheat“ („Tühistamine/Soojendamine“) – ülessoojendusfunktsiooni sisse/väljalülitamine; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite tühistamine. Nupp on varustatud taktiilise sümboliga nägemispuudega inimeste jaoks.
- Nupp „–“ – tunni- või minutinäidu vähendamine aja seadmise režiimides; automaatse toiduvalmistusprogrammi valimine; temperatuurinäidu vähendamine temperatuuri valimise režiimis.
- Nupp „+“ – tunni- või minutinäidu suurendamine aja seadmise režiimides; automaatse toiduvalmistusprogrammi valimine; temperatuurinäidu suurendamine temperatuuri valimise režiimis.
- Nupp „Start / Keep warm“ („Start / Automaatne soojashoidmine“) valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamine; automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamine. Nupp on varustatud taktiilise sümboliga nägemispuudega inimeste jaoks.
- Nupp „Timer/t°C“ („Taimer/t°C“) – üleminek toiduvalmistusaja seadmise režiimi; toiduvalmistamise aja/temperatuuri seadmise režiimi valimine (programmimis „MULTICOOK“)
- Nupp „Menu“ („Menüü“) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimine.
- Ekraan.

Ekraani osad A3

- Toiduvalmistusprotsessi töö edenemise indikaator.
- Toiduvalmistusaja seadmise režiimi indikaator.
- Valitud automaatse toiduvalmistusprogrammi indikaator.
- Automaatse soojashoidmise ja toidu ülessoojendamise funktsiooni töötamise indikaator.
- Elektritoite indikaator.
- Töötamise indikaator.
- Hääluhuste sisselülitamise indikaator.
- Taimeri (aja/temperatuuri) näitude režiimi indikaator.
- Taimer.

I. ENNE ESIMEST SISSELÜITAMIST

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakematerjalid ja reklaamkleebised. Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kuu neid on) ega seadme korpusest olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbri puudumine seadme korpusest tühistab automaatselt õiguse seadme garantiteenindusele. Pühkige seadme korpust niiske lapiga puhtaks ning laske sel ära kuivada. Kõrvalise lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tehke läbi seadme täielik puhastus (vt „Seadme hooldus“).


 Peale transportimist või modaalat temperatuuridel säilitamist on vaja seadta hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sisselülitamist.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Enne kasutusse võtmist

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapisid väljuv air ei satuks tapedeile, dekoratiivikattedele, 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. Sisepti ja kütetkambr põhja vahel ei tohi olla võõrkehi.

 Seadme töökambri põhja ja seinte määrdumise vältimiseks on soovitatav kõigepealt vesi ja toiduained sisepti panna ning alles seejärel paigaldada sisepti multikeetja korpusesse.

Arge käivitage seadet, kui sellesse ei ole paigaldatud sisepti – toiduvalmistusprogrammi kogemata käivitamine korral võib seade läbi põleda.

Arge käivitage seadet tühja siseptiga – sisepti ühekuumenemise võib kahjustada kiinnikõrbeemisvastast kate.


 Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Hääljuhisud

Multikeetja REDMOND RMC-M150E on varustatud hääljuhisete funktsiooniga, mis tähendab, et seadme juhtimise protsess on täielikult helindatud ning vajaduse korral antakse üksikasjalikku teavet tehtud muudatuste ja hetkel kehtivate programmi seadete kohta. Funktsioon käivitub seadme sisselülitamisel automaatselt. Funktsiooni väljalülitamiseks tuleb vajutada ooterežiimis nuppu „Hour/Min“ ning hoida seda all. Kui vajutada ja hoida all nuppu „Hour/Min“ veel kord, lülitub funktsioon taas sisse.

Toiduvalmistusaja määramine

1. Peale valmistamise programmi valikut, vajutades nupule „Timer/°C“ valige valmistamisaja seadmine režiim (ekraanil süttib indikaator „Timer“ („Taimer“), ekraanile ilmub valmisajad valmistamise aeg, minutiindikaator aga hakkab vilkuma).
2. Valige Nupule „+“ vajutades saate ajanaanitu suurendada, nupule „-“ vajutades aga vähendada. Näidu kiirendatud muutmiseks hoidke nuppu mitme sekundi vältel all.
3. Kui toiduvalmistusaja on sisestatud (ekraan vilgub endiselt), minge edasi järgmise sammuga. Kui soovite sissestatud seadet tühistada, vajutage nuppu „Cancel/Reheat“, misjärele sisestage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.

 Tähelepanu! Toiduvalmistusaja käisiti sisseastamisel tuleb arvestada ainult toiduvalmistusprogrammi puhul ette nähtud maksimaalse aja ja seadmise sammuga. Mõnedes programmides hakatakse toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri.


Viitstardifunktsioon

See funktsioon võimaldab sisestada viitaja, nii et valitud toiduvalmistusprogramm käivitub alles selle aja möödumisel. Programmi käivitumise saab edasi lükata 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 24 tundi.

1. Pärast toiduvalmistusprogrammi valimist ja seadistamist vajutage nuppu „Time Delay“ (minutiniit) hakkab ekraanil vilkuma).
2. Valige nupule „Hour/Min“ vajutades tundide või minutite seadmine režiim (valitud näit hakkab vilkuma), Nupule „+“ vajutades saate ajanaanitu suurendada, nupule „-“ vajutades aga vähendada. Näidu kiirendatud muutmiseks hoidke nuppu mitme sekundi vältel all.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Start / Keep warm“. Viitstardifunktsioon hakkab tööle (taimer lõpetab vilkumise; ekraanile

kuvatakse aeg, mis on jäänud valitud toiduvalmistusprogrammi käivitumise algusele).

4. Kui soovite sisestatud seaded tühistada, vajutage nuppu „Cancel/Reheat“, misjärele sisestage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.

 Tähelepanu! Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värske piim, liha, juust jms), ei ole viitstardifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Valmistoidu temperatuuri hoidmise funktsioon – automaatne soojahoidmine

Lülitub sisse automaatselt pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70–80°C 24 tundi vältel. Seejuures põleb nuppu „Reheat/Cancel“ indikaator ning ekraanile kuvatakse aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Vajaduse korral saab automaatselt soojahoidmise välja lülitada, milleks tuleb vajutada nuppu „Cancel/Reheat“ ja hoida seda mõne sekundi vältel all.

Automaatselt soojahoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Selleks et automaatselt soojahoidmise funktsioon juba ette välja lülitada, vajutage programmi käivitamisel või töötamise ajal nuppu „Start / Keep warm“ ja hoidke seda mõne sekundi vältel all, kuni nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub. Et automaatselt soojahoidmise uuesti sisse lülitada, vajutage nuppu „Start / Keep warm“ veel kord ja hoidke seda all (nupu „Cancel/Reheat“ indikaator süttib põlema).

Toidu ülessoojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M150E saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange jahtunud toit sisepti ning paigaldage sisepti multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Cancel/Reheat“, kuni kustub helisignaali. Ekraanil süttivad indikaator „Reheat“ („Soojendamine“) ja nupu indikaator. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega. Toit soojendatakse temperatuurini 70–80°C ning seade temperatuuri on võimalik alal hoida kuni 24 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojenduse välja lülitada, milleks tuleb vajutada nuppu „Cancel/Reheat“ ja hoida seda mõne sekundi vältel all, kuni vastavad ekraani ja nupu indikaatorid kustuvad.

Elektritoite sõltumatu mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-M150E on elektritoitest sõltumatu mälu, mis tagab otamatute elektrikatkestuse korral kõigi kasutajaseadete (sealhulgas viitstardi ja hääljuhisete seadete) säilimise 2 tunni vältel. Kui elektrivastustus sellele aja jooksul taastub, jätkab multikeetja oma tööd etteantud režiimis.

Funktsioon „MASTERCHEF“

Multikeetjal REDMOND RMC-M150E on unikaalne funktsioon „MASTERCHEF“, mis laiendab märkimisväärselt seadme baasvõimaluste valikut. Funktsiooni võimaldab muuta toiduvalmistamise temperatuuri ja aega vahetult programmi töötamise käigus kuni 10 korda (välja arvatud programmid „QUICK COOK“ ja „YOGURT“). 3 minuti jooksul pärast toiduvalmistamise lõppu on võimalik sisestatud temperatuuri- ja ajaseadete järjestus salvestada ning kirjutada kogu toiduvalmistusprotsessi käik seadme mälu. See moel annab funktsioon „MASTERCHEF“ võimaluse koostada oma, ainulaadse temperatuurirežiimiga programme.

Toiduvalmistusajaga on võimalik muuta 1 minuti kaupa vahemikus 1 minut kuni 15 tundi, olenemata programmist. Juhul kui toiduvalmistusajaks määratakse 00 tundi 00 minutit, läheb seade olenevalt eelnevalt sisestatud seadetest üle automaatselt soojahoidmise või ooterežiimi. Temperatuuri saab muuta 5°C kaupa vahemikus 35–180°C.

Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja muutmise (oma programmi loomine)

1. Valige nuppu „Menu“ vajutades suvaline toiduvalmistusprogramm, välja arvatud programmid „EXPRESS“ ja „YOGURT“. Vajutage ja hoidke all nuppu „Start / Keep Warm“. Süttivad nuppu „Start / Keep warm“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Toiduvalmistusprogramm käivitub.
2. Selleks et automaatselt soojahoidmise funktsioon eelnevalt välja lülitada, vajutage nuppu „Start / Keep warm“ ja hoidke seda all (nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub). Funktsiooni saab taas sisse lülitada veel kord nupule „Start / Keep warm“ vajutades.
3. Kui soovite muuta toiduvalmistusajaga või temperatuuri tööprotsessi ajal, vajutage ja hoidke all nuppu „Time Delay“, kuni kustub helisignaali.
4. Ekraanile kuvatakse toiduvalmistusprotsessi lõpuni jäänud aeg, mis hakkab vilkuma. Vajutades nuppu „-“ (vähendamise) ja „+“ (suurendamine), muutke ajanaanitu ära. Üleminekuks minutinäidu muutmisele tunninäidu muutmisele ja vastupidi vajutage nuppu „Hour/Min“ (vt osa „Toiduvalmistusaja määramine“).
5. Üleminekuks toiduvalmistusajaga muutmisele vajutage nuppu „Timer/°C“. Ekraanile kuvatakse toiduvalmistamise järgmiseks etapiks määratud temperatuuri näit, mis hakkab vilkuma. Programmi „MULTICOOK“ puhul on selleks näiduks valikuisi varem määratud temperatuur, ülejäänud programme puhul aga 100°C. Vajutades nuppu „-“ (vähendamise) ja „+“ (suurendamine), muutke temperatuurinäit ära.
6. Et sisestatud muudatused säiliks, ärge vajutage 10 sekundi vältel ühtegi nuppu. Seejärel jätkub toiduvalmistusprotsess uute parameetritega. Ekraanil olevad numbrid enam ei vilgu.
7. Kui soovite toiduvalmistusajaga muuta või aega veel kord muuta, korra punktides 3–6 kirjeldatud toiminguid. Ühe toiduvalmistusprotsessi vältel on võimalik sisestad kuni 10 muudatust.

Muudetud programmi salvestamine

Te saate salvestada tehtud muudatused seadme mälu selle programmi asemele, mida te toidu valmistamisel kasutasite. Toiduvalmistusprotsessi lõppedes kustub helisignaali. Juhul kui programmi on selle töötamise ajal muudetud, hakatakse ekraanil lugema aega (sekundites), mis on jäänud 3-minutilise aja lõpuni, mille vältel saab seaded salvestada. Vajutage ja hoidke selle aja jooksul ühegaeselt all nuppu „+“ ja „-“. Kui soovite tehtud muudatused salvestada, vajutage nuppu „Cancel/Reheat“.

Pärast seda läheb seade olenevalt sisestatud seadetest üle automaatselt soojahoidmise režiimile (nupu „Cancel/Reheat“ indikaator põleb; ekraanile kuvatakse aeg, mille vältel seade on olnud automaatselt soojahoidmise režiimis) või ooterežiimile.

Automaatselt soojahoidmise režiim saab olema muudetud programmi sisse või välja lülitatud olenevalt sellest, kas see oli toiduvalmistusprotsessi lõpus sisse või välja lülitatud. Juhul kui toiduvalmistusprogrammi viimasele etapile oli määratud madalam temperatuur kui 75°C, lülitub automaatselt soojahoidmine muudetud programmi käivitamisel automaatselt välja.

Salvestatud programmi taaskasutamine

1. Valige nuppu „Menu“ vajutades muudetud automaatprogrammi nimetus. Valikuisi määratud ajanaanitu asemel ilmuvad ekraanile sümboolid „- - -“.
2. Vajaduse korral võite sisestada programmi alguse viitaja.
3. Vajutage ja hoidke all nuppu „Start / Keep Warm“, mispeale süttivad nuppu „Start / Keep Warm“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Ekraanile kuvatakse toiduvalmistusajaga kokku, teie oma programmi hakkab tööle ning hakatakse lugema aega programmi töö lõpuni.
4. Automaatselt soojahoidmise väljalülitamiseks vajutage nuppu „Start / Keep warm“ ja hoidke seda all (nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub). Funktsiooni saab taas sisse lülitada veel kord nupule „Start / Keep warm“ vajutades.
5. Ekraanile kuvatakse kordamööda programmi töö lõpuni jäänud aeg ja antud toiduvalmistusetaapi jaoks valitud temperatuur. Ülemineku ühest toiduvalmistamise etapist (temperatuurirežiimist) teisele kustub helisignaali.

EST

Teheseadete taastamine

Selleks et isiklik programm kustutada ja taastada muudetud automaatprogramm teheseadest, valige see programm, vajutades nupule „Menu“. Seejärel vajutage ja hoidke üheaegselt all nuppe „Hour/Min“ ja „Time Delay“, kuni kostub helisignaali.

Korrage kõigi automaatprogrammide teheseadete taastamiseks vajutage ooterežiimis üheaegselt nuppe „Hour/Min“ ja „Time Delay“ ning hoidke neid all, kuni kostub helisignaali.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

1. Valmistage ette (mõtteke välti) vajalikud koostisained vastavalt retseptile ning pange need sisepotti. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küüniks kõrgemale sisepotti sisekülgel oleva skaala suurimast väärtusest.
2. Paigaldage sisepott multikeetja korpusesse. Veenduge, et see on tihedalt kütteelemendi vastas.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostuks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Valige nuppu „Menu“ vajutades vajalik toiduvalmistusprogramm (ekraanil li hakkab vilkuma vastava programmi indikaator). Mugavamaks menüüvalikute vahel liikumiseks vajutage nuppu „-“ või „+“.
5. Toiduvalmistustemperatuuri sisetamiseks vajutage nuppu „Timer/t°C“. Ekraanil valgustub vaikimisi määratud toiduvalmistusajega, mida on võimalik muuta.
6. Vajaduse korral sisetage programmi alguse viitaeg.
7. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Start / Keep warm“. Süttivad nupud „Start / Keep warm“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Toiduvalmistamise protsess algab ning hakatakse lugema aega, mis on jäänud programmi töö lõpuni.
8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemiseil teavitatakse teid helisignaaliaga. Edasi lähed seade olenevali seadetest üle automaatselt soojashoidmise režiimile (ekraanile kuvatakse aeg, mille vältel see funktsioon on töös olnud) või ooterežiimile. Nuppu „Start / Keep warm“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Saab automaatselt soojashoidmise funktsiooni eelnevalt välja lülitada (nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub). Funktsiooni saab taas sisse lülitada veel kord nupule „Start / Keep warm“ vajutades.
9. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada, sisetatud programmi tühistada või lülitada automaatselt soojashoidmise välja, vajutage ja hoidke all nuppu „Cancel/Reheat“.

Programm „MULTICOOK“

Programm on ette nähtud mis tahes toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Temperatuuri seadmise vahemik: 35–180°C, sammuga 5°C. Aega saab muuta vahemikus: 2 minutit kuni 15 tundi, sammuga 1 minut (vahemiku korral kuni 2 minutit kuni 1 tund) või 5 minutit (vahemiku korral 1–15 tundi). Vaikimisi on programmi „MULTICOOK“ puhul toiduvalmistusajaks 30 minutit.

Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–Seejärel vajutage nuppu „Timer/t°C“, et minna üle toiduvalmistustemperatuuri seadmise režiimile. Ekraanil valgustub vaikimisi määratud toiduvalmistus-temperatuur (100°C). Sisetage nuppe „+“ ja „-“ vajutades vajalik toiduvalmistustemperatuur. Pärast toiduvalmistustemperatuuri seadmist järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 5–9.



Tähelepanu! Toiduvalmistustemperatuuri korral alla 75°C on automaatselt soojashoidmise funktsioon vaikimisi välja lülitatud. Kui toiduvalmistustemperatuuriks on määratud 140°C või kõrgem temperatuur, on maksimaalne toiduvalmistusajaks 2 tundi.

Programm „STEW/CHILL“

Soovitatav aedviljade, linna, linnuliha või mereandide hautamiseks. Vaikimisi on programmi „STEW/CHILL“ puhul toiduvalmistusajaks 1 tund. Toiduvalmistus-

saega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „BAKE“

Programm on soovitatav biskviitide, vormiroogade, pärimi- ja lehttainapirukate küpsetamiseks. Vaikimisi on programmi „BAKE“ puhul toiduvalmistusajaks 50 minutit. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Mõtteke toiduained retsepti järgi välja ning pange sisepotti. Jälgige, et ühegi koostisaine tase ei küüniks kõrgemale sisepotti sisekülgel olevast märgest „1/2“. Seejärel järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–9.

Programm „RICE/GRAIN“

Programm on soovitatav sömerate putrude keetmiseks erinevatel tanginestel ja mitmesuguste praedisandite valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „RICE/GRAIN“ puhul toiduvalmistusajaks 30 minutit. Aega saab muuta vahemikus: 5 minutit kuni 4 tundi, sammuga 1 minut (vahemiku korral kuni 5 minutit kuni 1 tund) või 5 minutit (vahemiku korral 1–4 tundi).

Programm „PASTA“

Soovitatav makaronitoodete valmistamiseks, viinerite, munade jms keetmiseks. Vaikimisi on programmi „PASTA“ puhul toiduvalmistusajaks 8 minutit. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Enne programmi käivitamist veenduge, et helisignaali on sisse lülitatud (ekraanil päleb helisignaali indikaator).

Toiduvalmistusprogrammi töötamise lõpuni jäänud aega hakatakse lugema hetkest, kui vesi on keema läinud. Viitardfunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Valage sisepotti vett. Jälgige, et vee tase ei ületaks sisepotti sisekülgel olevat maksimaalset taseme märgist. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–5 ning seejärel punkti Kui vesi on keema läinud, kustub helisignaali. Avage ettevaatlikult kaas ja puistake koostisained keevasse vette. Sulgege kaas, nii et kostuks klõpsatus. Vajutage nuppu „Start / Keep warm“. Seatud programm käivitub ning hakatakse lugema aega, mis on jäänud programmi töö lõpuni. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 8–9.



Tähelepanu! Mõnede toiduainete töötlemisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisepottist väljaolulise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

Programm „STEAM“

Soovitatav aedviljade, kala, liha töötlemiseks, diit- ja taimetoitude ning lastetoitude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „STEAM“ puhul toiduvalmistusajaks 20 minutit. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi. Selles programmis hakatakse toiduvalmistusajega lugema alates vee keemaminekust.

Aedviljade ja muude toiduainete aurutamisel:

- Valage sisepotti 600–1000 ml vett. Paigaldage aurutusannos sisepotti.
- Mõtteke välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning paigutage need ühtlaselt aurutusannusse.
- Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–9.

Programm „SLOW COOK“

Soovitatav hautise ja ahjuplüma valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „SLOW COOK“ puhul toiduvalmistusajaks 3 tundi. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 30 minutit kuni 12 tundi. Automaatselt soojashoidmise funktsiooni programmis „SLOW COOK“ kasutada ei saa.

Programm „FRY“

Soovitatav liha, aedviljade, linnuliha või mereandide praadimiseks. Vaikimisi on programmi „FRY“ puhul toiduvalmistusajaks 15 minutit. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi. Toiduaineid võib praadida nii, et seadme kaas avatud.

Viitardfunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „PILAF“

Programm on soovitatav mitmesuguste pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „PILAF“ puhul toiduvalmistusajaks 1 tund. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.

Programm „SOUP“

Soovitatav mitmesuguste suppide ning samuti kompottide ja muude jookide valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „SOUP“ puhul toiduvalmistusajaks 1 tund. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Programm „PORRIDGE“

Soovitatav piimaputrude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „PORRIDGE“ puhul toiduvalmistusajaks 25 minutit. Aega saab muuta vahemikus: 5 minutit kuni 4 tundi, sammuga 1 minut (vahemiku korral kuni 5 minutit kuni 1 tund) või 5 minutit (vahemiku korral 1–4 tundi).

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, väheses rasvasisaldusega piimast. Piima ütekeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks on soovitatav:

- kõik täisteralised tangined (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määradi multikeetja sisepotti enne pudru keetmist võiga kokku;
- järgida rangelt õigeid vahetunde, mõttes koostisained vastavalt retseptiraamatu soovitusetele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust ainult proportsionaalses vahekorras;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahekorras 1:1.

Kui programmis „PORRIDGE“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „MULTICOOK“. Piimapudru optimaalne valmistamistemperatuur on 95°C.

Programm „YOGURT“

Programmi „YOGURT“ abil saate valmistada kodus mitmesuguseid maitsevaid ja kasulikke jogurte. Vaikimisi on programmi „YOGURT“ puhul toiduvalmistusajaks 8 tundi. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi. Automaatselt soojashoidmise funktsiooni programmis „YOGURT“ kasutada ei saa.

Mõtteke toiduained retsepti järgi välja ning pange sisepotti. Jälgige, et ühegi koostisaine tase ei küüniks kõrgemale sisepotti sisekülgel olevast märgest „1/2“. Seejärel järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–9.

Programm „VACUUM“

Programm on mõeldud vaakumpakendis toiduainete keetmiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks selles programmis määratud 2 tundi 30 minutit. Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi, seada saab 5 minuti kaupa. Automaatselt soojashoidmise funktsiooni programmis „VACUUM“ kasutada ei saa.

Programm „BREAD“

Programm on soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Vaikimisi on programmi „BREAD“ puhul toiduvalmistusajaks 2 tundi (programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine ning seejärel otseselt küpsetamine). Toiduvalmistusajega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi. Segage taigen valmis, järgides valitud retsepti soovitusi. Laotage taigen sisepotti. Paigaldage sisepott multikeetja korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine tase ei küüniks kõrgemale sisepotti sisekülgel olevast märgest „1/2“. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–Ärge avage multikeetja kaant enne, kui küpsetusprotsess on täielikult lõppenud. Viitardfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti.

Programm „COOK”

Soovitav juurviljade ja kaunviljade valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „COOK” puhul toiduvalmistusaeg 40 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 8 tundi.

Programm „EXPRESS”

Soovitav riisi töötlemiseks ja sõmerate tangaineputrude valmistamiseks. Toiduvalmistusaja reguleerimine ja viitardfunktsioone selles programmis kasutada ei saa. Programmi tööaeg on 15 minutit. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel” punkte 1–4 ning seejärel punkte 7–9 (jättes vahele punktid 5 ja 6).

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima valmistamine
- Juustu valmistamine
- Steriliseerimine
- Pastöriseerimine
- Lastetoitude soojendamine

IV. LISATARKIV

Multikeetja REDMOND RMC-M150E lisatarkivuid saab soetada ning REDMOND-i uudistodetega saab tutvuda veebisaidil WWW.MULTICOOKER.COM või ametlike edasimüüjate kauplustes.

V. SEADME HOOLDAMINE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja mittekraapivat nõudepesuvahendit. Soovitame pesta seade puhtaks kohe pärast selle kasutamist.

⚠ Puhastamisel ei tohi kasutada kraapivaid aineid, kraapiva kattega käsna ega agressiivseid keemilisi aineid. Seadme korpus ei tohi kasta vette ega panna kraani alla.

Enne esimest kasutamist või tõhname eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist soovitame aurutada multikeetjas poolt sidrunit 15 minutit väitel programmis „STEAM”.

Sisepotti, sisemist alumiiniumkaant ja auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Sisepotti võib pesta nõudepesumasinas. Pärast sisepoti puhastamist hõõruge selle välispind kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks:

- avage multikeetja kaas; vajutage plastfiksaatorit kaane sisepoolelt ülespoole, kuni kaas lahti tuleb;
- tõmmake alumiiniumist sisekaant kergelt enda poole ja üles, nii et see tuleb aluse küljest lahti. Pühkige mõlema kaane pinda niiske lapiga; vajaduse korral peske äravõetavat kaant, kasutades nõudepesuvahendit.

Pärast puhastamist pistke alumiiniumkaas alumisesse soontesse ning ühitage see aluskaanega; vajutage sisekaane ülimesele osale, kuni kostub klõpsatus. Sisemine alumiiniumkaas peab saama tihedalt fikseeritud.

Auruklapi puhastamiseks tehke järgmist.

- Tõmmake selle kaant ülespoole enda suunas. Pöörake äravõetud kaane sees olevat auruklapi fiksaatorit päripäeva kuni tõkiseni. Võtke see maha.
- Eemaldage fiksaatorist ettevaatlikult klapi kumm; loputage klapp, fiksaator ja kaas korralikult läbi. Kuivatage kõik osad ära, pange klapp vastupidises järjekorras uuesti kokku ning tagasi oma kohale.

i Klapi kummi deformeerumise vältimiseks on keelatud seda keeruda ajada ja venitada.

Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaat, mis koguneb spetsiaal-

sesse õõnde seadme korpusse sisepoti ümber. Kondensaadi saab salvrätiga või köögirätiku abil lihtsasti eemaldada.

VI. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS**Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed**

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toidu valmistamise korral, vaadeldud võimaliku põhjuse ja lahendamise viisiid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

| Põhjuste võimalikud probleemid | Lahendamise viisiid |
|---|---|
| Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgete selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge. | Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaant ole tihendkummi eie deformeerunud. |
| Anum ja soojenduslement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge. | Anuma peab asetama seadme korpusse sirgelt, põhjaga tihedalt soojendusketale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambri ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojendusketat määrdada. |
| Toidu koostisained kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valitsite vale valmistamisprogrammi. Koostisained on liigutatud liiga suurte tükkidena, riknuta toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone. Seadite valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpostist usaldada. Koostisained valik, nende töökambris viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile. Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veeaset valmistamise protsessis. |
| Aurul valmistamisel: anumad on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks. | Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veeaset valmistamise protsessis. |
| Praadimisel: | |
| Valasite anumasse liialt palju taimelõik. | Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihtina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi. |
| Liigne vedelik anumad. | Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui see on märgitud retseptis. Värskelt külmutatud toiduainete tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõruda. |
| Keetmises: puljoni väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel. | Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötust: läbipesmist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi. |
| K ü p s e t - amiset: (taigen ei küpse- nud läbi). | Pange anumasse väiksemas koguses taigent. Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse; seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigent. |

TOODE ON ÜLE KEENUD

| | |
|---|---|
| Eksiste toiduaine liigi valikult või valmistamisajaga seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende töökambris viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile. |
| Peale valmistamist seisis valmis toot liialt kaua auto-soojenduse režiimis. | Liialt kestev auto-soojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võtke seda võimalust kasutada. |

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

| | |
|---|---|
| Piimapudru keetmisel keeb piim välja. | Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima vedeli veega lahjendada. |
| Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid tühedalt valesti (halvasti pestud) jne. Ei järgitud koostisainete juhendit või oli valesti valitud toiduaine tüüp. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetork peavad vastama nende soovistule. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks. |

TOIT KÕRBEB PÕHJA

| | |
|---|---|
| Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt. Anuma kõrbebisvastane kate on riknitud. | Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbebisvastane kate ei ole vigastatud. |
| Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. |
| Seadiste liialt suure valmistamise aja. | Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi. |
| Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli, ei seganud või pöörasite liialt valmistatavaid toiduaineid. | Tavalise praadimise juures valage anumasse vedeli taimelõik – nii, et see kataks põhja õhukese kihtina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumad olevalid toiduainete perioodilt segada või teatud aja tagant ümber pöörata. |
| Hautamisel: anumad ei ole piisavalt vedeliku. | Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. |
| Keetmises: anumad on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetork). | Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahetorka. |
| Küpsetamisel: ei määratud anuma sisepinda enne valmistamist võlga. | Enne taigna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võlga või taimelõiga (ei tasu valada õli anumasse!) |

TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

| | |
|---|--|
| Segasite toiduainet anumad liialt sageli. | Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5–7 minuti tagant. |
| Seadiste liialt suure valmistamise aja. | Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi. |

KÜPSETIS TULI NISKE

| | |
|--|--|
| Kasutati sobimatuid koostisainete, mis andsid liigse niiskuse (mahelased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoor jne). | Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisainete mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalsetes kogustes. |
| Hoidsite valmis küpsetise kinises multikeetjas liialt kaua. | Püüdke küpsetise võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmistamist. Vajadusel võtke jätta toidu multikeetjase vahetorkseks ajaks väljalülitatud auto-soojendusega. |

KÜPSETIS EI KERKINUD

| | |
|---|--|
| Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud. | |
| Taigen seisis liialt kaua kergitusajana. | Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetork peavad vastama nende soovistule. |
| Jätsite jahu sõelumatuna või sõitkuste taigent halvasti. | |
| Koostisainete panekul eksitsite. | |
| Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelis. | |

EST

Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmid "STEW/CHILLI" ja "SOUP" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitsel. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenud režiimi.

Mitmesuguste toiduainete soovitav töötlemisajaga aurutamise korral

| Nr | Toiduaine | Kaal (g) / kogus | Vee kogus (ml) | Toiduvalmistusaeg (min) |
|----|--|-------------------------|----------------|-------------------------|
| 1 | Sea/veisefilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Lambafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Kanafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Frikadellid/kotletid | 180 (6 tk) / 450 (3 tk) | 500 | 10/15 |
| 5 | Kala (filee) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Salatikrevid (puhastatud, keedetud/külmutatud) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Kartul (1,5 x 1,5 cm kuubikutena) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Porgand (1,5 x 1,5 cm kuubikutena) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Peet (1,5 x 1,5 cm kuubikutena) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Aedviljad (värskena külmutatud) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Munad | 3 tk | 500 | 10 |

Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tegelik aeg võib soovitavatest väärtustest erineda olenevalt konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitused temperatuurirežiimide kasutamise osas programmis „MULTICOOK“

| Nr | Töötlemis-temperatuur | Soovitused kasutamiseks (vt ka retseptiraamatut) |
|----|-----------------------|--|
| 1 | 35°C | Taigna kergitamine, äädika valmistamine |
| 2 | 40°C | Jogurtite valmistamine |
| 3 | 45°C | Hapendamine |
| 4 | 50°C | Kääritamine |
| 5 | 55°C | Pumati valmistamine |
| 6 | 60°C | Rohelise tee või lastetoidu valmistamine |
| 7 | 65°C | Vaakumpakendis oleva liha keetmine |
| 8 | 70°C | Punsi valmistamine |
| 9 | 75°C | Pastöriseerimine või valge tee valmistamine |
| 10 | 80°C | Hõõveli valmistamine |
| 11 | 85°C | Kohupiima või pikka töötlemisajaga nõudvate toitude valmistamine |
| 12 | 90°C | Punase tee valmistamine |

| Nr | Töötlemis-temperatuur | Soovitused kasutamiseks (vt ka retseptiraamatut) |
|----|-----------------------|--|
| 13 | 95°C | Piimapõhiste putrude valmistamine |
| 14 | 100°C | Besee või moosi valmistamine |
| 15 | 105°C | Süldi valmistamine |
| 16 | 110°C | Steriliseerimine |
| 17 | 115°C | Suhkrusirupi valmistamine |
| 18 | 120°C | Rulaadi valmistamine |
| 19 | 125°C | Lihahautise valmistamine |
| 20 | 130°C | Vormiroo valmistamine |
| 21 | 135°C | Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks |
| 22 | 140°C | Suitsutamine |
| 23 | 145°C | Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine (fooliumis) |
| 24 | 150°C | Lihavormiroo valmistamine (fooliumis) |
| 25 | 155°C | Pärmitaigatoodete küpsetamine |
| 26 | 160°C | Linnuliha praadimine |
| 27 | 165°C | Steakide praadimine |
| 28 | 170°C | Paneeritud toodete praadimine |
| 29 | 175°C | Najitsate valmistamine |
| 30 | 180°C | Friikartulite valmistamine |

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseadend)

| Programm | Soovitused kasutamiseks | Vahemisi määratud toiduvalmistusaeg | Toiduvalmistusaja vahemik / seadme aeg | Vitistart | Tõlgparameetrite saavitamine | Automaatne soojahoidmine |
|-------------|---|-------------------------------------|--|-----------|------------------------------|--------------------------|
| MULTI-COOK | Mitmesuguste toitude valmistamine toiduvalmistustemperatuuril ja aja seadmise võimalusega | 30 min | 2 min – 1 t / 1 min 1 t – 15 t / 5 min | + | - | + |
| STEW/CHILLI | Liha, kala, aedviljade, praelisandite ja mitmest koostisainest koosnevate toitude hautamine | 1 t | 10 min – 12 t / 5 min | + | - | + |

| Programm | Soovitused kasutamiseks | Vahemisi määratud toiduvalmistusaeg | Toiduvalmistusaja vahemik / seadme aeg | Vitistart | Tõlgparameetrite saavitamine | Automaatne soojahoidmine |
|-------------|--|-------------------------------------|--|-----------|------------------------------|--------------------------|
| BAKE | Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pärimi- ja lehtaigunapirukate küpsetamine | 50 min | 10 min – 8 t / 5 min | + | - | + |
| RICE/ GRAIN | Mitmesuguste tannainete ja praelisandite valmistamine. Sõmerate putrude valmistamine vee baasil. | 30 min | 5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min | + | - | + |
| PASTA | Eri sorti nisujahustest makaronide valmistamine; viinerite, pelmeenide ja teiste poolfabrikaatide keetmine | 8 min | 2 min – 1 t / 1 min | - | + | + |
| STEAM | Liha, kala, aedviljade ja muude toiduainete aurutamine | 20 min | 5 min – 2 t / 5 min | + | + | + |
| SLOW COOK | Ahjupeima, hautise, rulaadi, süldi, tarrendite valmistamine | 3 t | 30 min – 12 t / 10 min | + | - | - |
| FRY | Liha, kala, aedviljade ja mitmest koostisainest koosnevate toitude praadimine | 15 min | 5 min – 2 t / 1 min | - | - | + |
| PILAF | Eri liiki pilafide valmistamine (liha, kala, linnuliha või aedviljadega) | 1 t | 10 min – 2 t / 5 min | + | - | + |
| SOUP | Puujonglite, kastmete, aedvilja- ja kümsuppide valmistamine | 1 t | 10 min – 8 t / 5 min | + | - | + |
| PORRIDGE | Piimaputru valmistamine | 25 min | 5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min | + | - | + |
| YOGURT | Erinevate jogurtite valmistamine | 8 t | 10 min – 12 t / 5 min | + | - | - |
| VACUUM | Vaakumpakendis toiduainete keetmine | 2,5 t | 10 min – 12 t / 5 min | + | - | - |

| Programm | Soovitud koostamiselis | Vahemisi määratud tootmistusaeg | Tootumistunni aja vahemik / seadme aeg | Vitstaart | Töögaraaemefre saavitamine | Automaatne soojahoidmine |
|----------|--|---------------------------------|--|-----------|----------------------------|--------------------------|
| BREAD | Leiva küpsdamine rukk- või nisujahust koos taigaga kergitamise etapiga | 2 t | 10 min – 6 t / 5 min | + | - | + |
| COOK | Aed- ja kaunviljade keetmine | 40 min | 5 min – 8 t / 5 min | + | - | + |
| EXPRESS | Kliirisi ning sõmerate putrude valmistamine vee baasil | 15 min | - | - | - | + |

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

| Ekraanile kuvatav veateade | Võimalikud rikked | Rikke kõrvaldamine |
|----------------------------|--|--|
| E1-E3 | Süsteemi viga. Võimalik, et juhtpaneel või termoandur on korras ära. | Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui probleem ei ole multikeetja uuesti sisselülitamisel kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole. |

| Rike | Võimalik põhjus | Rikke kõrvaldamine |
|-------------------------|---|---|
| Ei lülitu sisse | Elektrivõrgus puudub toide | Kontrollige elektrivõrgu pinget |
| Toit valmib liialt kaua | Elektrivõrgus oleva toite katkestused. | Kontrollige elektrivõrgu pinget |
| | Anuma ja soojenduselemendi vahetele on sattunud kõrvaline ese | Eemaldage kõrvaline ese |
| | Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu | Asetage anum sirgelt, ilma viidakuteta |
| | Soojenduselement on määrdund | Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellele jahtuda. Puhastage soojenduselement. |

VIII. GARANTIIOHUSTUSED


Antud seadmele antakse 2-aastane garantii alates selle soetamisest. Garantiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefekti, esile kutsutud

materjalide ebaipsisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja altkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõiget kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektaktsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne).

Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleva identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk – seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg – 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele.


 Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavalistele olmejäätmetega.

 Keskkonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine).

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Juhend on kättesaadav ka aadressil www.redmond.company.

Tootja: DSM Enterprise Ltd. Maja 2, nr 6, Keji 10. maantee, Xingtan, Shunde, Guangdong, Hiina.


 Πριν ξεκινήσετε τη χρήση της παρούσας συσκευής, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις ως εγχειρίδιο. Η σωστή χρήση της συσκευής θα αυξήσει σημαντικά το χρόνο της ζωής του.

Μετρα 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.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία η συσκευή ζεσταίνεται! Να προσέχετε! Μην αγγίζετε το χώμα, το μπολ και άλλα μεταλλικά εξαρτήματα κατά τη χρήση τους. Οπωσδήποτε βάλτε γάντια φούρνου πριν από τη χρήση. Για αποφυγή εγκαυμάτων με ζεστό ατμό μην


σκύβετε πάνω από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Να βγάζετε 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 χρησιμο-

ποιείται 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, 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.
-  Προσοχή: πιθανά τυχόν εγκαύματα με ζεστό ατμό.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| | |
|-----------------------------------|---|
| Μοντέλο | RMC-M150E |
| Ισχύς | 860 W |
| Τάση | 220–240 V, 50 Hz |
| Χωρητικότητα του μπουλ | 5 λ |
| Επίστρωση του μπουλ | αντικολλητική κεραμική Anato® (Κορέα) |
| Οθόνη | LED |
| 3D ζέσταμα | υπάρχει |
| Αριθμός προγραμμάτων | 46 (16 αυτόματα, 30 χειριστής ρύθμισης) |
| Βαλβίδα ατμού | αποσπώμενη |
| Αποσύνδεση ηχητικού σήματος | υπάρχει |

Προγράμματα

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ / ΤΣΙΛΙ)
- BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
- RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)
- PASTA (ΠΑΣΤΑ)
- STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
- SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
- FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
- PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
- SOUP (ΣΟΥΠΑ)
- PORRIDGE (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)
- YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
- VACUUM (ΚΕΝΟ)
- BREAD (ΨΩΜΗ)
- COOK (ΒΡΑΣΙΜΟ)
- EXPRESS

Λειτουργίες

| | |
|---|----------------------|
| Αυτόματο ζέσταμα | υπάρχει, έως 24 ώρες |
| Αποσύνδεση αυτόματου ζεσταμάτος εκ των προτέρων | υπάρχει |
| Αναθέρμανση πιάτων | υπάρχει, έως 24 ώρες |
| Καθυστέρηση έναρξης | υπάρχει, έως 24 ώρες |
| Λειτουργία «MASTERCHIEF»: | |
| • ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος | |
| • σύνδεση και εγγραφή προσωπικών προγραμμάτων | |
| Λειτουργία «Φωνητικός βοηθός» | υπάρχει |

Εφοδία

| | |
|---|--------|
| Πολυσκεύος | 1 τεμ. |
| Μπουλ RB-C502 | 1 τεμ. |
| Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό | 1 τεμ. |
| Καλάθι RAM-FB1 για τηγάνισμα στο λάδι | 1 τεμ. |
| Δοχείο για μέτρηση | 1 τεμ. |
| Κουτάλα | 1 τεμ. |
| Σπατούλα | 1 τεμ. |
| Βάση για κουτάλα/κουτάλι | 1 τεμ. |
| Οδηγίες χρήσης | 1 τεμ. |
| Βιβλίο «100 συνταγές» | 1 τεμ. |
| Βιβλιόριο εγγύησης | 1 τεμ. |
| Καλώδιο ρεύματος | 1 τεμ. |
| Λαβίδα για αφαίρεση του μπουλ | 1 τεμ. |

Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντιζάιν, εφοδιασμό, όπως και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής κατά τη βελτίωση της παραγωγής του χωρίς επιπρόσθετες ενημερώσεις για τις αλλαγές αυτές.

Διάταξη του πολυσκεύους RMC-M150E A1

- Κατάκι συσκευής
- Αφαιρούμενο εσωτερικό κατάκι
- Μπουλ
- Πλήκτρο ανοίγματος κατακιού
- Πίνακας διαχείρισης με οθόνη
- Σώμα συσκευής
- Λαβίδα για μεταφορά
- Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
- Σπατούλα
- Κουτάλα
- Δοχείο για μέτρηση
- Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
- Καλάθι για τηγάνισμα
- Βάση για κουτάλα/κουτάλι
- Λαβίδα για αφαίρεση του μπουλ

Στοιχεία πίνακα διαχείρισης A2

- Πλήκτρο «Hour/Min» («Ώρα/Λεπτά») — επιλογή ώρας και λεπτών σε κατάσταση ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος και καθυστέρησης έναρξης, σύνδεση/αποσύνδεση ηχητικών σημάτων (φωνητικού βοηθού).
- Πλήκτρο «Time Delay» («Καθυστέρηση έναρξης») — σύνδεση λειτουργίας ρύθμισης χρόνου καθυστέρησης έναρξης, σύνδεση λειτουργίας «MASTERCHIEF».
- Πλήκτρο «Cancel/Reheat» («Ακύρωση/Ζέσταμα») — σύνδεση/αποσύνδεση λειτουργίας αναθέρμανσης, διακοπή προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση ρυθμισμένων παραμέτρων. Το πλήκτρο εφοδιάζεται με απτικό σήμα για τυφλούς ανθρώπους.
- Πλήκτρο «←» — μείωση τιμής ώρας και λεπτών κατά τη ρύθμιση χρόνου, επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, μείωση θερμοκρασία κατά την επιλογή της.
- Πλήκτρο «+» — αύξηση τιμής ώρας ή λεπτών κατά τη ρύθμιση χρόνου, επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, αύξηση θερμοκρασίας κατά την επιλογή της.
- Πλήκτρο «Start / Keep Warm» («Έναρξη / Αυτόματο ζέσταμα») — έναρξη επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος, προκαταρκτική αποσύνδεση αυτόματου ζεσταμάτος. Το πλήκτρο εφοδιάζεται με απτικό σήμα για τυφλούς ανθρώπους.
- Πλήκτρο «Timer/°C» («Χρονόμετρο/°C») — πέρασμα για ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος, επιλογή κατάστασης ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας μαγειρέματος (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
- Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
- Οθόνη.

Διάταξη οθόνης A3

- Δείκτης πορείας λειτουργίας του προγράμματος μαγειρέματος.
- Δείκτης ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος.
- Δείκτης επιλεγμένου αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
- Δείκτης λειτουργίας αυτόματου ζεσταμάτος και αναθέρμανσης πιάτων.
- Δείκτης τροφοδοσίας.
- Δείκτης λειτουργίας.
- Δείκτης λειτουργίας φωνητικού βοηθού.
- Δείκτης τιμών χρονομέτρου (χρόνος/θερμοκρασία).
- Χρονόμετρο.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε με προσοχή τη συσκευή από τη συσκευασία, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα, εκτός από τα αυτοκόλλητα με αριθμό και σειρά. Η απουσία του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόν αυτομάτως σπερεί το δικαίωμα εγγύησης. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Καθαρίστε το μπουλ με ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί μια μυρωδιά, αυτό δεν προκύπτει από βλάβη της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση να επαναλάβετε το καθάρισμα της συσκευής (βλ. «Καθαρισμός και συντήρηση του πολυσκεύους»).

⚠ Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίες πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ**Πριν από τη χρήση**

Τοποθετήστε τη συσκευή στην ίδια οριζόντια επιφάνεια με τέτοιο τρόπο για να μην πέφτει ο ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα, στις ταπειναίρες, διακοσμητικά υλικά, ηλεκτρικές συσκευές και άλλες συσκευές ή υλικά που μπορούν να χαλάσουν 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. Μετά το δοχείου και θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να υπάρχουν άλλα αντικείμενα.

ⓘ Για την αποφυγή λερώματος του πυθμένα και των τοίχων του πολυσκεύους συστήνεται πρώτα να βάλετε στο μπουλ τα υλικά και το νερό και μετά να τοποθετήσετε το μπουλ στο σώμα του πολυσκεύους.

Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς το μπουλ – σε τυχαία έναρξη προγράμματος μαγειρέματος αυτό θα συνεισφέρει υπερθέρμανση της συσκευής.

Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με άδειο μπουλ – η υπερθέρμανση του μπουλ μπορεί να συνεισφέρει βλάβη αντικολλητικής επίστρωσης.

GRE

⚠ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε βλάβης.

Φωνητικός βοηθός

Πολυσκεύος REDMOND RMC-M150E εφοδιάζεται με λειτουργία φωνητικού βοηθού, χάρη στην οποία η διαδικασία διαχείρισης της συσκευής εκφωνείται και συνοδεύεται με λεπτομερείς πληροφορίες για τις αλλαγές και για τις ρυθμίσεις του προγράμματος. Η λειτουργία ανοίγει αυτομάτως μόλις ανοίξετε τη συσκευή. Για να αποσυνδέσετε τη λειτουργία, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Hour/Min» κατά την κατάσταση αναμονής. Για να ξανασυνδέσετε απτή την λειτουργία, ξαναπατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Hour/Min».

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

- Μετά από την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο «Timer/°C» επιλέξετε τη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος (στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης «Timer» («Χρονόμετρο»), θα εμφανιστεί χρόνος που υπάρχει από προεπιλογή, ο δείκτης θα αρχίσει να αναβοσβήνει).

2. Πατώντας το πλήκτρο «Hour/Min» επιλέξετε τη ρύθμιση ώρας και λεπτών (επιλεγμένη αξία θα αναδοσβήνει). Πατώντας το πλήκτρο «+» αυξάνετε και πατώντας το πλήκτρο «-» μειώνετε την αξία του χρόνου. Για γρήγορη αλλαγή της αξίας κρατήστε το πλήκτρο για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος (η οθόνη συνεχίζει να αναδοσβήνει) προσαρτάστε στο επόμενο βήμα. Για την ακύρωση της ρύθμισης πατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat», μετά ρυθμίστε όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή.

Προσοχή! Κατά τη χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος να λάβετε υπόψη τα επιτρεπόμενα όρια χρόνου και βήματος ρύθμισης που προβλέπονται από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε μερικά προγράμματα ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει όταν η συσκευή θα φτάσει την προοριζόμενη θερμοκρασία.

Λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης»

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να ρυθμίσετε την χρονική περίοδο, μετά από την οποία το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ξεκινήσει. Μπορείτε να αναβάλλετε την έναρξη του προγράμματος από 5 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτών.

1. Μετά από την επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Time Delay» (στην οθόνη θα αναδοσβήνει αξία λεπτιών).
2. Πατώντας το πλήκτρο «Hour/Min» επιλέξετε τη ρύθμιση ώρας ή λεπτιών (επιλεγμένη αξία θα αναδοσβήνει). Πατώντας το πλήκτρο «+» αυξάνετε και πατώντας το πλήκτρο «-» μειώνετε την αξία του χρόνου. Για γρήγορη αλλαγή της αξίας κρατήστε το πλήκτρο για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start / Keep Warm» για μερικά δευτερόλεπτα. Θα ξεκινήσει λειτουργία καθυστέρησης έναρξης (το χρονόμετρο θα πάμει να αναδοσβήνει, στην οθόνη θα απεικονίζεται αντίστροφη μέτρηση χρόνου που μένει μέχρι την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος).
4. Για την ακύρωση της ρύθμισης πατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat», μετά ρυθμίστε όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή.

Προσοχή! Δεν συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης» εάν η συσκευή περιέχει ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κλπ).

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζεστάμα)

Ανοίγει αυτόματα μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος και μπορεί να διατηρήσει τη θερμοκρασία έτοιμου πιάτου στα όρια 70-80 βαθμούς Κελσίου στη διάρκεια 24 ωρών. Φωτίζεται ο δείκτης πλήκτρο «Cancel/Reheat», στην οθόνη απεικονίζεται μέτρηση χρόνου αυτήν της λειτουργίας. Σε περίπτωση ανάγκης μπορείτε να απουσιάζετε το αυτόματο ζεστάμα, πατώντας και κρατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

Προκαταρκτική απουσία λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος

Για προκαταρκτική απουσία λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος κατά τη στιγμή της έναρξης ή κατά τη διάρκεια του προγράμματος πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / Keep Warm», μέχρι να οβήσει ο δείκτης «Cancel/Reheat». Να ζετανάζετε το αυτόματο ζεστάμα, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start / Keep Warm» ακόμα μια φορά. (μέχρι να ανείει ο δείκτης πλήκτρο «Cancel/Reheat»).

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Το πολυσκεύος REDMOND RMC-M150E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αναθέρμανση κρύων πιάτων. Για το σκοπό αυτό:

1. Βάλτε το έτοιμο φαγητό στο μπλ. τοποθετήστε το στο πολυσκεύος.
2. Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
3. Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat» μέχρι να ακουστεί ηχητικό σήμα. Στην οθόνη θα ανείει δείκτης «Reheat» («Ζεστάμα») και δείκτης του πλίκτρο. Το χρονόμετρο θα αρχίσει μέτρηση χρόνου αναθέρμανσης. Το φαγητό θα ζεσταθεί μέχρι 70-80 βαθμούς Κελσίου, αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διατηρηθεί στη διάρκεια 24 ωρών. Αν χρειάζεσται, μπορείτε να κλείσετε την αναθέρμανση, πατώντας και κρατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat», μέχρι να οβήσουν σχετικό δείκτης στην οθόνη και στο πλήκτρο.

Ανεξάρτητη από τροφοδοσία μνήμη

Το πολυσκεύος REDMOND RMC-M150E έχει ανεξάρτητη από τροφοδοσία μνήμη που επιτρέπει να διατηρηθούν όλες οι ρυθμίσεις του χρήστη (συμπεριλαμβανομένης της ρύθμισης καθυστέρησης έναρξης και του φωνητικού βοήθου) στη διάρκεια 2 ωρών σε περίπτωση απρόβλεπτης απουσίας από το ρεύμα. Εάν σ' αυτό το χρονικό διάστημα η παροχή ρεύματος θα επανείει, το πολυσκεύος θα συνεχίσει να δουλεύει με προκαθορισμένο πρόγραμμα.

Λειτουργία «MASTERCHIEF»

Στο πολυσκεύος REDMOND RMC-M150E υπάρχει μοναδική λειτουργία «MASTERCHIEF» η οποία διευρώνει σημαντικά θεσμικές δυνατότητες της συσκευής. Η λειτουργία επιτρέπει να αλλάξετε θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος μέχρι 10 φορές κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος (εκτός από τα προγράμματα «EXPRESS» και «YOGURT»). Στη διάρκεια 3 λεπτών μετά από την ολοκλήρωση μαγειρέματος μπορείτε να διατηρήσετε τη σειρά ρυθμιζόμενων ρυθμίσεων θερμοκρασίας και χρόνου και να γράψετε όλη τη διαδικασία μαγειρέματος στη μνήμη της συσκευής. Οπότε η λειτουργία «MASTERCHIEF» παρέχει τη δυνατότητα να κάνετε δικά σας προγράμματα με μοναδικές θερμοκρασίες.

Τα όρια αλλαγής χρόνου μαγειρέματος είναι από 1 λεπτό μέχρι 15 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό ανεξαρτήτως από το πρόγραμμα. Σε περίπτωση ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος 00 ώρες 00 λεπτά, ανάλογα με τις προηγούμενες ρυθμίσεις, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος ή στην κατάσταση αναμονής. Τα όρια αλλαγής θερμοκρασίας είναι από 35 έως 180 βαθμούς Κελσίου με βήμα αλλαγής 5 βαθμούς Κελσίου.

Αλλαγή θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος (δημιουργία δικού σας προγράμματος)

1. Πατώντας το πλήκτρο «Menu», επιλέξετε οποιοδήποτε πρόγραμμα μαγειρέματος, εκτός από τα προγράμματα «EXPRESS» και «YOGURT». Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start / Keep Warm». Θα φωτιστούν οι δείκτης πλίκτρον «Start / Keep Warm» και «Cancel/Reheat». Θα ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
2. Για να απουσιάζετε εκ των προτέρων τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start / Keep Warm» (ο δείκτης πλίκτρον «Cancel/Reheat» θα οβήσει). Ξαναπατώντας το πλήκτρο «Start / Keep Warm» μπορείτε να ζετανάζετε αυτή τη λειτουργία.
3. Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας στην πορεία του προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Time Delay» μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα.
4. Στην οθόνη θα εμφανιστεί και θα αναδοσβήνει τιμή χρόνου που

είμειν μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Πατώντας τα πλίκτρα «-» (μείωση) ή «+» (αύξηση), αλλάξετε το χρόνο. Για να περάσετε από τη ρύθμιση λεπτιών στη ρύθμιση ώρας και αντίθετα, πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min» (βλ. κεφάλαιο «Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος»).

5. Για να περάσετε στην αλλαγή θερμοκρασίας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο «Timer/C». Στην οθόνη θα εμφανιστεί και θα αναδοσβήνει τιμή θερμοκρασίας για το επόμενο στάδιο μαγειρέματος. Η τιμή προεπιλογής για το πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι η ρυθμιζόμενη την προηγούμενη φορά θερμοκρασία, για τα υπόλοιπα προγράμματα είναι 100°C. Πατώντας τα πλίκτρα «-» (μείωση) ή «+» (αύξηση), αλλάξετε την τιμή της θερμοκρασίας.
6. Για διατήρηση καταχωρημένων επιλογών μην πατήστε πλίκτρα στη διάρκεια 10 δευτερόλεπτων. Το μαγειρέμα θα συνεχιστεί με νέες παραμέτρους. Οι αριθμοί στην οθόνη θα πάμουν να αναδοσβήνουν.
7. Για την επόμενη αλλαγή θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος να επαναλάβετε τα βήματα που περιγράφονται στα σημ. 3-6. Μπορείτε να κάνετε μέχρι 10 αλλαγές στα πλαίσια ενός μαγειρέματος.

Καταχώρηση αλλαγμένου προγράμματος

Μπορείτε να διατηρήσετε τις αλλαγές που έχετε κάνει, στη μνήμη της συσκευής αντί του προγράμματος στο οποίο μαγειρέσατε. Μετά από την ολοκλήρωση μαγειρέματος θα ακουστεί ηχητικό σήμα. Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος το πρόγραμμα έχει αλλάξει, στην οθόνη θα ξεκινήσει αντίστροφη μέτρηση χρόνου (σε δευτερόλεπτα) 3 λεπτών. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου ταυτόχρονα πατήστε και κρατήστε τα πλίκτρα «+» και «-». Εάν δεν θέλετε να καταχωρήσετε τις αλλαγές που έχετε κάνει, πατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

Μετά απ' αυτό, ανάλογα από τις ρυθμίσεις που έχουν γίνει, η συσκευή θα περάσει στο πρόγραμμα αυτόματου ζεστάματος (φωτίζεται ο δείκτης πλίκτρον «Cancel/Reheat»). Εάν οθόνη απεικονίζεται μέτρηση χρόνου λειτουργίας ή στην κατάσταση αναμονής.

Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος στο αλλαγμένο πρόγραμμα θα είναι συνδεδεμένη ή απουσιάζουσα ανάλογα με το αν ήταν συνδεδεμένη ή απουσιάζουσα στο τέλος του μαγειρέματος. Εάν η θερμοκρασία μαγειρέματος κατά το τελευταίο στάδιο ήταν χαμηλότερη από 75 βαθμούς Κελσίου, αυτόματο ζεστάμα κατά την έναρξη του αλλαγμένου προγράμματος θα είναι απουσιάζουσα αυτόματως.

Χρήση καταχωρημένου προγράμματος

1. Πατώντας το πλήκτρο «Menu», επιλέξετε την ονομασία του αυτόματου προγράμματος που έχετε αλλάξει. Αντί από την τιμή του χρόνου που ήταν ρυθμιζόμενη από προεπιλογή, στην οθόνη θα εμφανιστούν σύμβολα «---».
2. Μπορείτε να πλίκτρον το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
3. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start / Keep Warm», θα φωτιστούν δείκτης των πλίκτρον «Start / Keep Warm» και «Cancel/Reheat». Στην οθόνη θα εμφανιστεί συνολικός χρόνος μαγειρέματος, θα ξεκινήσει το πρόγραμμα και η αντίστροφη μέτρηση της λειτουργίας της.
4. Για απουσία αυτόματου ζεστάματος πατήστε και κρατήστε το πλίκτρο «Start / Keep Warm» (ο δείκτης του πλίκτρον «Cancel/Reheat» θα οβήσει). Εάν ζετανάζετε το πλίκτρο «Start / Keep Warm», μπορείτε να συνδέσετε ξανά αυτή τη λειτουργία.
5. Στη διάρκεια μαγειρέματος στην οθόνη θα εμφανίζονται κατά σειρά ο χρόνος που έμειν μέχρι το τέλος του προγράμματος και η επιλεγμένη για το στάδιο αυτό θερμοκρασία. Κατά το πέραςμα του ένα στάδιο του μαγειρέματος (θερμοκρασίας) στο άλλο ακούγεται ηχητικό σήμα.

Επιστροφή στις ρυθμίσεις εργοστασίου

Για να ορίσετε το δικό σας πρόγραμμα και να αποκαταστήσετε τις ρυθμίσεις εργοστασίου που έχουν αλλάξει με τις ρυθμίσεις του αυτόματου προγράμματος, επιλέξτε το πατώντας το πλήκτρο «Menu». Μετά απ' αυτό πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε τα πλήκτρα «Hour/Min» και «Time Delay» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα.

Για να αποκαταστήσετε ρυθμίσεις εργοστασίου για όλα τα αυτόματα προγράμματα, πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε τα πλήκτρα «Hour/Min» και «Time Delay» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα, όταν η συσκευή βρίσκεται στην κατάσταση αναμονής.

Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) όλα τα απαραίτητα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε τα στο μπλ. Φροντίστε να βρίσκονται όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το σήμα μέγιστου επιπέδου στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.
2. Τοποθετήστε το μπλ στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι αγγίζει το θερμοαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύς μέχρι να κάνει κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu», επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (στην οθόνη θα αναβοβλύνει ο ανάλογος δείκτης του προγράμματος). Για πιο εύκολη πλοήγηση στο μενού πατήστε τα πλήκτρα «←» ή «+».
5. Για να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο «Timer/°C». Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογής, μπορείτε να το αλλάξετε.
6. Αν χρειάζεται, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
7. Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / Keep Warm». Θα φωτιστούν δείκτες των πλήκτρων «Start / Keep Warm» και «Cancel/Reheat». Θα ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος και αντίστροφη μέτρηση χρόνου του προγράμματος.
8. Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακούσετε το ηχητικό σήμα. Μετά, ανάλογα με τις ρυθμίσεις, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεσταμάτος (στην οθόνη θα εμφανιστεί μέτρηση χρόνου αυτής της λειτουργίας) ή στην κατάσταση αναμονής. Πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Start / Keep Warm» μπορείτε να αποσυνδέσετε το αυτόματο ζεστόμα (ο δείκτης του πλήκτρου «Cancel/Reheat» θα σβήσει). Αν ξαναπατήσετε το πλήκτρο «Start / Keep Warm», μπορείτε να ξανασυνδέσετε αυτή τη λειτουργία.
9. Για να διακόψετε το μαγείρεμα, να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα ή να αποσυνδέσετε το αυτόματο ζεστόμα, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα σχεδόν όλων των φαγητών με ρυθμίσεις από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Τα όρια ρύθμισης θερμοκρασία είναι από 35 έως 180 βαθμούς Κελσίου με βήμα αλλαγής 5 βαθμούς Κελσίου. Τα όρια ρύθμισης χρόνου είναι από 2 λεπτά έως 15 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό (για διάστημα από 2 λεπτά έως 1 ώρα) ή 5 λεπτά (για διάστημα από 1 ώρα έως 15 ώρες). Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι 30 λεπτά.

Ακολουθήστε τα σημ. 1-4 κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων». Μετά πατήστε το πλήκτρο «Timer/°C» για

ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ρυθμιζόμενη από προεπιλογή θερμοκρασία μαγειρέματος (100°C). Πατώντας τα πλήκτρα «+» και «-», ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που επιθυμείτε. Μετά από τη ρύθμιση θερμοκρασίας ακολουθήστε τα σημ. 5-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

⚠ Προσοχή! Κατά το μαγείρεμα φαγητών με θερμοκρασία κάτω από 75 βαθμούς Κελσίου η λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος είναι αποσυνδεδεμένη. Με την επιλογή θερμοκρασίας 140 βαθμούς Κελσίου και πάνω ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 2 ώρες

Πρόγραμμα «STEAM/CHILL»

Προορίζεται για σιγανό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEAM/CHILL» είναι 1 ώρα. Δύναται χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά μέχρι 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα προορίζεται για ψήσιμο μπισκότων, πουτινγών, πίτων από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με γαλά.

Από προεπιλογή στο πρόγραμμα «BAKE» ο χρόνος μαγειρέματος είναι 50 λεπτά. Δύναται χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά μέχρι 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά. Μετρήστε τα προϊόντα σύμφωνα με τη συνταγή. Βάλτε τα στο μπλ. Προσέξτε να βρίσκονται όλα τα υλικά κάτω από το σημείο 1/2 στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Μετά ακολουθήστε τα σημ. 2-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Το πρόγραμμα συστήνεται για βράσιμο εύθρυπτων δημητριακών, μαγείρεμα διάφορων γαρνιτούρων. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «RICE/GRAIN» είναι 30 λεπτά. Τα όρια ρύθμισης χρόνου είναι από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό (για διάστημα από 5 λεπτά έως 1 ώρα) ή 5 λεπτά (για διάστημα από 1 ώρα έως 4 ώρες).

Πρόγραμμα «PASTA»

Συστήνεται για μαγείρεμα μακαρονιών, λουκανίκων, βράσιμο αυγών κλπ. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «PASTA» είναι 8 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Πριν από την έναρξη του προγράμματος βεβαιωθείτε ότι το ηχητικό σήμα είναι συνδεδεμένο (στην οθόνη φωτίζεται ένδειξη ηχητικού σήματος).

Η αντίστροφη μέτρηση χρόνου του προγράμματος μαγειρέματος θα ξεκινήσει αφού αρχίσει να βράσει το νερό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης σ' αυτό το πρόγραμμα δεν είναι προεβασίμη.

Βάλτε νερό στο μπλ. Προσέξτε το επίπεδο του νερού να είναι κάτω από το σημείο «μέγιστου» στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Ακολουθήστε τα σημ. 2-5, μετά σημ. 7 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων». Όταν βράσει το νερό, θα ακουστεί ηχητικό σήμα. Ανόψτε με προσοχή το καπάκι και βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό, κλείστε το καπάκι μέχρι να ακούσετε το κλικ. Πατήστε το πλήκτρο «Start / Keep Warm». Θα αρχίσει το επιλεγμένο πρόγραμμα και η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε σημ. 8-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

⚠ Προσοχή! Κατά το μαγείρεμα μερικών προϊόντων δημιουργείται ατμός. Για να μην βγει από το δοχείο, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συστήνεται για μαγείρεμα στον ατμό των λαχανικών, ψαριού, κρέατος, φαγητών της διαίτας για χορτοφάγους. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEAM» είναι 20 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Στο παρόν πρόγραμμα η μέτρηση χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει όταν βράσει το νερό.

Για μαγείρεμα λαχανικών και άλλων προϊόντων στον ατμό:

- Βάλτε στο μπλ 600–1000 ml νερό. Τοποθετήστε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό στο μπλ.
- Μετρήστε και προετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε τα στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
- Ακολουθήστε τα σημ. 2–9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Συστήνεται για μαγείρεμα κρέατος της κατασράδας, λιωμένου γάλακτος, επίσης λιωμένου γάλακτος. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «SLOW COOK» είναι 3 ώρες. Δύναται χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 30 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος στο πρόγραμμα «SLOW COOK» δεν είναι προεβασίμη.

Πρόγραμμα «FRY»

Συστήνεται για τηγάνισμα κρέατος, λαχανικών, πουλερικών, θαλασσινών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «FRY» είναι 15 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Επιτρέπει τηγάνισμα με ανοικτό καπάκι της συσκευής.

Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι προεβασίμη.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συστήνεται για μαγείρεμα διάφορων ειδών ψιλαφιού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «PILAF» είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «SOUP»

Συστήνεται για μαγείρεμα διάφορων σουπών, όπως επίσης κομπόζων και άλλων αναψυκτικών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «SOUP» είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PORRIDGE»

Συστήνεται για μαγείρεμα χυλών γάλακτος. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «PORRIDGE» είναι 25 λεπτά. Τα όρια ρύθμισης χρόνου είναι από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό (για διάστημα από 5 λεπτά έως 1 ώρα) ή 5 λεπτά (για διάστημα από 1 ώρα έως 4 ώρες).

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα χυλών με χρήση παστεριωμένου γάλακτος χαμηλών λιπαρών. Για να μην εξηστίσει το γάλα και να έχει καλύτερο αποτέλεσμα, συμβουλεύεται:

- Να πλένεται καλά όλα τα δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί κλπ), μέχρι να είναι το νερό καθαρό,
- Να βουτυρώσει το μπλ του πολυσκεύς πριν από το μαγείρεμα,
- Να τηρείται αυστηρά τις αναλογίες και να παίρνεται τα υλικά σύμφωνα τις οδηγίες του βιβλίου συνταγών, να μειώνεται ή να αυξάνεται τις ποσότητες των υλικών μόνο την ώρα της αναλογίας,
- Χρησιμοποιώντας το πλήρες γάλα, αραιώστε το με νερό σε αναλογία 1:1.

Εάν δεν είχατε κατορθώσει αποτελεσμα που επιθυμούσατε με το πρόγραμμα «PORRIDGE», χρησιμοποιήστε το ενιαίο πρόγραμμα «MULTICOOK». Η καλύτερη θερμοκρασία για μαγείρεμα χυλού γάλακτος είναι 95 βαθμούς Κελσίου.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Με τη βοήθεια του προγράμματος «YOGURT» μπορείτε να μαγειρέψετε νόστιμο και ωφέλιμο γιαούρτι στο σπίτι σας. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «YOGURT» είναι 8 ώρες. Δίνεται χειριστή ρύθμιση μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος στο πρόγραμμα «YOGURT» δεν είναι προσβάσιμη.

Μετρήστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα στο μπουλ. Φροντίστε να βρίσκονται όλα τα υλικά κάτω από την ένδειξη ½ στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ. Ακολουθήστε τα σημ. 2-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «VACUUM»

Προορίζεται για βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος στο πρόγραμμα «VACUUM» δεν είναι προσβάσιμη.

Πρόγραμμα «BREAD»

Το πρόγραμμα συστήνεται για παρασκευή διάφορων ειδών ψωμιού από στερεό αλεύρι και με πρόσθεση αλεύρι σίκαλης. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «BREAD» είναι 2 ώρες (στη διάρκεια πρώτης ώρας το ζυμάρι αναβάνει και μετά το ψωμί ψήνεται). Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 έως 6 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Ζυμώστε το ζυμάρι σύμφωνα με οδηγίες από τη συνταγή. Βάλτε το ζυμάρι στο μπουλ. Τοποθετήστε το μπουλ στο πολυσκεύς. Προσέξτε να βρίσκονται όλα τα υλικά κάτω από το σημείο 1/2 στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ. Ακολουθήστε τα σημ. 2-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων». Μην ανοίγετε το καπάκι του πολυσκεύς μέχρι την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Δεν συστήνεται η χρήση της λειτουργίας «Καθαστοίηση έναρξης», γιατί μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του ψωμιού.

Πρόγραμμα «COOK»

Συστήνεται για μαγείρεμα λαχανικών και οσπρίων. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα «COOK» είναι 40 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «EXPRESS»

Συστήνεται για μαγείρεμα ρυζιού, εύρωπυρην δημητριακών. Στο πρόγραμμα δεν μπορούν να ρυθμιστούν ο χρόνος μαγειρέματος και λειτουργία «Time Delay». Η διάρκεια του προγράμματος είναι 15 λεπτά. Ακολουθήστε τα σημ. 1-4 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων», εν συνέχεια σημ. 7-9 (αφήνοντας έξω σημ. 5, 6).

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Φούσκωμα ζύμης
- Μαγείρεμα φοντί
- Τηγάνισμα
- Μαγείρεμα μυζήθρας

- Μαγείρεμα τυριών
- Στερωποίηση
- Παστερίωση
- Ζέσταμα παιδικών τροφίμων

IV. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αποκτήσετε συμπληρωματικά εξαρτήματα για το πολυσκεύς REDMOND RMC-M150E και να βάθετε για τα νέα της μάρκας REDMOND στην ιστοσελίδα WWW.MULTICOOKER.COM ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσωπών.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από το καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και πρόλαβε να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και μαλακά απορρυπαντικά πιάτων. Συμβουλευόμαστε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά από τη χρήση.

⚠️ Απαγορεύεται η χρήση αποξεστικών υλικών, σφουγγαριών με αποξεστική επίδραση και χημικά επιθετικών ουσιών. Απαγορεύεται να βουτάτε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να βάζετε στη βρύση.

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής ή για την απόσυρση του σκεύους μετά από το μαγείρεμα συμβουλευόμαστε να βάλετε μέσα μισό λεμονίου και να ανοίξετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα «STEAM».

Πρέπει να καθαρίζετε το μπουλ. Το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι και τη βαλβίδα αριού μετά από την κάθε χρήση. Το μπουλ μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων. Μετά από το καθαρισμό του μπουλ σκουπίστε την εσωτερική του επιφάνεια με ένα πανί.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι:

- Ανοίξετε το καπάκι του πολυσκεύς, από το εσωτερικό μέρος του κατακόρυφα πατήστε προς τα πάνω το πλαστικό κλιπ μέχρι να ανοίξει το καπάκι,
- Τραβήξτε ελαφρώς το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι προς τα πάνω για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι. Σκουπίστε τις επιφάνειες των δύο κατακόκων με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται, καθαρίστε το καπάκι στο νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.

Μετά από το καθαρισμό βάλτε το αλουμινένιο καπάκι στις άυλακες και συνδυάστε το με το κύριο καπάκι, πατήστε το πάνω μέρος του εσωτερικού κατακόκων μέχρι το κλικ. Το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι πρέπει να μπει σταθερά.

Για καθαρισμό βαλβίδας ατμού:

- Τραβήξτε ελαφρώς προς τα πάνω. Στρέψτε το εσωτερικό κάλυμμα δεξιόστροφα μέχρι το τέλος και βγάλτε το.
- Βγάλτε με προσοχή το λάστιχο της βαλβίδας, καθαρίστε με νερό τη βαλβίδα, το κλιπ και το καπάκι. Στεγνώστε τα, συναρμολογήστε τη βαλβίδα με την αντίστροφη σειρά και τοποθετήστε την στη θέση της.

i *Για να μην διαμορφωθεί το λάστιχο της βαλβίδας μην το στρεφείτε και μην το τραβάτε.*

Κατά το μαγείρεμα μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωμα, το οποίο στο συγκεκριμένο μοντέλο συγκεντρώνεται στην εσωτική κοιλότητα του σώματος της συσκευής γύρω από το μπουλ. Μπορείτε να ακουπίσετε το συμπύκνωμα με ένα πανί ή με μια πετσέτα.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη κατά το μαγείρεμα και τρόποι της εξάλειψής τους
Στο παρόν κεφάλαιο είναι συγκεκριμένα τα πιο συχνά λάθη τα οποία

γίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος του φαγητού στο πολυσκεύς, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και το πώς να τα αντιμετωπίσετε.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΈΤΟΙΜΟ

| Πιθανές αιτίες του προβλήματος | Πώς τα αντιμετωπίζουμε |
|---|---|
| Εγκλείστε να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή δεν την έχετε κλείσει καλά με αποτέλεσμα η θερμοκρασία δεν ήταν αρκετά ψηλή. | Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε καπάκι του πολυσκεύς, αν δεν είναι απαραίτητο. Να κλείνετε το καπάκι μέχρι να ακουστεί το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει εμπόδιο να κλείσει το καπάκι και το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι δεν είναι διαμορφωμένο. Να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει εμπόδιο να κλείσει το καπάκι και το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι δεν είναι διαμορφωμένο. |
| Το μπουλ και το θερμομαντικό στοιχείο δεν έχουν άμεση επαφή, για το λόγο αυτό η θερμοκρασία δεν είναι αρκετά ψηλή. | Το μπουλ πρέπει να είναι τοποθετημένο στο σώμα της συσκευής ίσια, πατώντας στο θερμομαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στο πολυσκεύς δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να κεραινει ο θερμομαντικός δίσκος. |
| Η επιλογή των υλικών δεν ήταν σωστή. Αυτά τα υλικά δεν ταίριαζουν για μαγείρεμα με το επιλεγμένο τρόπο ή επιλέγατε λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα υλικά είναι κομμένα σε μεγάλα κομμάτια, δεν τρήστητε τις σωστές αναλογίες των προϊόντων. Δεν έχετε ρυθμίσει σωστά (δεν μετρήσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν ταίριαζει για μαγείρεμα στο παρόν πολυσκεύς. | Να χρησιμοποιείτε δοκιμασμένες (που είναι για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιήστε τις συνταγές τις οποίες μπορείτε να ψάξετε. Η επιλογή των υλικών, ο τρόπος κοπής τους, αναλογίες, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν τη συνταγή. |
| Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: στο μπουλ είναι πολύ λίγο νερό για να εξασφαλιστεί αρκετά ηχητός ατμός. | Να βάζετε το νερό μέσα στο μπουλ όπως συμβουλευτεί η συνταγή. Εάν έχετε αμφιβολίες, ελέγξτε το επίπεδο νερού στη διάρκεια του μαγειρέματος. |
| Κατά το τηγάνισμα: Έχετε βάλει πολύ λάδι στο μπουλ. Στο μπουλ περισσότερα το υγρό. | Κατά το τηγάνισμα είναι αρκετό το λάδι να καλύπτει το πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής. Μην ξεχάσετε το καπάκι του πολυσκεύς κατά το τηγάνισμα εάν δεν λέει από τη συνταγή. Κατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα πρέπει να αποψυχθούν |
| Κατά το βράσιμο: εξαιτίας του ο ζωμιού όταν βράζει προϊόντα με υψηλή ζύμη. | Ορισμένα προϊόντα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξεπλένωμα, ελαφρό τηγάνισμα κλπ. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής. |
| Κατά το ψήσιμο (ή ζύμη δεν είναι έψιμ): | Κατά το φούσκωμα η ζύμη κόλλασε στο καπάκι και έκλεισε τη βαλβίδα εξόδου ατμού. Εχετε βάλει πολύ ζύμη στο μπουλ. |
| | Να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπουλ. Να βγάλετε το ψωμί από το μπουλ, αποσποδυρίστε και ξεπλένωμα, ελαφρό τηγάνισμα, ελαφρό τηγάνισμα κλπ. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής. Την επόμενη φορά να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπουλ. |

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΑΡΑΒΡΑΣΕ

| | |
|--|--|
| Έχετε κάνει λάθος κατά την επιλογή του είδους προϊόντος ή κατά τη ρύθμιση (μολογαγμό) των μαγειρέματων. Πολύ μικρό μέγεθος των συστατικών. | Να επιλέξετε δοκιμασμένη (συνημμένη για το δικό σας μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος καψής τους, αναλογίες των προϊόντων, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να ανταποκρίνονται στη συνταγή. |
| Μετά από το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό πολύ ώρα ήταν στο αυτόματο ζέσταμα. | Δεν συστήνουμε να χρησιμοποιείτε αυτόματο ζέσταμα για πολύ ώρα. Εάν το μοντέλο του πολυσκεύους σας προβλέπει προκαταρκτική αποσυνδεδεία αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να επιβεβαιωθείτε αυτή τη δυνατότητα. |

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΞΕΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

| | |
|---|--|
| Κατά το βράσιμο χυλό γάλακτος εξημίζεται το γάλα | Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από τον τόπο και από τους όρους παραγωγής του. Συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με λίπος μέχρι 2,5 τοις εκατό. Σε περίπτωση ανάγκης μπορείτε να αραιώσετε λίγο το γάλα με νερό. |
| Τα συστατικά δεν επεξεργάστηκαν πριν από το βράσιμο ή δεν επεξεργάστηκαν σωστά (δεν πλύθηκαν κλπ). Δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών ή δεν επιλέχθηκε σωστά το είδος του προϊόντος. | Να επιλέξετε δοκιμασμένη (που παριάζει στο μοντέλο του πολυσκεύους σας) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες των προϊόντων πρέπει να ανταποκρίνονται στη συνταγή. Δημητριακά ολικής αλέυσης, κρέας, ψάρι και θαλασσινά πρέπει να ξεπλυθούν καλά μέχρι να γίνει το νερό καθαρό. |

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ

| | |
|---|---|
| Το μπλ δεν καθαρίστηκε καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταρκτική επίστρωση έχει καταστραφεί. | Πριν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε, βεβαιωθείτε ότι το μπλ είναι καθαρισμένο καλά και η αντικαταρκτική επίστρωση δεν έχει βλάψει. |
| Το συνολικό βάρος του προϊόν είναι λιγότερο από το συστημένο. | Να χρησιμοποιήσετε μια δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο δικό σας μοντέλο της συσκευής) συνταγή. |
| Έχετε επιλέξει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος. | Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής. |
| Κατά το ηθάνισμα: Ξεχάσατε να βγάλετε στο μπλ το λάδι, δεν ανακατέψατε ή ανακατέψατε με κατωτέρη τα προϊόντα. | Κατά το σπλό ηθάνισμα βάλτε στο μπλ λίγο λάδι να καλύπτει το πυθμένα του μπλ με ένα λεπτό στρώμα. Για ασφάλειο ηθάνισμα να ανακατέψτε τα προϊόντα στο μπλ κάτω κάτω ή μετά από ορισμένο διάστημα. |
| Κατά το σιγανό βράσιμο: στο μπλ δεν υπάρχει αρκετό υγρό. | Να βάζετε περισσότερο νερό στο μπλ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το καπάκι χωρίς ανάγκη. |
| Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπλ είναι πολύ λίγο (δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών). | Να τηρείτε σωστή αναλογία υγρών και σκληρών υλικών. |
| Κατά το ψήσιμο: δεν βουτυρώσατε την εσωτερική επιφάνεια του μπλ πριν από το μαγείρεμα. | Πριν βγάλετε τη ζύμη, βουτυρώστε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπλ με βούτυρο ή με λάδι (δεν πρέπει να βάζετε λάδι στο μπλ). |

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΗ ΜΟΡΦΗ

| | |
|---|--|
| Ανακατεύετε πολύ συχνά τα προϊόντα στο μπλ. | Κατά το συνηθισμένο ηθάνισμα να ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από 5-7 λεπτά. |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Έχετε βάλει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος. | Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής. |
|---|--|

Αρτοσκευάσματα δεν ψηθήκαν καλά

| | |
|---|---|
| Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που δεν ταιριάζουν αφού όνουν πολύ υγρό (ζουμέρα λαχανική ή φρούτα, κατεψυγμένα βατόμουρα, γαλακτί κλπ). | Επιλέξτε υλικά σύμφωνα με τη συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να αποφύγετε υλικά που περιέχουν πολύ υγρό ή χρησιμοποιήστε τα σε ελάχιστες ποσότητες. |
| Έχετε παρακρατήσει έτοιμα αρτοσκευάσματα στο κλειστό πολυσκεύους. | Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκευάσμα από το πολυσκεύους αμέσως μετά από το μαγείρεμα. Αν χρειαστεί, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στο πολυσκεύους για μικρό χρονικό διάστημα με αυτόματο ζέσταμα. |

ΑΤΡΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΑΝ

| | |
|--|--|
| Δεν χτυπήσατε καλά αυγά με ζάχαρη. | Επιλέξτε ένα δοκιμασμένο (που παριάζει στο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες πρέπει να είναι σύμφωνα με οδηγίες. |
| Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα πριν από το ψήσιμο. | |
| Δεν κοσκνίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμάσατε καλά τη ζύμη. | |
| Έχετε κάνει λάθος στις ποσότητες των υλικών. | |
| Η επιλεγμένη συνταγή δεν παριάζει στο μοντέλο του πολυσκεύους. | |

Σε μερικά μοντέλα των πολυσκεύων REDMOND στα προγράμματα «STEW/CHILL» και «SOUP» σε περίπτωση έλλειψης υγρού στο μπλ τίθεται σε ισχύ το σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και το πολυσκεύους περνάει σε κατάσταση αναμονής.

Συμβουλές για το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό διάφορων προϊόντων

| Αριθ. | Προϊόν | Βάρος, γρ /τεμ. | Ποσότη- τα νερού ml | Χρόνος μαγειρέ- ματος, λεπτά |
|-------|---|-----------------------------|---------------------|------------------------------|
| 1 | Φιλέτο χοιρινό/μσχάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Κεφτέδες/Μπιφτεκία | 180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Ψάρι (φιλέτο) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Γαρίδες για σαλάτα (καθαρισμένες, βραστές-κατεψυγμένες) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Πατάτες (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Καρύδα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.) | 500 | 1000 | 35 |

| Αριθ. | Προϊόν | Βάρος, γρ /τεμ. | Ποσότη- τα νερού ml | Χρόνος μαγειρέ- ματος, λεπτά |
|-------|--------------------------------------|-----------------|---------------------|------------------------------|
| 9 | Πατζάρια (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκατ.) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Λαχανικά (κατεψυγμένα) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Αυγό στον ατμό | 3 τεμ. | 500 | 10 |

Πρέπει να έχετε υπόψη ότι είναι γενικές συμβουλές. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από το συμβουλευμένο λόγω διαφορών στην ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και των γευστικών σας προτιμήσεων.

Οδηγίες για επιλογή θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

| Αριθ. | Θερμοκρα- σία | Οδηγίες για χρήση (βλ. επίσης το βιβλίο συνταγών) |
|-------|---------------|--|
| 1 | 35°C | Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ξυδιού |
| 2 | 40°C | Μαγείρεμα γαιουρού |
| 3 | 45°C | Ζύμωση |
| 4 | 50°C | Ζύμωση |
| 5 | 55°C | Μαγείρεμα ζαχαρολαφής |
| 6 | 60°C | Προετοιμασία πράσινου τσάι, παιδικής τροφής |
| 7 | 65°C | Βράσιμο κρέατος, σε συσκευασία κενού |
| 8 | 70°C | Μαγείρεμα πούνης |
| 9 | 75°C | Παστερσίωση, προετοιμασία λευκού τσάι |
| 10 | 80°C | Μαγείρεμα Gluhwein |
| 11 | 85°C | Μαγείρεμα μιλζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος |
| 12 | 90°C | Προετοιμασία κόκκινου τσάι |
| 13 | 95°C | Μαγείρεμα χυλών με γάλα |
| 14 | 100°C | Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλού |
| 15 | 105°C | Μαγείρεμα πηχτής |
| 16 | 110°C | Στεριοποίηση |
| 17 | 115°C | Μαγείρεμα σιροπιού από ζάχαρη |
| 18 | 120°C | Μαγείρεμα κοτσιού |
| 19 | 125°C | Μαγείρεμα κρέατος της καπαρόλας |
| 20 | 130°C | Μαγείρεμα πουνίγγων |
| 21 | 135°C | Ηθάνισμα έτοιμων φαγητών για κρούστα |

GRE

| Αριθ. | Θερμοκρασία | Οδηγίες για χρήση (βλ. επίσης το βιβλίο συνταγών) |
|-------|-------------|---|
| 22 | 140°C | Κάπνισμα |
| 23 | 145°C | Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτό |
| 24 | 150°C | Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτό |
| 25 | 155°C | Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά |
| 26 | 160°C | Τηγάνισμα πουλερικών |
| 27 | 165°C | Τηγάνισμα μπριζόλων |
| 28 | 170°C | Τηγάνισμα σε κουρκούπι |
| 29 | 175°C | Μαγειρέμα μπουκιών |
| 30 | 180°C | Πατάτες τηγανιστές |

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

| Πρόγραμμα | Οδηγίες χρήσης | Χρόνος μαγειρέματος από την έναρξη | Όρια χρόνου μαγειρέματος / Συναφήρα βήμα | Καθυστέρηση έναρξης | Αναμονή κατόπιν της επιμόλησης | Αυτόματο ζέσταμα |
|------------|--|------------------------------------|--|---------------------|--------------------------------|------------------|
| MULTICOOK | Μαγειρέμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος | 30 λεπτά | 2 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 15 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| STEW/HILLI | Σιγανό βράσιμο κρέατος, ψαριού, λαχανικών και διάφορων φαγητών από πολλά συστατικά | 1 ώρα | 10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| BAKE | Ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πουντιγών, πίτας από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με μαγιά | 50 λεπτά | 10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Μαγειρέμα διάφορων δημητριακών και γαρνιτουρών. Μαγειρέμα εθέρωτων δημητριακών με νερό | 30 λεπτά | 5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 4 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |

| Πρόγραμμα | Οδηγίες χρήσης | Χρόνος μαγειρέματος από την έναρξη | Όρια χρόνου μαγειρέματος / βήμα ρύθμισης | Καθυστέρηση έναρξης | Αναμονή κατόπιν της επιμόλησης | Αυτόματο ζέσταμα |
|-----------|---|------------------------------------|---|---------------------|--------------------------------|------------------|
| PASTA | Μαγειρέμα πιάσας από διάφορων ειδών αλεύρι, βράσιμο ραβιόλων, λουκανίκων και άλλων ημικατεργασμένων προϊόντων | 8 λεπτά | 2 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτά | - | + | + |
| STEAM | Μαγειρέμα στον ατμό κρέατος, ψαριού, λαχανικών και άλλων προϊόντων | 20 λεπτά | 5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά | + | + | + |
| SLOW COOK | Μαγειρέμα λιωμένου γάλακτος, κρέατος της κατασρόλας, κοτσιού, πιχτής | 3 ώρες | 30 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά | + | - | - |
| FRY | Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και φαγητών από πολλά συστατικά | 15 λεπτά | 5 λεπτά – 2 ώρες / 1 λεπτά | - | - | + |
| PILAF | Μαγειρέμα διάφορων ειδών πιλαφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά) | 1 ώρα | 10 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| SOUP | Μαγειρέμα ζυμών, λαχανόσουπών και κρέων σούπας | 1 ώρα | 10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| PORRIDGE | Μαγειρέμα χυλών γάλακτος | 25 λεπτά | 5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 4 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| YOGURT | Μαγειρέμα διάφορων ειδών γιαουρτιού | 8 ώρες | 10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά | + | - | - |
| VACUUM | Βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού | 2,5 ώρα | 10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά | + | - | - |
| BREAD | Ψήσιμο ψωμιού από αλεύρι σιταής και αμυγδαριού με στάδιο φουσκώματος της ζύμης | 2 ώρες | 10 λεπτά – 6 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| COOK | Βράσιμο λαχανικών και οσπρίων | 40 λεπτά | 5 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά | + | - | + |
| EXPRESS | Γρήγορο μαγειρέμα ρυζιού, εθέρωτων δημητριακών με νερό | 15 λεπτά | - | - | - | + |

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

| Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για σφάλμα: | Πιθανές αιτίες | Ενέργεια |
|---|--|---|
| E1-E3 | Σφάλμα συστήματος: πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμογάντζο στοιχείο | Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι. Εάν κατά τη ανασύνδεση τη συσκευής το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης |

| Βλάβη | Πιθανή αιτία | Διόρθωση της βλάβης |
|----------------------------------|--|--|
| Δεν ενεργοποιείται. | Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο. | Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. |
| Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα. | Διακοπή στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο. | Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. |
| | Μεταξύ του μπολ και του θερμογάντζου στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο. | Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο. |
| | Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά. | Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις. |
| | Το θερμογάντζο στοιχείο είναι λερωμένο. | Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμογάντζο στοιχείο. |

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν υπάρχει εγγύηση 2 χρόνια από την ημέρα της αγοράς του. Κατά τη διάρκεια όλης της περιόδου της εγγύησης ο παραγωγός εγγυάται να εξαλείψει μέσω επισκευής, αλλαγής ανταλλακτικών ή αλλαγής όλου του προϊόντος οποιαδήποτε ελαττώματα εργοστασίου που προκύπτουν από την ελλιπή ποιότητα υλικών ή συναρμολόγησης. Η εγγύηση υπάρχει μόνο σε περίπτωση αν η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με σφραγίδα του καταστήματος και υπογραφή πωλητή στο πρωτότυπο έντυπο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο σε περίπτωση αν η συσκευή χρησιμοποιήθηκε σύμφωνα με οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυναρμολογήθηκε και δεν υπέστη βλάβες λόγω μη σωστής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τη φυσική φθορά του προϊόντος και τα αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λάμπες, αντικαταληκτικά επίπρωσης, στεγνωποίηση κλπ).

Η διάρκεια ζωής και διάρκεια εγγύησης καταμετρούνται από την ημερομηνία πώληση ή από την ημερομηνία κατασκευής (σε περίπτωση αν δεν είναι δυνατό να εξακριβωθεί η ημερομηνία πώλησης).

Μπορείτε να δείτε την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής στον αριθμό σειράς ο οποίος βρίσκεται στο αυτοκόλλητο πάνω στο σώμα της συσκευής. Ο αριθμός σειράς αποτελείται από 13 ψηφίους. Ο 6ος και ο 7ος ψηφίους αποδίδουν το μήνα και ο 8ος το έτος κατασκευής της συσκευής.

Η διάρκεια ζωής της συσκευής που ορίζεται από τον παραγωγό είναι 5 χρόνια από την αγορά της. Η διάρκεια αυτή ισχύει υπό τους όρους ότι η

συσκευή χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τεχνικά στάνταρ.

Η συσκευασία, οι οδηγίες χρήσης και η ίδια η συσκευή πρέπει να ανακυκλώνονται σύμφωνα με τοπικό πρόγραμμα διαχείρισης απορριμμάτων. Δείξτε φροντίδα για το περιβάλλον – μην πετάτε παρόμοιες συσκευές μαζί με τα καθημερινά απορρίμματα.



Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού).

Χρησιμοποιημένες (παλαιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολυτιμωμένων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτές τις οδηγίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα www.redmond.com.au.

Παραγωγός: DSM Εντερπράιζ ΕΠΕ. Κτήριο 2, αριθ. 6, Κάτζ 10 Ρόουντ, Σίγγταν, Σουντέ, Γκουανδούν, Κίνα.



İşbu ürünü kullanmadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve kullanma rehberi olarak muhafaza ediniz. Ürünün doğru kullanımı, ürünün kullanım ömrünü uzatacaktır.

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

na 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 kapak 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 olası 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 sapsarlar (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.



Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!

EVDEKİ ÇOCUKLAR

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okuyamayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik 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 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 kontrol valfları düzenli olarak tıkanıklık konusunda kontrol edilmelidir.
- Yemekleri ısıtırken süreyi uzun tutmayın.



Dikkat: sıcak buhardan yanıklar oluşabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

| | |
|-------------------------------|---|
| Model | RMC-M150E |
| Güç | 860 W |
| Gerilim | 220–240 V, 50 Hz |
| Hazne hacmi | 5 litre |
| Hazne kaplaması | yapışmaz seramik Anato® (Kore) |
| Ekran | LED |
| 3D ısıtma |muvcut |
| Program sayısı | 46 (16 otomatik, 30 elle ayarlanabilir) |
| Buhar valfi |sökülebilir |
| Ses sinyallerinin kapatılması |mevcut |

PROGRAMLAR

- MULTICOOK
- STEW/CHILLI (GÜVEÇ / ACI BİBER)
- BAKE (KEK)
- RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)
- PASTA (MAKARNA)
- STEAM (BUHAR)
- SLOW COOK (YAVAŞ PIŞİRME)
- FRY (KIZARTMA)
- PILAF (PILAV)
- SOUP (CORBA)
- PORRIDGE (SÜTLÜ MAMA)
- YOGURT (YOĞURT)
- VACUUM (VAKUUM)
- BREAD (EKMEK)
- COOK (HAŞLAMA)
- EXPRESS

FONKSİYONLARI

| | |
|--|-----------------------------|
| Hazır yemekleri sıcak tutma (otomatik sıcak tutma) |mevcut, 24 saate kadar |
| Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma |mevcut |
| Yemeklerin ısıtılması |mevcut, 24 saate kadar |
| Başlamayı erteleme |mevcut, 24 saate kadar |

«MASTERCHIEF» Fonksiyonu:

- Pişirme sırasında süre ve sıcaklık derecesinin ayarlanabilmesi
- Kişiyi özel programların oluşturulmasını ve kaydedilmesini

«Sesli Yardımcı» Fonksiyonumevcut

ÜRÜN PARÇA LİSTESİ

| | |
|----------------------------------|------------|
| Çok fonksiyonlu pişirici |1 Ad. |
| Hazne RB-CS02 |1 Ad. |
| Buharda pişirme konteyneri |1 Ad. |
| RAM-FB1 Fritözde kızartma sepeti |1 Ad. |
| Ölçü kabı |1 Ad. |
| Keçpe |1 Ad. |
| Düz kaşık |1 Ad. |
| Keçpe/kaşık tutucusu |1 Ad. |
| Kullanım kılavuzu |1 Ad. |
| «100 Tarif» kitapçığı |1 Ad. |
| Servis kitabı |1 Ad. |
| Elektrik kablosu |1 Ad. |
| Hazne çıkartma maşası |1 Ad. |

Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarlama, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

RMC-M150E ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİNİN YAPISI A1

- Ürün kapağı
- Sökülebilir iç kapak

- Hazne
- Kapak açma düğmesi
- Ekranlı kumanda panosu
- Ürün gövdesi
- Tajma sapı
- Sökülebilir buhar valfi
- Düz kaşık
- Keçpe
- Ölçü kabı
- Buharda pişirme konteyneri
- Fritözde kızartma sepeti
- Keçpe/kaşık tutucusu
- Hazne çıkartma maşası

Kontrol panel öğeleri A2

- «Hour/Min» («Saat/Min») düğmesi – pişirme ve başlamayı erteleme rejimlerinde süre ayarlarında saat ya da dakika değerinin seçimi; sesli sinyallerin («Sesli Yardımcının») açılması/kapatılması.
- «Time Delay» («Erteleme başlama») düğmesi – başlamayı erteleme programının çalıştırılması; «MASTERCHIEF» programının çalıştırılması.
- «Cancel/Reheat» («İptal/Isıtma») düğmesi – otomatik sıcak tutma fonksiyonunun açılması/kapatılması; pişirme programını durdurulması; mevcut ayarların iptali. Görmeye engelliler için dokunmatik düğmedir.
- «←» düğmesi – süre ayarı rejiminde saat ya da dakika değerlerinin azaltılması; otomatik pişirme programının seçimi; ısı derecesi seçimi rejiminde ısı derecesinin azaltılması.
- «→» düğmesi – süre ayarı rejiminde saat ya da dakika değerlerinin artırılması; otomatik pişirme programının seçimi; ısı derecesi seçimi rejiminde ısı derecesinin artırılması.
- «Start / Keep Warm» («Başlangıç / Otomatik ısıtma») düğmesi – pişirme programı seçimi; otomatik sıcak tutmayı ön kapatma. Görmeye engelliler için dokunmatik düğmedir.
- «Timer/t°C» («Zamanlayıcı/t°C») düğmesi – pişirme süresi seçimine geçiş rejimi, zaman ayarlama/sıcaklık derecesi seçimi rejiminin seçimi («MULTI-COOK» programında).
- «Menu» («Menü») düğmesi – otomatik pişirme programının seçimi.
- Ekran.

Ekran yapısı A3

- Pişirme programının çalışma sürecinin ilerlemesinin göstergesi.
- Pişirme süresi ayarlama rejiminin göstergesi.
- Seçilmiş olan otomatik pişirme programının göstergesi.
- Otomatik sıcak tutma ve hazır yemekleri ısıtma fonksiyonlarının çalışma durumu göstergesi.
- Besleme göstergesi.
- Çalışma göstergesi.
- Sesli yardımcı çalışma göstergesi.
- Zaman ayarlayıcı değerleri rejimi göstergesi (zaman/ısı derecesi).
- Zaman ayarlayıcı.

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü dikkatlice kutusundan çıkartınız, seri numarası yazılı olan yapışkantar haric, tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkantarını sökünüz. Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır. Cihazın gövdesini ıslak bez ile siliniz. Hazneyi ılık sabunu su ile yıkayınız. İçice kurulaştırınız. İlk kullanımda yabancı koku olabilir, bu da cihazın arızalı olduğu anlamı gelmemektedir. Bunun gibi durumlarda cihazı temizleyiniz («Çok Fonksiyonlu Pişirici Bakımı» bkz.).

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırmadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİNİN KULLANIMI**Kullanmaya Başlamadan Önce**

Cihazı sert ve düz yatay bir yüzey üzerinde, buhar valfinden çıkmakta olan sıcak buharın, yüksek nem ve sıcaklıktan etkilenilebilecek duvar kağıdı, 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, çatlamaların ve diğer türden kusurun olup olmadığının emin olunuz. Hazne ve ısıtıcı element arasında her hangi bir yabancı parça olmamalıdır.

i Cihazın dibi ve çalışma hücrelerinin cidatlarının kirlenmesinin önlenmesi amacı ile ilk önce malzemelerin ve suyun haznenin içine yerleştirilmesinin ve ondan sonra hazneyi cihazın gövdesinin içine yerleştirilmesi tavsiye edilmektedir.

Gövdenin içine hazneyi yerleştirmeden cihazı çalıştırmayınız – pişirme programının kazaen çalıştırılması cihazın kritik düzeye ısınmasına sebep olabilir.

⚠ Hazne boş iken cihazı çalıştırmayınız – haznenin aşırı derecede ısınması yapışmaz kaplamasının yansısına sebep olabilir.

Her hangi bir anızının bulunması durumunda cihazın kullanılması yasaktır.

Sesli Yardımcı

REDMOND RMC-M150E çok fonksiyonlu pişirici sesli yardımcı fonksiyonuna sahip olup, bu fonksiyonu sayesinde cihazın kullanım sırasında kumanda etme süreci tamamen seslendirilmiş hale getirilmiştir ve yapılmış olan değişiklikler ve programda o anda yapılmış olan ayarlar hakkında detaylı bilgiler ses eşliğinde verilmektedir. Cihaz çalıştırıldıktan sonra bu fonksiyon otomatik devreye girmez. Bu fonksiyonun kapatılması için bekleme rejiminde iken «Hour/Min» düğmesine basınız ve basılı tutunuz. «Hour/Min» düğmesinin tekrar basılması ve basılı tutulması ile bu fonksiyon yeniden başlatılmış olacaktır.

Pişirme Süresinin Seçilmesi

- Pişirme programını seçtikten sonra, «Timer/t°C» düğmesine basarak pişirme süresini ayarlama rejimini seçiniz (ekranda «Timer» («Zamanlayıcı») göstergesi yanacaktır), varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi göstergesidir, dakika göstergesi ise yanıp sönmeye başlayacaktır.
- «Hour/Min» düğmesine basarak ayarlamak istediğiniz saat ve dakikayı seçiniz (Seçmiş olduğunuz değer yanıp sönmez). «→» düğmesine basarak, arttırınız, «←» düğmesine basarak ise zaman değerini azaltınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için birkaç saniye basmış olduğunuz düğmeyi basılı tutunuz.
- Pişirme süresini ayarlama işlemini tamamladıktan sonra (ekran yanıp sönmeye devam edecektir) bir sonraki adımı geçiniz. Yapılmış olan ayarların iptal edilmesi için «Cancel/Reheat» düğmesine basınız, bastıktan sonra ise kendi pişirme programınızı yeniden giriniz.

⚠ Dikkat! Pişirme süresini elle ayarladığınızda seçtiğiniz pişirme programı için öngörülen ve pişirme programları tablosunda belirtilen mümkün olan zaman aralığını ve ayar adımı göz önünde tutunuz. Bazı programlarda, ayarlanmış olan sürenin geri sayımı, cihazın belirlenmiş olan sıcaklık düzeyine çinmasından sonra başlamaktadır.

«Başlamayı Erteleme» Fonksiyonu

Bu fonksiyon, seçmiş olduğunuz pişirme programının başlayacağı zaman aralığının belirlenmesine imkân sağlamaktadır. Program başlamasından erelenmesi 5 dakika ile 24 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile ayarlanabilir.

- Pişirme programını seçtikten ve gereken ayarı yaptıktan sonra «Time Delay» düğmesine basınız (ekranda dakika değeri yanıp sönecektir).

2. «Hour/Min» düğmesine basarak ayarlamak istediğiniz saat ve dakikayı seçiniz (seçmiş olduğunuz değer yapıp sönecektir.) «+» düğmesine basarak, arttırınız, «-» düğmesine basarak ise zaman değerini azaltınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için birkaç saniye basmış olduğunuz düğmeyi basılı tutunuz.
3. «Start / Keep Warm» düğmesini basınız ve birkaç saniye basılı tutunuz. Başlamayı erteleme fonksiyonu (çalışmaya başlayacaktır (zaman ayarlayıcı yapıp sönmeyecek, ekranda tarafınızdan seçilmiş olan pişirme programının çalışmaya başlayacağı zamanın geri sayımı gözükcektir).
4. Yapılmış olan ayarların iptal edilmesi için «Cancel/Reheat» düğmesini basınız, bastıktan sonra ise kendi pişirme programınızı yeniden giriniz.



Dikkat! Yemek tarifinde seçilmiş olan malzemeler hızlı bozulan gıdaları içeriyorsa (yumurta, taze süt, et, kaşar peyniri vb.) başlangıç eriteme fonksiyonunun kullanılmasını tavsiye edilmemektedir.

Hazır Yemekleri Sıcak Tutma Fonksiyonu – Otomatik Sıcak Tutma
Pişirme programı bittiğinde sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 70–80°C derece civarında 24 saate kadar tutabilir. Bu durumda «Cancel/Reheat» düğmesi ise yanacaktır, ekranda, direkt olarak, seçilmiş olan fonksiyonun çalışma süresinin geri sayımı başlayacaktır. Gereksinim duyulması halinde otomatik sıcak tutma programını kapatma imkânı bulunmakta olup, bunun için «Cancel/Reheat» düğmesini basınız ve düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz.

Otomatik Sıcak Tutma Programı Ön Kapatılması

Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunu başlatmadan önce ya da program başlatıldıktan sonra kapatılması için «Cancel/Reheat» düğmesinin göstergesi sönmeyece kadar «Start / Keep Warm» düğmesini basınız ve birkaç saniye basılı tutunuz. Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun tekrar başlatılması için ise «Start / Keep Warm» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz, «Cancel/Reheat» düğmesi yanacaktır).

Yemek Isıtma Fonksiyonu

REDMOND RMC-M150E çok fonksiyonlu pişiricileri soğuk yemeklerin ısıtılmasında da kullanılabılır. Bunun için:

1. Hazır yemekleri pişirme haznesine koyunuz, pişirme haznesini çok fonksiyonlu pişiriciye yerleştiriniz.
2. Kapağı kapatıp kilitleyiniz, cihaz elektrik sebekesine takınız.
3. «Cancel/Reheat» düğmesine basınız ve sesli sinyal duyanaya kadar basılı tutunuz. Ekranda «Reheat» («Isıtma») düğmesi ve düğmenin göstergesi yanacaktır. «Zaman Ayarlayıcısı» ısıtma için seçilen zamanın geri sayımına başlar. Yemek 70–80°C kadar ısıtılır, bu sıcaklık 24 saat boyunca desteklenilmemektedir. Gereksinim duyulması halinde, ekranda ve düğmede geçeri olan göstergeler sönmeye kadar «Cancel/Reheat» düğmesine basarak ve düğmeyi basılı tutarak ısıtma iptal edilebilir.

Elektrikten Bağımsız Bellek

REDMOND RMC-M150E çok fonksiyonlu pişiricinin elektrikten bağımsız belleği, elektrik kesintisinin öngörülmemiş olduğu durumlarda, 2 saat boyunca, kullanıcı tarafından yapılmış olan tüm ayarların («Başlamayı Erteleme» ve «Sesli Yardımcı» ayarları da dahil olmak üzere) kaydedilmesini garanti etmektedir. Eğer, belirlenmiş olan bu süre içinde, elektrik enerjisinin yeniden verilmesi halinde, çok fonksiyonlu pişirici, daha önceden seçilmiş olan rejimde çalışmasına devam edecektir.

«MASTERCHIEF» Fonksiyonu

REDMOND RMC-M150E çok fonksiyonlu pişiricide benzeri olmayan «MASTERCHIEF» fonksiyonu bulunmakta olup, cihazın başlıca seçme imkânlarını daha da genişletmektedir. Bu fonksiyon, programların süresi süreçleri devam ederken, pişirme sıcaklık derecesini ve süresini 10 derece kadar değiştirme («EXPRESS» ve «YOGURT» programları hariç) imkânı sağlamaktadır. Pişirme süresini takip etmekte olan 3 dakika içinde, sıcaklık derecesi ve süresinin ayarlarını, sırasıyla kaydetme ve pişirme sürecinin tamamını cihazın belleğinde kaydetme imkânı

bulunmaktadır. Böylece, «MASTERCHIEF» fonksiyonu, kendinize özgü sıcaklık derecesi olan programları ayarlanmasına imkân sağlamaktadır. Programa bağlı olmaksızın, pişirme süresi değiştirme yelpazesini 1 dakikadan başlayarak 15 saate kadar zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile ayarlanabilir. Pişirme süresinin 00 saat 00 dakika olarak ayarlanması durumunda, daha önce yapılmış ayarlamaya bağlı olarak, cihaz ya otomatik sıcak tutma rejimine ya da bekleme rejimine geçecektir. Sıcaklık derecesi değiştirme yelpazesi 55°C den 180°C kadar 5°C adımlarla yapılabilmektedir.

Pişirme Sıcaklık Derecesi ve Süresinin Ayarlanması (kendi programınızı oluşturur)

1. «Menu» düğmesine basarak, «EXPRESS» ve «YOGURT» programları hariç, istediğinizi pişirme programını seçiniz. «Start / Keep Warm» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. «Start / Keep Warm» ve «Cancel/Reheat» düğmelerinin göstergeleri yanmaya başlayacaktır. Pişirme programı yerine getirilmeye başlayacaktır.
2. «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunu önceden kapatmak için «Start / Keep Warm» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz («Cancel/Reheat» düğmelerinin göstergeleri sönecektir). Tekrar «Start / Keep Warm» düğmesine basarak bu fonksiyonu yeniden çalıştırabilirsiniz.
3. Çalışma süreci boyunca pişirme süresini ve sıcaklık derecesinin değiştirilebilmesi için «Time Delay» düğmesine basınız ve sesli sinyal duyuluncaya kadar düğmeyi basılı tutunuz.
4. Pişirme sürecinin bitimine kadar kalmış olan değer ile ilgili süreyi göstermekte olan değer gözükcecek ve ekranda yapıp sönecektir. «-» (azaltma) ya da «+» (arttırma) düğmesine basarak, süre değeri değiştiriniz. Dakika değerlerini değiştirmeden saat değerlerini değiştirmeye ya da tersine geçebilmek için «Saat/Dakika» «Hour/Min» düğmesine basınız («Pişirme Süresi Ayarlama» bölümüne bkz.).
5. Pişirme sıcaklık derecesinin değiştirilebilmesi için «Timer/t°C» düğmesine basınız. Ekranda, bir sonraki pişirme aşaması için belirlenmiş olan sıcaklık değeri gözükcecek ve yapıp sönecektir. «MULTICOOK» programı için varsayılan değer, diğer programlar için daha önceden belirlenmiş olan 100°C'lik sıcaklık derecesidir. «-» (azaltma) ya da «+» (arttırma) düğmesine basarak, sıcaklık değeri değiştiriniz.
6. Girmiş olduğunuz değerlerin kaydını yapılabilmesi için 10 saniye boyunca düğmelere basmayınız. Pişirme süreci yeni parametreler ile başlayacaktır. Ekranda gözükmekte olan rakamlar yapıp sönmeyecektir.
7. Bir sonraki pişirme sıcaklık derecesi ve süresinin değiştirilebilmesi için madde 5-6'da açıklanmış olan işlemleri tekrarlayınız. Bir pişirme süreci boyunca 10 kadar değişiklik yapılabile imkânı bulunmaktadır.

Değiştirilmiş Programın Kaydedilmesi

Yapmış olduğunuz değişiklikleri, yemek hazırlamakta olduğunuz programın yerine, cihazın belleğinde kaydedebilirsiniz. Pişirme sürecinin bitiminden sonra sesli sinyal duyulacaktır. Eğer program çalışır vaziyette iken değişiklik yapılmış ise, ekranda 3 dakikalık süre geri sayımı (saniye olarak) başlayacaktır. Bu zaman zarfı içinde «+» ve «-» düğmelerine aynı anda basınız ve düğmeleri basılı tutunuz. Eğer, yapmış olduğunuz değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız, «Cancel/Reheat» düğmesine basınız.

Daha sonra, yapmış olduğunuz ayarlamalara bağlı olarak, cihaz «Otomatik Sıcak Tutma» rejimine geçer («Cancel/Reheat» düğmesinin göstergesi yanar, ekranda çalışma süresinin direkt geri sayımı gözükcektir) ya da bekleme rejimine geçer. Değiştirilmiş programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun açık kalacağı ya da kapalı olacağı, pişirme süreci sonrasında fonksiyonunun açılmış ya da kapatılmış olup olmadığına bağlıdır. Eğer, son aşamada pişirme sıcaklık derecesi 75°C nin altında ayarlanmış ise, «Otomatik Sıcak Tutma» değiştirilmiş program başlatıldığında otomatik olarak kapatılacaktır.

Kaydedilmiş Programın Kullanılması

1. «Menu» («Menu») düğmesine basarak, tarafınızdan değiştirilmiş olan otomatik programın adını seçiniz. Varsayılan olarak belirlenmiş olan süre değerlerini yerine, ekranda «- - -» simgesi gözükcektir.
2. «Başlamayı Erteleme» süresini ayarlayabilirsiniz.

3. «Start / Keep Warm» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz, «Start / Keep Warm» ve «Cancel/Reheat» düğmelerinin göstergeleri yanar. Ekranda pişirme için genel olarak seçilmiş toplam süre gözükcektir, özel program çalışmaya başlayacak ve onun çalışma süresinin geri sayımı başlayacaktır.
4. «Otomatik Sıcak Tutma» programının kapatılması için «Start / Keep Warm» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz («Cancel/Reheat» düğmesinin göstergesi sönecektir). «Cancel/Reheat» düğmesine tekrar basmakla bu fonksiyonu yeniden çalıştırmak mümkündür.
5. Sırasıyla, ekranda, pişirme süresinin bitimine kadar kalmış olan süre ve seçilmiş olan aşama için belirlenmiş olan pişirme sıcaklık derecesi gözükcektir. Pişirmenin bir aşamasından (sıcaklık rejiminden) diğer aşamasına geçilirken sesli sinyal duyulacaktır.

Fabrika Ayarlarına Geri Dönüme

Özet olarak ayarlanmış olan programın silinmesi ve değiştirilmiş otomatik programın fabrika ayarlarına geri dönülebilmesi için «Menu» düğmesine basarak o programı seçiniz. Daha sonra, sesli sinyali duyanaya kadar, «Hour/Min» ve «Time Delay» düğmelerine aynı anda basınız ve basılı tutunuz. Tüm otomatik programların fabrika ayarlarının geri yüklenmesi için cihaz bekleme rejiminde iken, sesli sinyali duyanaya kadar, «Hour/Min» ve «Time Delay» düğmelerine aynı anda basınız ve basılı tutunuz.

Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar

1. Tarifte göre gerekli malzemeleri hazırlayarak (çözer), pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznesine iç yüzeyindeki etvelin maksimum çizgisinin alt düzeyinden aşağıda olmasına dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile sıkı bir şekilde temas halinde olduğunuz emin olunuz.
3. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını ses çıkana kadar kapatınız. Cihazı elektrik sebekesine bağlayınız.
4. «Menu» düğmesine basarak lazım olan pişirme programını seçiniz (ekranda seçmiş olduğunuz programın göstergesi yanıp sönecektir). Menüden iyi bir şekilde yararlanabilme için «-» ya da «+» düğmelerine basınız.
5. Pişirme süresini ayarlamak için «Timer/t°C» düğmesine basınız. Ekranda, değiştirilebilen, varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi gözükcektir.
6. Gereksinim duyulması durumunda başlangıç eriteme süresini ayarlayınız.
7. «Start / Keep Warm» düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz. «Start / Keep Warm» ve «Cancel/Reheat» düğmelerinin göstergeleri yanmaya başlayacaktır. Pişirme süreci başlayacaktır ve program çalışma süresinin geri sayımı başlayacaktır.
8. Pişirme programının tamamlanması olmasına hakkındaki sesi sesli sinyal haberdar edecektir. Daha sonra, yapmış olduğunuz ayarlamalara bağlı olarak, cihaz «Otomatik Sıcak Tutma» rejimine geçer (ekranda bu fonksiyonun çalışma süresinin direkt geri sayımı gözükcektir) ya da bekleme rejimine geçer. «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunu önceden kapatmak için «Start / Keep Warm» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz («Cancel/Reheat» düğmelerinin göstergeleri sönecektir). Tekrar «Start / Keep Warm» düğmesine basarak bu fonksiyonu yeniden çalıştırabilirsiniz.
9. Pişirme sürecinin kesilmesi edilimesi için, ayarlanmış olan programın iptal edilmesi ya da «Otomatik Sıcak Tutma» programının kapatılması için «Cancel/Reheat» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

«MULTICOOK» Programı

Program pratik olarak kullanıcı tarafından ayarlanmış olan sıcaklık ve süre parametrelerine uygun olarak istediğinizi yemeyi yapmak için niyetlenmiştir. Sıcaklık derecesi ayarlamaya yelpazesi 5°C adımlarla 35–180°C arasındadır. Süre ayarlamaya yelpazesi 1'er dakikalık adımlarla 2 dakikadan 15 saate kadar (2 dakikadan 1 saate kadar olan aralıklar için) ya da 4 dakika (1 saatten 15 saate kadar olan aralıklar için). «MULTICOOK» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır.

«Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 – 4 maddelerinde belirtilenlere uyunuz. Daha sonra pişirme sıcaklığı ayarlama rejimine geçmek için «Timer/T°C» düğmesine basınız. Ekranda varsayılan olarak kabul edilen pişirme sıcaklık derecesi (100°C) gözükcektir. «+» ve «-» düğmelerine basarak gereken sıcaklık derecesini ayarlayınız. Pişirme sıcaklık derecesini ayarladıktan sonra «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 5 – 9 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.



Dikkat! Yemek pişirme için seçtiğiniz olan sıcaklık derecesinin 75°C'den düşük olması durumunda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu varsayılan olarak kapatılacaktır. Pişirme sıcaklık derecesine olarak 140°C ve üzerinde seçtiğiniz maksimum pişirme süresi 2 saattir.

«STEW/CHILLI» Programı

Sebzeler, et, kümes hayvanlarının eti, deniz ürünlerinden güveç hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «STEW/CHILLI» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 1 saattir. Pişirme süresi seçme yelpazesini 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«BAKE» Programı

Programı mayalanmış ve katmer hamurdan kek, fırında patates ezmesi, çeşitli böreklerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. «BAKE» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 50 dakikadır. Pişirme süresi seçme yelpazesini 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Ürünlerimizi tariflere uygun olarak ölçünüz, yemek pişirme haznesine yerleştiriniz. Yerleştirme olduğunuz tüm ürünlerin yemek pişirme haznesinin iç yüzeyindeki ısıtılma alanının kısmını ½ geçmesine dikkat ediniz. Daha sonra «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2–9 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

«RICE/GRAIN» Programı

Program farklı tahıllardan mamul, çeşitli garnitürler hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «RICE/GRAIN» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 30 dakikadır. Süre ayarlama yelpazesini 1'er dakikalık adımlarla 5 dakikadan 4 saate kadar (5 dakikadan 1 saate kadar olan aralıklar için) ya da 5 dakika (1 saatten 4 saate kadar olan aralıklar için).

«PASTA» Programı

Program makarna ürünlerinden yemeklerin pişirilmesi, soslar kaynatılması, yumurta vs. haşlanması için tavsiye edilmektedir. «PASTA» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 8 dakikadır. Pişirme süresi seçme yelpazesini 2 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Programı başlatmadan önce, sesli sinyalın açık olduğundan emin olunuz (ekranda sesli sinyal göstergesi yanacaktır).

Pişirme programında belirlenmiş olan sürenin geri sayımı, su kaynadıktan sonra başlamaktadır. Bu programda «Başlatmayı Erteleme» programı bulunmamaktadır. Pişirme haznesine su koyunuz. Suyun, pişirme haznesinin iç yüzeyinde bulunan maksimum çizgisinden aşağıda olmasına dikkat ediniz. Önce «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2–5 maddelerinde belirtilenlere, sonra ise 7. Maddesinde belirtilenlere uyunuz. Su kaynadıktan sonra sesli sesini duyacaksınız. Dikkatlice kapağı açınız ve ürünlerinizi kaynamakta olan suya atınız, ses çıkana kadar bastırarak, kapağı kapatınız. «Start / Keep Warm» düğmesine basınız. Ayarlanmış olan program çalışmaya ve belirlenmiş olan sürenin geri sayımı başlayacaktır. Daha sonra «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 8–9 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.



Dikkat! Bazı ürünler pişirilirken köpük oluşmaktadır. Köpüğün pişirme haznesinden taşmasını önlemesi için ürünlerinizi sıcak suya atttıktan sonra birkaç dakikalığına kapağı açık bırakabilirsiniz.

«STEAM» Programı

Sebzeler, balık, et, diyet ve vegetaryen yemeklerin, çocuk menüsünü buharda pişirmek için tavsiye edilir. «STEAM» programında varsayılan pişirme süresi 20

dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda pişirme süresinin geri sayımı su kaynadıktan sonra başlamaktadır.

Sebzeler ve diğer besinleri buharda pişirirken:

- Hazneye 600-1000 ml su koyunuz. Buharda pişirme kabını pişirme haznesinin içine yerleştiriniz.
- Tariflere göre malzemeleri ölçüp hazırlayınız ve düz şekilde buharda pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2 – 9 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

«SLOW COOK» Programı

Güveç, sütün pişirilmesi için kullanılması tavsiye edilmektedir. «SLOW COOK» programında varsayılan pişirme süresi 3 saattir. Pişirme süresi, 30 dakika ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. «SLOW COOK» programında otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmamaktadır.

«FRY» Programı

Program et, sebze, kümes hayvanları eti, deniz ürünlerinin kızartılması için tavsiye edilmektedir. «FRY» programında varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Yemeklerinizi kızartma kabına açık iken kızartabilirsiniz. Bu programda «Time Delay» fonksiyonu bulunmamaktadır.

«PILAF» Programı

Program çeşitli pilavların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «PILAF» programında varsayılan pişirme süresi 1 saatir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«SOUP» Programı

Çeşitli sulu yemeklerin, aynı zamanda da çeşitli komposto ve içeceklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «SOUP» programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«PORRIDGE» Programı

Sütlü mamaların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «PORRIDGE» programında varsayılan pişirme süresi 25 dakikadır. Süre ayarlama yelpazesini 1'er dakikalık adımlarla 5 dakikadan 4 saate kadar (5 dakikadan 1 saate kadar olan aralıklar için) ya da 5 dakika (1 saatten 4 saate kadar olan aralıklar için). Program açıldığı anlarda sütlü mamaların hazırlanması için tasarlanmıştır. Sütün taşmasını önlemek ve ısıtılma sonucunda elde edilmesi için, pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilmektedir:

- Tam tahıllar, su temiz hale gelinceye kadar özente yıkayınız (pirinç, karabuğday, darı vs.);
- Pişirmeye önce çok fonksiyonlu pişiricinin haznesine tereyağı sürünüz;
- Malzemeleri ölçekten tarif kitabında tavsiye edilmece olanlara ve oranlara tam olarak uyunuz, malzemelerin miktarlarını azaltınız ya da artırılmalarını belirlenmiş olan miktarlara oranlı olarak yapınız;
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında içme suyu ile sulandırınız.

Eğer «PORRIDGE» programında beklemiş olduğunuz sonucu elde edemediyse, bunun gibi durumda çok amaçlı «MULTICOOK» programını da kullanabilirsiniz. Sütlü mamaları pişirmek için uygun olan sıcaklık derecesi 95°C.

«YOGURT» Programı

«YOGURT» programı yardımı ile evinizde lezzetli ve faydalı olan çeşitli yoğurtlar hazırlayabilirsiniz. «YOGURT» programında varsayılan pişirme süresi 8 saattir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. «YOGURT» programında otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmamaktadır. Ürünlerinizi tariflere uygun olarak ölçünüz, yemek pişirme haznesine yerleştiriniz. Yerleştirme olduğunuz tüm ürünlerin yemek pişirme haznesinin iç yüzeyindeki ısıtılma alanının kısmını ½ geçmesine dikkat ediniz. Daha sonra «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2–9 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

«VACUUM» Programı

Malzemelerin vakumda haşlanması için. Varsayılan ayarlanmış pişirme süresi 2 saat 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5'er dakikalık adımlar ile 10 dakikadan 12 saate kadar manüel olarak ayarlanabilir. «VACUUM» programında otomatik sıcak tutma fonksiyonu bulunmamaktadır.

«BREAD» Programı

Program, buğday unundan ve çavdar unu katılmış unlardan çeşitli ekmeklerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. «BREAD» programında varsayılan pişirme süresi 2 saattir (program çalışmakta olduğu ilk saatinde hamurun dinlendirilme süreci devam etmektedir, daha sonra, hemen ardından pişme süreci başlayacaktır). Pişirme süresi, 10 dakika ile 6 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Seçmiş olduğunuz tarifede tavsiye edilmece olanlara uygun olarak hamuru yoğurunuz. Hamuru pişirme haznesinin içine yerleştiriniz. Pişirme haznesini çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesinin içine yerleştiriniz. Yerleştirmekte olduğunuz tüm ürünlerin yemek pişirme haznesinin iç yüzeyindeki ısıtılma alanının kısmını ½ geçmesine dikkat ediniz. Daha sonra «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2–9 maddelerinde belirtilenlere uyunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını pişirme süreci tam olarak tamamlanana kadar açmayınız.

«Başlatmayı Erteleme» fonksiyonunu kullanmanız tavsiye edilmemektedir, çünkü bu pişirmekte olan ekmeğin kalitesini etkileyebilir.

«COOK» Programı

Sebzeler ve baklagillerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «COOK» programında varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«EXPRESS» Programı

Pirinç, kırık tahıllardan mamaların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Bu programda süre ayarlama ve «Time Delay» fonksiyonu bulunmamaktadır. Programın çalışma süresi 15 dakikadır. Önce «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1–4 maddelerinde belirtilenlere, sonra ise 7–9 Maddelerinde belirtilenlere (5, 6 maddeleri atlayarak) uyunuz.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamurun dinlendirilmesi
- Fondü hazırlanması
- Fritözde kızartma
- Lor peyniri hazırlanması
- Kaşar peyniri hazırlanması
- Sterilize etme
- Pastörize etme
- Çocuk besinlerinin ısıtılması

IV. EK AKSESUARLAR

REDMOND RMC-M150E çok fonksiyonlu pişirici için ek aksesuarların satın alınması ya da REDMOND'UN yeni ürünler hakkında bilgiye www.multicooker.com sitesinden ya da resmi bayiliklerin dükkanlarından öğrenebilirsiniz.

V. CİHAZIN TEMİZLEMESİ VE BAKIMI

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduktan ve elektrik şebekesinden çekilmiş olduğundan emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve asındırıcı olmayan buluşuk yıkama malzemesi kullanınız. Cihazın temizliğini kullanımdan hemen sonra temizlemenizi tavsiye etmeyiz.



Temizleme için asındırıcı maddelerin, asındırıcı kaplamalı süngerlerin ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesinin suya batırılması ya da akan su altında tutulması YASAKTIR!

Cihazın ilk kullanımdan önceki veya pişiricide pişirme sonucu oluşan kokuların giderilmesi için «STEAM» programında 15 dakika boyunca yarım limonun kaynatılmasını tavsiye etmekteyiz.

Pişirme haznesini, alüminyumdan yapılmış iç kapak ve sökülebilir buhar valfini, cihazın her kullanımından sonra temizlemesi gerekmektedir. Pişirme haznesini buluşik makinesinde yıkayabilirsiniz. Temizlik işini tamamladığınızdan sonra dış kısmını kurulanana kadar siliniz.

İç alüminyum kapak temizlenmesi için:

- Çok fonksiyonlu pişiricinin kapakını açınız, kapakın iç kısmından plastik sabitleme elemanını kapak ayrılanı kaday yukarıya doğru bastırınız;
- Kapakın iç kısmındaki plastik kilitleme pimini basınız, ana gövdeden ayrılması için hafifçe iç kapak kendinize doğru çekiniz. Kapakların her ikisinin yüzeylerini temizlene kadar ıslak bez ile siliniz, gereksinim duyulması durumunda, buluşik yıkama malzemesi kullanarak, sökülebilir iç kapakı yıkayınız.

Alüminyum kapak çıkıntılı alt olukların üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz, onu ana kapaya uygun hale getiriniz ve kilitleme pimi ses çıkararak kilitlenene kadar hafifçe bastırınız. İç alüminyum kapak sıkı bir şekilde sabitlenmesi gerekmektedir.

Sökülebilir buhar tahliye valfinin temizlenmesi için:

- Kapakını yukarıya ve kendinize doğru çekiniz. Sökülmüş olduğunuz kapakın içindeki buhar tahliye valfinin sabitleme elemanını saat yönünde, sonuna kadar çeviriniz. Onu çıkartınız.
- Valfin lastik parçasını sabitleyici elemandan itina ile çıkartınız, valfi, sabitleme elemanını ve kapakı itina ile yıkayınız. Kurutayınız, valfi toplayınız ve yerine takınız.

i Valfin lastiğinin deformatsyona uğramasının önlenmesi için kıvrımayınız ve geçiştirmeyiniz.

Yemek hazırlanması sırasında, cihaz haznesinin etrafındaki boşlukta toplanmakta olan kondensatin oluşma olasılığı bulunmaktadır. Toplanmış olan kondensat havlu ya da mikrofiber temizlik bezi yardımıyla kolaylıkla alınabilmektedir.

VI. PIŞIRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında karşılaşılan hatalar ve bunları giderme yolları Bu bölümdeki tabloda tipik hatalar bir araya toplanmakta olup, bunlar çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirirken karşılaşılabilecek kabul edilebilir hatalar olmakla, bunların olası nedenleri ve çözüm yolları verilmektedir.

YEMEK İYİ PIŞMEMİŞ

| Problemlerin olası nedenleri | Çözüm yolları |
|---|--|
| Cihazın kapakını kapatmayı unuttuğunuz ya da sıkı kapatmadığınız, bundan dolayı da hazırlama sıcaklığı derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış. | Pişirme sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapakını sıkıca yere açmayınız. Kapakı ses çıkana kadar kapatınız. Cihazın kapakının sıkı bir şekilde kapanmasına her hangi bir şeyin engel teşkil etmemekte olduğundan ve iç kapakın sıkıştırma lastiğinin deforme olmaması olduğundan emin olunuz. |
| Hazne ve ısıtıcı element iyi temas etmemekte, bundan dolayı da hazırlama sıcaklığı derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış. | Hazne, cihazın gövdesinin içine düzgün olarak yerleştirilecek, dibinin ise ısıtıcı disk ile iyi temas etmesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu pişiricinin ana hüresinde yabancısı cismin olmadığından emin olunuz. ısıtıcı diskin kirlenmesine mahal vermemiz. |

| | |
|--|---|
| Yemek için seçilmiş olan malzemelerin kötü seçilmiş olması. İşbu malzeme, tarafınızdan seçilmiş olan pişirme için uygun düşmemekte ya da pişirme programını yanlış seçmişsinizdir. Malzeme olarak seçtiğiniz malzeme, içine koması gereken malzemelerin oranı doğru seçilmiştir. Pişirme süresini yanlış seçmişsiniz (doğru hesaplanmamıştır). Tarafınızdan seçilmiş olan tarif varyantı işbu çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirmesi için uygun değil. | Arzu edilen, daha önce denemiş tariflerin (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanılmasıdır. Gerektiren, güvenebileceğiniz tarifleri kullanınız. Seçilmiş olan malzeme, onların doğrama şekli, içine koymakta olduğunuz oraları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tariflere uygun olması. |
| Buharda yemek hazırlanması durumunda: yeterli derecede buhar yoğunluğunu temin edebilecek kadar, hazmede süyun oldukça az olması. | Hazneye, mutlaka, tarif gereği tavsiye edilmekte olan hacimdeki süyun koyması gerekmektedir. Eğer, süpse ediyorsanız, süyun dercesini, pişirme sürecinde kontrol ediniz. |
| Kızartmada: Siz hazneye oldukça fazla bittisel yağ koymuşunuz. Pişirme haznesinde aşırı miktarda nem var. | Normal kızartmada, yağın haznenin dibini ince tabaka şeklinde kapatması yeterlidir. Fritözde kızartma yaptığınızda ilgili tarife belirtilmekte olanları kullanınız. |
| Pişirmede asitlik düzeyi yüksek olan gıdaların süyunlu buharlaşması. | Kızartma yaparken, eğer böyle bir şey tarife belirtilmemiş ise çok fonksiyonlu pişiricinin kapakını kapatmayınız. taze dondurulmuş olan malzemeleri pişirmeden önce mutlak donunun çözülmesini ve süyunun gitmesini sağlayınız. |
| Hamurun dinlendirilmesi sırasında hamur iç kapakı yapışmış ve buhar tahliye valfini kapatmış. | Bazı gıdalardan pişirmeden önce özet bir işleme geçirilmesi gerekmektedir: yıkama, pembeleşene kadar kızartma, yumuşak pişirme vs. Seçilmiş olan tarif tavsiyelerine uyunuz. |
| Pişirme sırasında (hamur iyi pişmemiş): Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşunuzdur. | Hazneye az miktarda hamur koyunuz. Pişirmekte olduğunuz malzemeyi haznedeki çıkartınız, çeviriniz ve yeniden hazneye yerleştiriniz, daha sonra yeniden hazır olunca kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonra pişirmek için hazneye daha az hacimde hamur koyunuz. |

ÜRÜNLER FAZLA PIŞMIŞ

| | |
|--|--|
| Siz, ürün türü seçiminde ya da pişirme süresinin seçiminde (hesaplanmasında) hata yapmışsınız. Malzeme miktarı oldukça az. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzeme, onların doğrama şekli, içine koymakta olduğunuz oraları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır. |
| Yemek pişirildikten sonra, hazır yemek, otomatik sıcak tutma modunda uzun süre bekletilmiş. | Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması istenilmeyen durumdur. Eğer, sizin kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin modelinde bu fonksiyonun ön kapatma modu olduğuyorsa, bu durumda siz, bu modun durarlanabilirliğini. |

PIŞIRME SIRASINDA ÜRÜN SUYUNU ÇEKİYOR

| | |
|---------------------------------------|---|
| Sütü mama pişirilirken süt çekiliyor. | Sütün özellikleri, üretim yerine ve şartlarına göre farklılık göstermektedir. Sadece ultra pastörize %2,5 yağlılığı olan sütün kullanılması tavsiye edilmektedir. Gereksinim duyulması durumunda sütü biraz içine suyu ekleyerek sulandırabilirsiniz. |
|---------------------------------------|---|

| | |
|--|---|
| Malzemeler pişirmeden önce işlenmemiş ya da yanlış işlenmiş (iyi yıkanmamış vs.) olabilir. Malzeme oranları tutturulamamış ya da ürün türü yanlış seçilmiştir. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzeme, bunların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduğunuz oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır. Tam tahıllar, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman daha itina ile temiz suda yıkayınız. |
|--|---|

YEMEKLER YANIVOR

| | |
|---|--|
| Hazne bir önceki yemek pişirdikten sonra iyi temizlenmemiş. Haznenin iç yüzeyinin yapışmaz kaplaması hasar görmüş. | Pişirmeye başlamadan önce, hazneni iyi yıkayınız ve iç yüzeyinin yapışmaz kaplamasını hasarsız olduğundan emin olunuz. |
| İçine koymakta olduğunuz gıdaların toplam miktarı, tarife tavsiye edilmekte olanı az. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. |
| Siz, çok daha uzun bir pişirme süresi seçmişsinizdir. | Pişirme süresini kısaltınız ya da tarife cihazın belirttiği sürelerle olanları kullanınız. |
| Kızartmada: Siz, pişiricinin haznesine yağ koymayı unuttuğunuzdur ya da hazırlanmakta olan yemeğinizi geç çevirmiş olabilirsiniz. | Normal kızartma yaparken hazneye, dibini ince tabaka şeklinde dibini kapatacak kadar bittisel yağ koyunuz. Hazne içinde ünürlerin eşit olarak kızartılması için periyodik olarak karıştırınız ya da belirli bir süre içinde çeviriniz. |
| Güvec yaparken: Hazne içindeki nem yetersiz. | Hazneye daha fazla sıvı ekleyiniz. Gereksinim duyulmaması durumunda çok fonksiyonlu pişiricinin kapakını fazla açmayınız. |
| Pişirme sırasında haznenin içinde sıvı çok az (malzemelerin oranları tutturulamamış). | Sıvı ve katı malzemelerin oranlarının doğru oranlı olması kazanınız. |
| Hamur işlerinde: Siz, pişirmeye başlamadan önce, haznenin iç yüzeyine yağ sürmemişsinizdir. | Hamuru koymadan önce haznenin dibine ve duvarlarına tereyağı ya da bittisel yağ sürünüz (haznenin içine yağ dökülmesi istenmeyen bir durumdur!). |

ÜRÜN DOĞRAMIŞ OLDUĞUNDAKİ ŞEKLİNİ KAYBETMİŞ

| | |
|---|---|
| Pişirme haznenin içindeki malzeme tarafınızdan çok sık karıştırılmış. | Normal kızartma sırasında, pişirmekte olduğunuz malzeme her 5-7 dakikadan daha sık karıştırılmamalıdır. |
| Pişirme sırasında, tarafınızdan, çok uzun bir pişirme süresi seçilmiştir. | Pişirme süresini kısaltınız ya da sizin cihazınızın modeli için adapte edilmiş olan tarife belirtilenlere uyunuz. |

PIŞIRMIŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİZ ISLAK OLMUŞ

| | |
|--|--|
| Fazla nem veren, uygun olmayan malzeme seçilmiştir (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemişler, ekşi krema vs.). | Pişirme tarifiye uygun malzemeleri seçiniz. Aşırı derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en askeri düzeyde kullanmaya çalışınız. |
| Hazırlamış olduğunuz hamur işinizi tarafınızdan çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak daha fazla tutmuşunuzdur. | Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiricinin mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksinim duyulması durumunda ürününüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmayı çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz. |

HAMUR İŞİNİZ KABARMİYOR

| | |
|---|---|
| Yumurta ile şekeri iyi çırpmanız önemlidir. | Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullandınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların dış işleme yöntemleri, içine koymakta olduğunuz oranları tarafımızdan seçilmiş olan tarifte belirtilen tavsiyeye uygun olmalıdır. |
| Hamur uzun bir süre kabartıcı bekletilmiş olabilir. | |
| Unu elememişsiniz ya da hamuru iyi yoğurmamışsınızdır. | |
| Malzemeler yerleştirilmeden bir hata yapmış olabilirsiniz. | |
| Tarafınızdan seçilmiş olan tarif kullandığınız olduysanız çok fonksiyonlu pişiricinin bu modeli için uygun bir seçim olmayabilir. | |

REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde «STEW/CHILL» ve «SOUP» programlarında hazmede süvrün yetersiz olması durumunda cihazın sımsıcısını öneleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

| № | Gıda | Ağırlık, gr / Adet | Su hacmi, ml | Pişirme süresi, dakika |
|----|---|---------------------------|--------------|------------------------|
| 1 | Dana filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Küçük toparlak köfte /köfteler | 180 (6 Ad.) / 450 (3 Ad.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Balık (fileto) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Salatalık için karidesler (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Patates (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış) | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Havuç (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış) | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | Pancar (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış) | 500 | 1500 | 70 |
| 10 | Sebzeler (taze dondurulmuş) | 500 | 500 | 10 |
| 11 | Buharda yumurta | 3 Ad. | 500 | 10 |

Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel tavsiye niteliği taşımakta olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tımsal teraherlerine göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

«MULTICOOK» programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları

| № | Çalışma sıcaklık derecesi | Kullanım tavsiyeleri (aynı zamanda tarif kitapçığına da bakınız) |
|---|---------------------------|--|
| 1 | 35°C | Hamurun dinlendirilmesi, sirke hazırlama |
| 2 | 40°C | Yoğurt hazırlama |
| 3 | 45°C | Mayalama |

| № | Çalışma sıcaklık derecesi | Kullanım tavsiyeleri (aynı zamanda tarif kitapçığına da bakınız) |
|----|---------------------------|---|
| 4 | 50°C | Fermentasyon |
| 5 | 55°C | Yumuşak şekerleme pişirme |
| 6 | 60°C | Yeşil çay, bebek maması pişirme |
| 7 | 65°C | Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi |
| 8 | 70°C | Punc hazırlama |
| 9 | 75°C | Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama |
| 10 | 80°C | Sıcak şerbet hazırlama |
| 11 | 85°C | Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peynirli yemekler hazırlama |
| 12 | 90°C | Kırmızı çay hazırlama |
| 13 | 95°C | Sütlü mamaların hazırlanması |
| 14 | 100°C | Beze ya da reçel hazırlama |
| 15 | 105°C | Paça dondurması hazırlama |
| 16 | 110°C | Sterilizasyon |
| 17 | 115°C | Şeker şurubu hazırlama |
| 18 | 120°C | Sarma hazırlama |
| 19 | 125°C | Etti güveç hazırlama |
| 20 | 130°C | Fırında kızartma hazırlama |
| 21 | 135°C | Hazır yemekleri ıtır yapmak için kızartılması |
| 22 | 140°C | Tütsüleme |
| 23 | 145°C | Sebze ve balıkların (folyoda) pişirilmesi |
| 24 | 150°C | Etin (folyoda) pişirilmesi |
| 25 | 155°C | Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması |
| 26 | 160°C | Kümes hayvanlarının etinin kızartılması |
| 27 | 165°C | Bifteklerin kızartılması |
| 28 | 170°C | Şu hamuruna bulanarak kızartma |
| 29 | 175°C | Naget hazırlama |
| 30 | 180°C | Patates kızartmasının hazırlanması |

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

| Program | Kullanım tavsiyeleri | Varsayılan pişirme süresi | Pişirme süresine zaman artırlığı/ayar adımı | Bağlamayı erteleme | Çalışma parametrelerine ulaşma | Otomatik sıcak tutma |
|-----------|---|---------------------------|--|--------------------|--------------------------------|----------------------|
| MULTICOOK | Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi seçme imkânları çeşitli yemek hazırlama | 30 dakika | 2 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 15 saat / 5 dakika | + | - | + |

| Program | Kullanım tavsiyeleri | Varsayılan pişirme süresi | Pişirme süresine zaman artırlığı/ayar adımı | Bağlamayı erteleme | Çalışma parametrelerine ulaşma | Otomatik sıcak tutma |
|-------------|--|---------------------------|---|--------------------|--------------------------------|----------------------|
| STEW/CHILLI | Et, balık, sebze güveci, garnitür ve çok komponentli yemeklerin hazırlanması. | 1 saat | 10 dakika – 12 saat / 5 dakika | + | - | + |
| BAKE | Kek, bisküvi, fırında patates esmesi, mayalanmış ve katmer hamurdan çeşitli böreklerin yapımı | 50 dakika | 10 dakika – 8 saat / 5 dakika | + | - | + |
| RICE/GRAIN | Çeşitli pirinç haşlama ve gamitürlerin hazırlanması. Tam tahıllardan su da mamların hazırlanması | 30 dakika | 5 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 4 saat / 5 dakika | + | - | + |
| PASTA | Buğdayın farklı türlerinden makarnanın hazırlama, soslu, marı ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi | 8 dakika | 2 dakika – 1 saat / 1 dakika | - | + | + |
| STEAM | Et, balık, sebze ve diğer ürünlerin buğuda hazırlanması | 20 dakika | 5 dakika – 2 saat / 5 dakika | + | + | + |
| SLOW COOK | Süt, güveç, sarma, paça dondurma, jöle hazırlama | 3 saat | 30 dakika – 12 saat / 10 dakika | + | - | - |
| FRY | Et, balık, sebze ve çok komponentli yemeklerin hazırlanması | 15 dakika | 5 dakika – 2 saat / 1 dakika | - | - | + |
| PILAF | Çeşitli pilavların (etti, balıklı, kümes hayvanların etinden, sebze) hazırlama | 1 saat | 10 dakika – 2 saat / 5 dakika | + | - | + |
| SOUP | Et suyu, sebze ve soğuk çorbaların hazırlanması | 1 saat | 10 dakika – 8 saat / 5 dakika | + | - | + |
| PORRIDGE | Sütlü mamaların hazırlanması | 25 dakika | 5 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 4 saat / 5 dakika | + | - | + |
| YOGURT | Çeşitli yoğurtların hazırlanması | 8 saat | 10 dakika – 12 saat / 5 dakika | + | - | - |
| VACUUM | Malzemelerin vakumda haşlanması | 2,5 saat | 10 dakika – 12 saat / 5 dakika | + | - | - |

TUR

| Program | Kullanım tavsiyeleri | Verasetilan pişirme süresi | Pişirme süresi için önerilen miktar/ayaradımı | Başlamayı erteleme | Çalışma parametrelerine ulaşma | Ortaak sıcak tutma |
|---------|---|----------------------------|---|--------------------|--------------------------------|--------------------|
| BREAD | Çavdar ve buğday unlarından, hamuru dindendirme aşamasını da kapsamakta olan pişirme süreci | 2 saat | 10 dakika – 6 saat / 5 dakika | + | – | + |
| COOK | Sebz ve baklagillerin haşlanması | 40 da- kika | 5 dakika – 8 saat / 5 dakika | + | – | + |
| EXPRESS | Pirinç, suda sütlü mameaların hazırlanması | 15 da- kika | – | – | – | + |

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

| Ekran da hata hakkında bilgi | Olası arızalar | Arızaların giderilmesi |
|------------------------------|--|---|
| E1-E3 | Sistem hatası. Kumanda ana kartı ya da termik gösterge arızalanmış olabilir. | Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bekeyiniz. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız. Eğer, çok fonksiyonlu pişiricili tekrar çalıştırıldığında arıza giderilmeyiş ise, Yetkili Servis Merkezi ne başvurunuz. |

| Arıza | Muhtemel sebebi | Arızanın giderilmesi |
|-----------------------------------|--|--|
| Açılmıyor. | Elektrik ağından beslenme yoktur. | Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz. |
| | Elektrik ağından düzensiz beslenmesi. | Elektrik ağdaki gerilimi kontrol ediniz. |
| Yemek fazla uzun zamanda pişiyor. | Kap ile ısıtan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir. | Yabancı cisim çıkarınız. |
| | Multi pişiricinin gövde de bulunan kap düğün yerleştirilmemiş. | Kapı, eğilim olmadan düğün yerleştiriniz. |
| | Isıtıcı unsuru kirlenmiştir. | Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtıcı unsuru temizleyiniz. |

VIII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>). Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

IX. GARANTİ ŞARTLARI

İşbu ürünün garanti süresi malın satın alınmış olduğu tarihten itibaren 2 yıl. Garanti süresi içerisinde, üretici, tamirat yapma yoluyla arızanın giderilmesi, parçalarının değiştirilmesi ya da malın kendisini, fabrika yapımından kaynakla-

nan hataları giderme, fabrikasyon yapımı sırasında kullanılmış olan malzemenin yeterince kaliteli olmaması ve montaj hatasından kaynaklanmaları gidermeyi garanti eder. Garanti süresi, malın satın alınmış olduğu anda, malın satılmış olduğunu teyit eden dükkânın mühürünün ve satıcısının imzasının orijinal garanti belgesinde bulunması halinde başlar. İşbu garanti, cihaz, kullanım kılavuzunda belirtilmekte olan uyarılara uygun bir şekilde kullanılmış olması halinde, tamir edilmemiş, sökülmemiş ve hatalı kullanım sonucu hasar görmemiş, bununla birlikte tüm aksesuarları tam olması durumunda garanti kapsamına alınmaktadır. İşbu garanti ürünün normal kullanımından doğan yıpranmaları ve tüketim malzemelerini (filtre, ampul, yapışmaz kaplamayı, conta vs.) kapsamamaktadır. Ürünün kullanım süresi ve garanti şartlarının geçerlilik süresi malın satış tarihinden ya da ürünün üretilmiş olduğu tarihten (satış tarihinin belirlenmesinin mümkün olmadığı durumlarda) itibaren başlamaktadır. Cihazın üretim tarihini, cihazın gövdesine yapılandırılmış olan ürün sicil etiketinin seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası 13 haneli olmaktadır. 6. ve 7. haneler üretim tarihinin ayını, 8. hanesi ise cihazın üretim yılını ifade eder. Üretici tarafından, işbu cihaz için belirlenmiş olan kullanım süresi, satın alınmış olduğu tarihten itibaren 7 yıldır. Bu süre, cihazın işbu kullanım kılavuzunda belirtilen uyarılara ve talep edilmekte olan teknik şartlara uygun olarak kullanılması durumunda geçerlidir.

Ürünün ambalajını, kullanım kılavuzunu, aynı zamanda da cihazın kendisini geri dönüşüm yerel yönetimlerin atıkları geri kazandırma programlarına uygun olarak gönderiniz. Çevreyi koruma konusunda duyarlılık gösteriniz: bu türden ürünleri normal ev atıkları ile beraber atmayınız.



Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü).

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöplü ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmektedir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenen maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu talimat www.redmond.company sitesinde de mevcut.

Üretici: DSM Enterprises LTD. Bina 2, No 6, Kadzhi Road, Xingtan, Shunde, Guangdong, Çin.

⚠ قبل أن تستخدم الجهاز، الرجاء قراءة دليل المستخدم بعناية والاحتفاظ به للمرجعة فيما بعد. وإذا استخدمت الجهاز بطريقة سليمة، فليضمن ذلك إطالة مدة خدمته بصورة ملحوظة.

إرشادات السلامة

- وقبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، تأكد من أن فولتية المقبس تساوي الفولتية المشار إليها في مواصفات الجهاز أو على لوحة المصنع الموجودة عليه.
- استخدم فقط أسلاك تمديد مصممة لحمل طاقة الجهاز، فقد يؤدي الفرق بين المواصفات إلى المس الكهربي واشتعال السلك.
- وصل الجهاز فقط بالمقابس ذات السلك الأرضي وهذا من شروط السلامة الملزمة لتجنب صدمات كهربائية. وإذا استخدمت سلك تمديد، فتأكد من أنه مؤرض.
- **تنبيه: STOP** قد يسخن الجهاز المشغل فتحلّ بالحذر 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. وامسك بالمقبس لا السلك، وتأكد من أن يدك جافة.
- لا تمرر سلك الطاقة عبر الأبواب أو بقرب من مصادر

- 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 مخرلاً بسلامة الاستخدام ولن يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية عن النتائج التي قد تعقب.

- 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!
- 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 لأطفال 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 تناول الأطفال الأصغر من ٨ 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

- الحرارة. وتأكد من ألا يبرم السلك ولا ينثني ولا يلمس أية أدوات منزلية أو أثاث ذات حدود أو حافات حادة.
- ⚠ **تنبيه:** إذا كان أي ضرر يحدث لسلك الطاقة، فقد يؤدي ذلك إلى 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 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 بقماش أو منشفة خلال شغله فقد يؤدي ذلك إلى تسخنه المفرط وحتى عطله.
 - من الممنوع استخدام الجهاز في الخلاء حيث قد تتسلل رطوبة أو أشياء غير مناسبة إلى داخل الجهاز وتضره أو تعطله.

أي عداد وقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل. ويجب أن يصلح أو يرمم الجهاز من قبل عناصر مركز الخدمة المعتمد فقط فأي تدخل غير محترف قد يؤدي الى عطل الجهاز والإصابات والخسائر المادية.

- قد تتسخن أسطحه الجهازي الخارجية كثيراً أثناء شغلها.
- 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.

المواصفات الفنية

| | |
|------------|---|
| RMC-M150E | |
| الطرار | 860 واط |
| الاستطاعة | 220-240 فولت، 50 هيرتز |
| حجم الرغوة | 5 لتر |
| | طلاء الرغوة |
| | طلاء خزفي يمنع الالتصاق بها (Anato® (كوربا |
| | شاشة العرض |
| | LED |
| | موجود |
| | عدد البرامج |
| | 46 (16 برنامج الي، 30 برنامج ذات إعدادات بتوية) |
| | فصل البخار |
| | قفل للترغ |
| | فصل التنبيه الصوتي |
| | موجود |

البرامج

- MULTICOOK (الطبخ متعدد الاستخدام)
- STEW/CHILLI (الطهي ا الغلي الجار)
- BAKE (الخبز)
- RICE/GRAIN (الحبوب)
- PASTA (المكرونة)
- STEAM (الطبخ على البخار)
- SLOW COOK (الطبخ البطيء)
- FRY (القلي)
- PILAF (الارز بالسمحة)
- SOUP (الحساء)
- PORRIDGE (صبيدة الحليب)
- YOGURT (الزبادي)
- VACUUM (المعدة المفرغة)
- BREAD (الخبز)
- COOK (السلق)
- EXPRESS (الكبس)

الوظائف

- | | |
|--|---------------------------|
| التسخين الآلي | موجود، حتى 24 ساعة |
| لتعتليل المسبق للتسخين الآلي | موجود |
| تسخين الأطباق | موجود ، حتى 24 ساعة |
| اليد الممتخر | موجود، حتى 24 ساعة |
| وظيفة «MASTERCHIEF»: | |
| • ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي. | |
| • إعداد وتسجيل برامج الطبخ الخاصة | |
| وظيفة «المساعد الصوتي». | موجود |

الملحقات

- | | |
|---|------------------|
| طنجرة الطبخ متعددة الوظائف مع وعاء الطبخ الموضوعة فيه | قطعة واحدة |
| وعاء الطبخ RB-CS02 | قطعة واحدة |
| وعاء من أجل الطبخ على البخار | قطعة واحدة |
| سلة RAM-FB 1 من أجل القلي في الزيت | قطعة واحدة |
| كوب القياس | قطعة واحدة |
| معرفة | قطعة واحدة |
| ملقعة مستوية | قطعة واحدة |
| حامل للمغرفة / للملقة | قطعة واحدة |
| دليل الاستخدام | قطعة واحدة |
| كتاب «100 وصفة» | قطعة واحدة |
| كتاب الكفالة والخدمة | قطعة واحدة |
| سلك الكفالة الكهربائية | قطعة واحدة |
| ملاطح لاتترغ الرغوة | قطعة واحدة |

لصالح الجق في تغير التصميم والملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية خلال تحسين منتجاته بدون الإبلاغ الإضافي الخاص بهذه التغييرات

مكونات طنجرة الطبخ متعددة الوظائف RMC-M150E A1

- غطاء الجهاز
- الغطاء الداخلي القابل للترغ
- الوعاء
- زرغغط
- لوحة التحكم مع شاشة العرض
- جسم الجهاز
- مقبض الحفل
- صمام إخراج البخار القابل للترغ
- ملقعة مستوية
- مغرفة
- كوب للقياس
- وعاء من أجل الطبخ على البخار
- سلة من أجل القلي بالزيت
- حامل للمغرفة / للملقة
- ملاطح لاتترغ الوعاء

عنصر لوحة التحكم A2

- الزر «Hour/Min» (ساعة/ دقائق) اختيار قيمة الساعة أو الدقائق في وضعية ضبط وقت التسخين و البدء المتأخر. التحول إلى برنامج تحديد الوقت الحالي. تشغيل إيقاف الإنذارات الصوتية (المساعد الصوتي).
- الزر «Time Delay» (البدء المتأخر) إيقاف عمل وضعية تحديد زمن البدء المتأخر وتشغيل وظيفة «ماستر شيف» .
- الزر «Reheat / Cancel» (إلغاء/ تسخين) - تشغيل / إيقاف وظيفة التسخين. إيقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الإعدادات التي تم إدخالها، إزاحتها، إزاحتها من جهاز رمز مُسي للتأخر ضعاف البصر.
- الزر «» تخفيض قيمة الساعات أو الدقائق في وضعية تحديد الوقت. اختيار برنامج الطبخ التلقائي؛ خفض درجة الحرارة في وضعية اختيار درجة الحرارة .
- الزر «» زيادة قيمة الساعات أو الدقائق في وضعية تحديد الوقت . اختيار برنامج الطبخ التلقائي؛ زيادة درجة الحرارة في وضعية اختيار درجة الحرارة .
- الزر «Start/Keep Warm» (البدء / التسخين الآلي) تشغيل برنامج الطهي المختار . إيقاف الجهدى للتسخين التلقائي. الزر مجهز بزر مُسي للتأخر ضعاف البصر.
- الزر «Timer/t°C» (وقت/ت°C) التحول إلى وضعية ضبط وقت الطهي . اختيار وضعية ضبط وقت الطهي؛ درجة الحرارة (الطبخ متعدد الاستخدام).
- الزر «Menu» اختيار برنامج التسخين التلقائي.
- شاشة العرض

جهاز العرض A3

- مؤشر سحر عمل برنامج الطبخ
- مؤشر وضعية ضبط زمن التسخين.
- مؤشر برنامج الطبخ التلقائي.
- مؤشر عمل ووظيفة تسخين الطعام وتسجيل الأخطاء.
- مؤشر الطاقة.
- مؤشر العمل.
- مؤشر عمل المساعد الصوتي.
- مؤشر وضعية إظهار المؤقت (الوقت/ درجة الحرارة).
- المؤقت .

I. قِبل التشغيل الاول

أخرج الجهاز من الصندوق بحذر، قم بنزع كافة مواد العزوم وملصقات العزل، باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم التسلسل. عدم وجود الرقم التسلسل على الجهاز يعرّفك من حق خدمة الكفالة تلقائياً. قم بتنظيف جسم الجهاز بقمياش مبلل. قم بغسل وعاء الطهي بإياه الدافئ مع الصابون ثم قم بتجفيفه بشكل كامل. عند الاستخدام الأول، قد تظهر رائحة غريبة وهي ليست نتيجة لعطل في الجهاز. في هذه الحالة نظف الجهاز (انظر «الصيانة/بظفيرة الطبخ متعددة الاستخدام»).

⚠ بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II. استخدام طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام

قبل بدء الاستخدام

ضع الجهاز على سطح مستوي صلب أفقي حتى لا يقع البخار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتعرض من الرطوبة و الحرارة العالية.

Reheat (سوف ينظف). بالفصل بمر مرة أخرى على الزر **Start/Keep Warm**. يمكن إعادة إحماء هذه الميزة مرة ثانية.
5. خلال عملية التصغير سوف تظهر على شاشة العرض بانتابوب الوقت المتبقي حتى نهاية عملية البرامج، ودرجة حرارة النبي التي تم اختيارها لهذه المرحلة. عند الانتقال من مرحلة طبخ إلى مرحلة أخرى (درجة حرارة البراعة) يصدّر تهيبة صوتي.

العودة إلى إعدادات الوضع

لحذف البرامج وإعادة إعدادة وضع الضغط للبرامج التلقائي المعدل، حدد من طريق الضغط على الزر **Menu**. بعد ذلك اضغط بشكل مستمر على الزر **Hour/Min**، و**Time Delay**، حتى يتصدر تهيبة صوتي.
لإستعادة الإعدادات القياسية لكافة البرامج التلقائية، اضغط على **Time Delay**، و**Hour/Min**، حتى يتصدر تهيبة صوتي. عندما تمكّن الجهاز وضع التصاعد.

الإجراءات العامة للتصاعد البرامج التي تعمل تلقائياً

- 1. قم بتخصيص المكونات اللازمة وفقاً للوصفة. قم بالمكونات في وعاء طهيعة الطهيعة متعددة الإستعمالات. تأكد من أن كافة المكونات موزعة داخل الوعاء بشكل متساوي وكميتها هي أقل من الحد الأقصى للعلامة على السطح الداخلي للوعاء.
- 2. ضع وعاء الطهي في الجهاز وتأكد من تثبيت الوعاء في دون الحرفات والتمتع على عنصر التسخين.
- 3. قم بإغلاق غطاء طهيعة الطهيعة متعددة الإستخدام من زر الإغلاق لم يتم توصيل الجهاز إلى الكيربواي.
- 4. اضغط على الزر **Menu**. ثم قم بإختيار البرامج المطلوب لتطهي (سوف يظهر المؤشر الموافق للبرامج المحدد على شاشة العرض) و **Timer/C°**، يظهر على شاشة العرض وقت التصغير الإفرافي، والذي من الممكن تصغيره.
- 5. عند الضرورة قم بتثبيت زمن البدء المتأخر.
- 6. اضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm**، يبعث لوان، عند ذلك تضئ مؤشرات الإزوار **Start/Keep Warm**، و**Start/Keep Warm**، لتبدأ عملية التصغير والتعد التلقائي لزمن عمل البرامج.
- 7. عند الانتهاء، من البرامج سوف يطفئ صوتيق بإعلامك بإشارة صوتية، بعد ذلك، وإستعادة إلى الإعدادات. فإن الجهاز يتحول إلى وضعية التسخين الذاتي (سوف يظهر على الشاشة العد التنازلي لوقت عمل هذه الوظيفة) أو يتحول وضع التصغير إلى وضع التسخين الذاتي. اضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm**، يمكن وسلك سلك الضغط والفتح الذي (ينظف)، مؤشّر **Cancel/Reheat**، عند الضغط مرة أخرى على الزر **Start/Keep Warm**.
- 8. يمكن إعادة تمكّن هذه الميزة مرة أخرى.
- 9. فوق عملية التصغير، أو إبقاء الجهاز الذي تم إدخاله، أو إيقاف التسخين الذاتي اضغط بشكل مستمر و لتبجح لوان فوق الزر **Cancel/Reheat**.

برامج MULTICOOK (الطبخ المتعدد المهام)

تم تصميم البرامج لإعداد أي نوع من الأطباق تقريباً وفقاً للإعدادات المتاحة على كل من المستخدم من درجات الحرارة و وقت الطبخ. مجال تحديد درجة الحرارة يتراوح الإعدادات: 180-35 درجة مئوية بخطوة زيادة بحودو 5 درجة مئوية. مجال تحديد الوقت من 2 دقيقة إلى 15 ساعة بخطوة زيادة من 1 دقيقة (الفترة من 1 ساعة) إلى 5 دقائق (الفترة من 1 ساعة إلى 15 ساعة). الأيقونات وقت الطهي في برامج **MULTICOOK** 30 هو دقيقة يجب التقيد بالبنود 1-4 من قسم «الإجراءات العامة لتصاعد البرامج التي تعمل تلقائياً». لم اضغط فوق الزر **Timer/C°** للدخول إلى وضعية تحديد درجة حرارة الطهي. يظهر على الشاشة عد التنازلي لوقت عمل هذه الوظيفة أو يتحول وضع الضغط على الأزرار 4-9. + و- مع تحديد درجة حرارة الطبخ المطلوبة. بعد تحديد درجة حرارة الطهي، إبع الفترات 5-9 قسم «الإجراءات العامة لتصاعد البرامج التي تعمل تلقائياً».

إشكارة عند درجة حرارة الطبخ أقل من 75 درجة مئوية، فهذا يشكل إفرافي غير طبيعي وطفيفة التسخين الذاتي. عند درجة حرارة 140 درجة مئوية وما فوق فإن الصفي وطق الطهي 2 ساعة.
STEW/CHILLI
برامج تصغير الحشوات واللحوم ودرج وعلماؤكات الجيرية. إفرافياً في برامج **STEW/CHILLI**، يكون وقت التصغير 1 ساعة و كذلك يتم تثبيت إعدادات وقت التصغير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 12 ساعة حيث يقدر تغير الطهولة هو 5 دقائق.
BAKE
برامج تصغير الحشوات والكوكب والتكس والخبز و التكس المسجوع من الصجين الخمر. إفرافياً فإنه يبعث بالبرامج لتصغير الكوكب و التكس والخبز و التكس المسجوع من الصجين الخمر. 50 دقيقة. و كذلك يتم تثبيت إعدادات وقت التصغير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 5 ساعات حيث يقدر تغير الطهولة هو 5 دقائق. قم بقياس المكونات وفقاً للوصفة. قم بوضعها في وعاء الطبخ. تأكد من أن كافة المكونات موزعة تحت العلامة % على السطح الداخلي لوعاء الطبخ. ثم قم بإجراءات العامة لتصاعد البرامج التي تعمل تلقائياً.

RICE/GRAIN
برامج تصغير الحشوات والتصغير المتعددة المصنوعة من الحبوب و كذلك تصغير أطباق مختلفة من المقلات. بشكل واضح بالبرامج **RICE/GRAIN**، هو 30 دقيقة و 30 ساعة حيث تحديد الوقت من 5 دقائق إلى 4 ساعة بخطوة زيادة من 1 دقيقة (الفترة من 5 دقائق إلى 1 ساعة) أو 5 دقائق (الفترة من 1 ساعة إلى 4 ساعة).

3. اضغط بشكل مستمر على الزر **Cancel/Reheat** حتى سماع الإشارة الصوتية و في شاشة العرض يبدأ مؤشّر الزر **Reheat** (التسخين) والبرامج و تبدأ عملية التسخين، و يبدأ العد التنازلي لهذا الوضع. يعمل الجهاز على تسخين الطبق حتى درجة حرارة 08 07 درجة مئوية و هذه الحرارة تعاطف على نفسها لمدة خلال 24 ساعة، و يمكن إيقاف التسخين عند الضرورة عن طريق الضغط المستمر على الزر **Cancel/Reheat**، و من ثم تنظيف المؤشرات الموقفة.

الذاكرة التي تتعلق بالإنطاقة

إن طهيعة الطهيعة متعددة الإستخدام **REDMOND RMC-M150E** ذاكرة التي لا تتعلق بالإنطاقة. و هذا يضمن الحفاظ على جميع إعدادات المستخدم (ما إذا تم إعداد البه المتأخر والتمتع والسماع) خلال 30 ساعين من الإنطباع الغير متوقظ للطاقة الكهربائية. تعود طهيعة الطهيعة متعددة الإستخدام إلى وضعية العمل التي توقفت عندها.

ميزة MASTERCHIEF

تقوم طهيعة الطهيعة متعددة الإستخدام **REDMOND RMC-M150E** بنظف وطفيفة فريدة من نوعها «مستر- شيف» و التي توسع بشكل كبير مجموعة أساسية من فدرات الجهاز. هذه الميزة تسمح بتصغير درجة الحرارة و الزمن الطهي لفترة تصل إلى 10 مرات بصورة مباشرة خلال عملية تنفيذ البرامج. بالاشتراك مع البرامج **EXPRESS**، و **YOGURT**، في غضون 3 دقائق بعد الطهي يمكن حفظ درجة الحرارة المسجلة لتسلسل الوقت وتسجيل كامل عملية الطبخ في ذاكرة الجهاز. وبالتالي، فإن وظيفة «مستر- شيف» مؤرف فريدة لتشكيل البرامج الخاصة مع نظام حرارة فريد من نوعه.

نطاق تغير من الطبخ - من 1 دقيقة إلى 15 ساعة مع خطوط عميقة بمقدار 1 دقيقة بنظر عن البرامج. عند تثبيت وقت الطهي 00 ساعة 00 دقيقة فإن الجهاز و إعدادة على الإعدادات السابقة فإن الجهاز يعود إلى وضع التصاعد. نطاق تغير درجة الحرارة - من 35 إلى 180 درجة مئوية مع خطوط عميقة بمقدار 5 درجة مئوية.

تغير درجة الحرارة و وقت التصغير (إتمام خاص)

- 1. اضغط على الزر **Menu**، حدد أي برامج لتصغير، بالاشتراك مع البرامج **EXPRESS**، و **YOGURT**، اضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm**، بعد ذلك ستنهي مؤشرات الأزرار **Start/Keep Warm** و **Cancel/Reheat**، يبدأ برامج الطبخ بالعمل.
- 2. لتعطيل وظيفة التسخين الذاتي مسبقاً، اضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm** (مؤشّر الزر **Reheat**، ينظف)، بالفصل بمر مرة أخرى على الزر **Start/Keep Warm**، يمكن إعادة تمكّن هذه الميزة.
- 3. لتغيير وقت الطهي ودرجة الحرارة التي سيتم التسخين عليها بشكل مستمر على الزر **Time Delay**، حتى سماع الإشارة الصوتية.
- 4. يظهر على شاشة العرض والبدا بالبرامج الوقت المتبقي حتى نهاية عملية الطهي. عند الضغط على + (تخفيض) أو - (زيادة) قم بتغيير الوقت، للانتقال من تغير الدقائق إلى تغير الساعة، والعكس في الضغط على الزر **Hour/Min** (النظر «حفظ وقت التصغير»).
- 5. للانتقال إلى تغير درجة حرارة الطهي، اضغط على الزر **Timer/C°**، سوف تظهر على شاشة العرض وتبدأ بالبرامج درجة الحرارة للفترة المقبلة من الطهي. القيمة الإفرافية لدرجة الحرارة و المثلثة مسبقاً لبرامج **MULTICOOK** 000 درجة مئوية. عند الضغط على - (تخفيض) أو + (زيادة) قم بتغيير درجة الحرارة.
- 6. لحفظ التصغيرات التي تم إدخالها، لا تضغط على الزر لمدة 10 ثانية، وسوف تستمر عملية الطبخ ضمن معايير جديدة. الأرقام على الشاشة ستظل من الوهمي.
- 7. للتغير على وقت الطهي، درجة الحرارة و وقت التصغير، حر العطاوات المذكورة المذكورة في الفقرات 3-6. يمكن إدخال أي ما يصل إلى التغييرات في إطار عملية الطبخ العادية.

تسجيل البرامج الذي تم تصغيره

يمكن حفظ الطهيعة التي تم عملها في ذاكرة الجهاز بدلاً من البرامج الذي تم بالتصغير وفقاً له. عند الانتهاء، من عملية الطبخ تصدر إشارة صوتية. إذا حدث تغير للبرامج خلال عملية الطهي، سيبدأ بالظهور عرض العد التنازلي لوقت 3 دقائق (على شكل لوان) على شاشة العرض. خلال هذا الوقت، اضغط على **Start/Keep Warm**، وإذا كنت لا تريد لتسجيل التصغيرات التي تم إدخالها، اضغط على **Cancel/Reheat**.

بعد ذلك وإستعادة إلى الإعدادات التي تم إدخالها، فإن الجهاز يتحول لوضعية التسخين الذاتي (أ وبي)، مؤشّر الزر **Cancel/Reheat**، يظهر على شاشة العرض العد التنازلي لوقت عمل البرامج أو يتحول إلى وضع التصاعد.
Reheat
أما وظيفة التسخين الذاتي في برامج المعدل يتم تشغيلها وإيقافها إستعدادة على ما إذا تم تشغيلها أو إيقاف تشغيلها في نهاية عملية الطبخ. إذا تم ضبط درجة حرارة الطبخ في المرحلة الأولى من أقل على 57 درجة مئوية، فإن التسخين الذاتي عند بدء تشغيل البرامج المعدل سيتم إيقافه تلقائياً.

إستخدام البرامج المجل

- 1. اضغط على الزر **Menu**، حدد اسم البرامج التلقائي الذي قمت بتصغيره بدلاً من قيق المحددة إفرافياً. يظهر على الزر **Menu** - - - - .
- 2. يمكنك تحديد زمن البدء المتأخر.
- 3. اضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm**، مؤشرات الأزرار **Start/Keep Warm**، و **Cancel/Reheat**، تظهر على شاشة العرض. بعد ذلك يبعث بالبرامج لتصغير الحشوات والتعد التلقائي للمعد.
- 4. إيقاف الجهاز الذي اضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm**، مؤشّر الزر **Cancel/Reheat**، يظهر على شاشة العرض. تأكد من عدم وجود أحرار في الأجزاء الخارجية و الداخلية التي يمكن رؤيتها في طهيعة الطبخ متعددة الإستخدام، أو شفاطياً أو بها من الطعام، وأنه في وعاء الطهي و عنصر التسخين لا توجد أجسام غريبة.

تجنب إلقاء ساق وجردان وعاء الطهي في الجهاز. إن تقويم وضع المكونات والماء في وعاء الطهي، وبعد ذلك حفظ وضع وعاء الطهي و طهيعة الطبخ متعددة الإستخدام.

لا تقم بإزالة المكونات الجود وضع وعاء الطهي في الجهاز - عند تشغيل برامج يطبق الضغط الصفا سوف يؤدي إلى ارتفاع كبير في درجة الحرارة الجهاز.

لا تقم بتشغيل الجهاز و وعاء الطهي فارغاً - تسخن الوعاء بشكل غير يمكن أن يؤدي إلى تلف الغطاء المفلو للإنتصال. يحظر استخدام الجهاز في واة وجود أية أطعمة.

المساعد الصوتي

طهيعة الطبخ متعددة الوظائف **RMC-M150E** مجهز بوظيفة المساعد الصوتي و بفضل ذلك إن عملية التحكم بجهاز بالكامل تنظف بشكل صوتي و تراقب معلومات مفصلة عن التصغيرات التي تم إعدادها وإعدادات البرامج الحالي. تبدأ الوظيفة بالعمل تلقائياً بعد التحول لإيقاف الوظيفة من المعدل، في وضعية التصاعد اضغط باستمرار على الزر **min/keep**، الضغط مرة أخرى **Hour/Min**، يسمح بإعادة تشغيل هذا الميزة.

تحديد زمن التصغير

- 1. اضغط بإختيار برامج التصغير. قم بالضغط على الزر **Timer/C°**، ثم بإختيار وضعية وقت الطهي (على شاشة العرض يظهر **Timer** (الوقت) و **Time Delay**)، يظهر على طهيعة الأفرافي لمعداً ما مؤشّر ابدأ بالبرامج) بالضغط على الزر **Hour/Min**، تم تحديث قيمة الساعة أو الدقائق بالضغط على الزر + أو- زيادة قيمة الزمن بالضغط على الزر **Timer/C°**، تتناقص قيمة الزمن و الزيادة درجة التغير في القيمة الزمنية إضغط بشكل مستمر على الزر **Hour/Min** حتى تتصدر تهيبة صوتي (تستمر عملية الطهي بالبرامج) للانتقال إلى الخطوة التالية. لإلغاء الإعدادات التي تم تنفيذها اضغط على الزر **Cancel/Reheat**، بعد ذلك أدخل برامج الطهي الخاص بك مرة أخرى.

إشكارة عند تحديد العددي اليدوي للقيمة و وقت التصغير يجب التأكد من الحساب الجهاز الزمني للمعد و القيمة الزمنية لكل برامج مطبق معطر والتي تتوافق مع الجدول الزمني لكل برامج. في عدد من البرامج العد التنازلي يبدأ بعد وصول الجهاز إلى درجة حرارة العمل المطلوبة.

ميزة «البدء المتأخر»

وظيفة «البدء المتأخر» يسمح لك بتعيين الوقت من خلاله سيبدأ البرامج الطبخ المختار بشكل يمكن تأجيل عملية الطهي لفترة 5 دقائق و 24 ساعة خطوة تثبيت الوقت - 5 دقائق.
1. بعد إختيار وضعية البرامج قم بالضغط على الزر **Time Delay** (على شاشة العرض ستبدأ قيمة الوقت بالبرامج). القيمة على الزر **Hour/Min**، قم بتحديد قيمة الساعة أو الدقائق (القيمة للمختارة تبدأ بالبرامج) بالضغط على الزر + أو- بالضغط على الزر + أو- زيادة قيمة الزمن و الزيادة درجة التغير في القيمة الزمنية إضغط بشكل مستمر على الزر **Hour/Min** حتى تتصدر تهيبة صوتي (تستمر عملية الطهي بالبرامج) للانتقال إلى الخطوة التالية. لإلغاء الإعدادات التي تم تنفيذها اضغط على الزر **Cancel/Reheat**، بعد ذلك أدخل برامج الطهي الخاص بك مرة أخرى.

إشكارة لا يمكن إستخدام وضعية «البدء المتأخر» إذا كانت الوصلة والمكونات المستخدمة في طبقة الغطاء لتلف البين والحليب الطازج واللحوم، وإجبن، وغيره.

ميزة الضغط على درجة حرارة الأطق الجاهزة (التسخين الذاتي) تعمل تلقائياً فوق بولي بعد انتهاء عملية التصغير، ويمكنها الحفاظ على درجة حرارة الطبخ الجاهزة بمرارة تتراوح ما بين 70-80 درجة مئوية لمدة 24 ساعة. عند ذلك فإن مؤشّر الزر **Cancel/Reheat**، يقوم بالبرامج و يظهر على شاشة العرض يبدأ العد التنازلي على هذا الوضع. عند الضرورة، يمكن إيقاف ميزة التسخين الذاتي عن طريق الضغط بشكل مستمر ليجب لوان على زر **Cancel/Reheat**.

إيقاف الابدأ التسخين الذاتي

لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين الذاتي ساعة عند بدء تشغيل عمل «برامج التسخين» أو أثناءه، قم بالضغط بشكل مستمر على الزر **Start/Keep Warm** حتى ينظف. مؤشّر الزر **Start/Keep Warm**، يبدأ برامج **Cancel/Reheat**، بالبرامج. بالضغط باستمرار على الزر **Start/Keep Warm** مرة أخرى (أو يبدأ مؤشّر الزر **Cancel/Reheat**، بالبرامج).

ميزة تسخين الأطباق

طهيعة الطبخ متعددة الإستخدام **REDMOND RMC-M150E** يمكن إستخدامها من أجل تسخين الأطباق الباردة و الباردة.
1. قم بإعداد قيق الطبخ، و من ثم ضعه في طهيعة الطبخ متعددة الإستخدام.

2. أطفئ الطعام، و قم بوضع الجهاز بالكهرباء.

برماچ «PASTA»

ينصح بهذا البرماچ لتضخير المعكرونة والفتاقي، والبني والسلوق وغيرها، افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «PASTA» هو 8 دقائق. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 2 دقائق إلى 1 ساعة حيث مقدار تغير العظوة هو 1 درجة لكل بد، تضخيل البرماچ، كماك من أن للفتور الصوي يعمل (على شاشة العرض يظهر مؤشر التباين الصوي) ، العد التنازلي بعد قطع برماچ التضخير يبدأ بعد ثريان الله، ميزة المبدأ المأخر غير متوفرة في هذا البرماچ.

في 5 دقائق في الماء والغاز، كذلك من أن مستوى الماء هو دون الحد الأقصى للغطاء على السطح الداخلي الافرايض. ايجع الفتقات 2.5 ثم 7 دقائق في قسم «البرماچ العظمة الالماء» التي تضخيل للغطاء، عندما يطفئ الماء، ويصدر صوت تسيه. افصح العطاء، يطرور و هو يوضع للوقا في الماء اللطيف، لطفل الغطاء، حتى يستقر. اضبط على الرر «Start/Keep Warm» يبدأ تضخيل البرماچ والفتق و العد التنازلي لوقت التضخير. بعد ذلك ايجع الفتقات 8-9 في قسم «البرماچ العظمة استعمالد البرماچ التي تضخيل لتفتيات».

i انتباه! عند طبخ بعض ايجاد تشكل رغوّة، فحق سرعيا المحتل من وعاء الطبخ، يملك فتح الغطاء بعد بضع دقائق م وضع المحتيات في الماء اللطيف.

برماچ «STEAM»

ينصح برماچ التضخير الخضراوات والاسماك، واللحوم و اطباق الحمية و الاطباق النباتية. وقت التضخير بشكل افرايض في برماچ «STEAM» هو 20 دقيقة. وكذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعات حيث مقدار تغير العظوة هو 5 دقائق. في هذا التنازلي للتضخير بعد طريان الماء.

عند طبخ الخضراوات ومواد أخرى على البخار:

اسكب 1.0-1.1 مل من الماء في وعاء الطهي، و ضع الاثاء الخاص بالطنبخ على البخار في وعاء الطهي

قم بتضخير المقادير بحسب وصفة الطبخ، ووضعهما بالتسوية في الاثاء المخصص للطهي بالخار. ايجع الإرشادات الموجودة في الفتقات 9-1 في قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرماچ التي تضخيل لتفتيات»

«SLOW COOK»

ينصح بهذا البرماچ لتضخير الحليب والخبز والحمص والفاصوليا، افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «SLOW COOK» هو 3 ساعات. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 10 ساعة إلى 12 ساعات حيث مقدار تغير العظوة هو 10 دقائق. في برماچ «SLOW COOK» ميزة التسخين الذاتي غير متاحة

برماچ «FRY»

ينصح بهذا البرماچ لتضخير الحليب والخضراوات واللحوم و الدجاج والمأكولات البحرية، افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «FRY» هو 15 دقيقة. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تغير العظوة هو 1 درجة يسجم فقل الاضعة و غطاء الجهاز مفتوح.

ميزة «Time Delay» في هذا البرماچ غير متوفرة.

برماچ «PILAF»

ينصح برماچ التضخير اعدادات أنواع مختلفة من الأرز، افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «PILAF» هو 1 ساعة. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 2 ساعة حيث مقدار تغير العظوة هو 5 دقائق.

برماچ «SOUP»

ينصح بهذا البرماچ لتضخير مختلف أنواع الحبوب، واللبنات، وغيرها من المشروبات، بشكل افرايض فون وقت التضخير في البرماچ هو 1 ساعة. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 10 دقيقة إلى 8 ساعات حيث مقدار تغير العظوة هو 5 دقائق.

برماچ «PORRIDGE»

ينصح بهذا البرماچ لتضخير عصائد الحليب، وقت التضخير الافرايض في برماچ «PORRIDGE» هو 25 دقائق. مجال تضخيد الوقت من 5 دقائق إلى 4 ساعة بخلافة زيادة من 1 دقيقة (للتفرة من 5 دقائق إلى 1 ساعة) أو 5 دقائق (للترة من 1 ساعة إلى 4 ساعة).

برماچ الطهي «PORRIDGE» صمم لتضخير العصيدة باستخدام الحليب قليل الدسم لتجنب فقدان الحليب والحصول على النتيجة المرضية، ينصح قبل التضخير القيام بما يلي:

- اعمل صمغ الحبوب (الأرز و الحنطة السوداء و الدخن و الخ) حتى يصحم الاضعة؛
- قبل التضخير يدهن وعاء الطبخ في بلخفرة الطهي متعددة الاستعمالات بإزالة 5
- قم بوضع المقادير بشكل دقيق، و تحيدوها وفقاً للتعليمات في كتاب الوصفات، خفض أو زيادة كمية المواد المكونة حسب كمية متساوية و بشكل دقيق.
- عند الأكل لتضخير الحبوب كامل الصمغ بصفاء من ماء الشرب بنسبة 1:1.

إذا لم يتم الوصول إلى النتائج المرغوبة في برماچ الطهي «PORRIDGE»، ننصحكم باستخدام البرماچ العام «MULTI-COOK»، درجة الحرارة المثلى لتضخير عصيدة الحبوب هي 95 درجة مئوية.

برماچ «YOGURT»

بمساعدة البرماچ «YOGURT» يمكنك إعداد مجموعة متنوعة و لذيذة وصحية من الرزادي في المنزل. افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «YOGURT» هو 8 ساعات. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 1 ساعة حيث مقدار تغير العظوة هو 5 دقائق. في برماچ «YOGURT» ميزة التسخين الذاتي غير متاحة. قم بقياس المستويات وفقاً للوصفة، م تبضعا في الوعاء، عند وضع المكونات، تأكد من أنها تحت علامة 1/2 على السطح الداخلي لوعاء الطهي، ثم ايجع الفتقات 2-9 في قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرماچ التي تضخيل لتفتيات».

برماچ «VACUUM»

البرماچ مخصص لتضخير الأضعة في العصور المبردة، وقت التضخير الافرايض هو ساعتان ونصف ساعة. ويمكن تحديد وقت التضخير فيما بين 5 دقائق و 12 ساعة (وظيفة التسخيد تساوي خمس دقائق). في برماچ «VACUUM» ميزة التسخين الذاتي غير متاحة

برماچ «BREAD»

ينصح برماچ التضخير اعدادات أنواع مختلفة من الخبز المنضوع من دقيق القمح ومع إضافة طحين الجاودار، افرايضاً، فون وقت التضخير في برماچ «BREAD» هو 2 ساعات. خلال الساعة الأولى من عمل البرماچ يجري تضخير الحين، و من ثم بشكل مباشرة (الخبز) كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 10 دقائق إلى 6 ساعات حيث مقدار تغير العظوة هو 5 دقائق.

يجب العجين بإتباع توصيات من الوصفة المختارة من قبلكم. بوضع العجين في وعاء الطهي، قم بوضع الوعاء في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام تأكد من أن كافة المكونات موضوعة أها تحت علامة 1/2 على السطح الداخلي لوعاء الطهي، ايجع الفتقة 2-9 في قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرماچ التي تضخيل لتفتيات»، لا تقم بفتح غطاء، طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى إتمام عملية الخبز، لا ينامح بتضخيد مبرزة «المحافظة» لأنها يمكن أن تؤثر على نوعية الخبز.

برماچ «COOK» «السلق»

ينصح به نظهي الخضراوات والبوتات، افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «COOK» هو 40 دقيقة. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التضخير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 8 ساعات حيث مقدار تغير العظوة هو 5 دقائق.

برماچ الطهي «EXPRESS»

ينصح لتضخير السريع الأرز، و الحمص والفاصوليا، افرايضاً فون وقت التضخير في برماچ «Time Delay» غير متاحة و كذلك تعيين وقت التضخير، و عند قطع البرماچ هو 15 دقيقة. ايجع الفتقات 1-4 في قسم «الإجراءات العامة لاستخدام البرماچ التي تضخيل لتفتيات»، و بعد ذلك الفتقات 7-9 (في اشتاء الفتقات 6.5).

III. إمكانيات أخرى

- تضخير العجين
- تضخير الفتقوس
- الفتق في المقلاة
- إعداد الحين المنزلي
- إعداد الحين
- إعداد أغذية الأطفال
- التضخيم
- المسترة
- تسخين أغذية الأطفال

IV. ملحقات إضافية

يمكن الحصول على الملحقات الإضافية العامة بطنجرة الطبخ متعددة الاستخدامات REDMOND RMC-M150E و كذلك الاطلاع على أحدث منتجات REDMOND من طريق الموقع الإلكتروني WWW.MULTICOOKER.COM في أو في محلات الوكلاء المعتمدين.

V. التنظيف والصيانة

قبل تنظيف الجهاز تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي و قد برد تماماً. افصدة قطع قماش ناعمة و منظفات الأولي التي لا تسبب تآخيرات، ننصحك بتنظيف الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.

عند التنظيف يمنع استخدام المنظجات التي تسبب تآخيرات أو إسفحة مثل قفاز عدم التآخير أو مواد كيميائية خطيرة، قم بوضع الجهاز في الماء، و ارضعه تحت ماء جاري.

قبل الاستخدام الأول مرة أو لإزالة الروائح بعد الطبخ ينصح بملغ نصف ليتر من «STEAM» لمدة 15 دقائق.

يجب تنظيف الغطاء الداخلي المنضوع من الأومنيوم و كذلك ميام البخار بعد كل استعمال، إماء الغطاء فيمكن تنظيفه في

غسالة الصحون، بعد تنظيف الوعاء اصبح السطح الخارجي غير نظيف.

تنظيف لغطاء الداخلي المنضوع من الأومنيوم:

- افتح غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام، من الجهة الداخلية للغطاء انفضط للأعلى على المكبس البلاستيكي حتى يتنصل الغطاء
- من غير أن تبتل جدياً قم بصبغ الغطاء الداخلي المنضوع من الأومنيوم بتجاهك و للأعلى حتى تنفصل عن الغطاء الرئيسي، اصبح سطح كل من الطرفين نظيفة قماش مبللة، عند الضرورة قم بعمال الغطاء باتباع الخطوات المنصتة لسطح الأومنيوم.

بعد التنظيف أخرج غطاء الأومنيوم و الفحات السلي، بحيث يتوافق مع الغطاء الرئيسي و من ثم انفضط على الجزء العلوي للغطاء الداخلي، غطاء الأومنيوم الداخلي يجب أن تبتت في مكانها بشكل كامل.

تنظيف صمام البخار بالماء الآتي:

- قم بشد غطائه صعوداً باتجاهه، داخل الغطاء المزروع قم بتدوير مثبت الصمام الأيمن باتجاه عقارب الساعة حتى توقف و قم بصبغه
 - بحرص قم بإزالة حلقة الصمام من المثبت، قم بعمال الصمام بشكل كامل المثبت و الغطاء، قم بتجفيف الصمام و اجمع أجزاءه بطريقة عكسية و قم بإعادة تركيبه في مكانه.
- لتجنب ظهور جلدة الصمام، اجمع بينها أو دها.

أثناء عملية الطهي من الممكن أن تتشكل المكثفات و التي تتجمع في تجويف خاص حول وعاء الطبخ، هذه المكثفات المشككة يمكن إزالتها بسهولة باستخدام مناديل المنخ و الماء.

VI. التوصيات الخاصة بالطبخ**أضطاء الطبخ وطرق الأتتيا**

في هذا الفصل تم وضع الأضطاء التوضيحية المرشدة عند الطبخ في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام، و تم النظر في الأسباب المختلفة وسبل لتفطيق الآتي:

الطبق لم ينضج حتى النهاية

| طرق الحل | أسباب المشكلة المحتملة |
|--|---|
| خلال الطبخ لا يتم فتح غطاء الجهاز بدون ضرورة | نسبت أن تغلق غطاء الجهاز أو لم تغطه بالكمك لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لترجة كافية. |
| أغلق الغطاء حتى الاطلاق، كذلك من أنه لا يوجد شيء يمنع إغلاق غطاء الجهاز بالكمك لم تتشور قطع التسرب على الغطاء الداخلي. | |
| وجب أن يوضع وعاء الطبخ في جسم الجهاز بصورة مستوية وارتفاعها مناسبة بفرص التسخين. | بلائس وعاء الطبخ وعضير التسخين كذلك كذلك من أنه لا يوجد مواد غريبة في مجرة العمل، تجنب تلوث فرص التسخين. |
| من الأفضل أن تستخدم الوصفات المرفوقة (المخصصة لطرار هذا الجهاز) باستخدام الوصفات التي تضخيل أن تقل بها. | المقار موسف لمكونات الطبخ، هذه المكونات غير مناسبة لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اجزرت برماچ الطبخ غير الصحيح. |
| من الضروري أن يتوافق إلتناء كل من المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها والخيار البرماچ و وقت الوصفة المختارة. | لمت تطبيع المكونات قطعاً كبيرة، خرفت السب الوصفه لوضع المواد. |
| من الضروري أن يوضع خلطة بتحديد وقت الطبخ (م) وتضخيد وقت الطبخ. | لمت بصورة خلطة بتحديد وقت الطبخ (م) في طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام. |
| إملأ الوعاء بالماء في الحجم الذي تتصح به الوصفة. إذا شككت ذلك من مستوى الماء أثناء الطبخ. | نوع الوصفة التي يختار، في الوعاء كمية قليلة من الماء التي تضمن كثافة كافية من البخار. |
| عند الطهي: | عند الطهي: |
| عند العادي يكفي أن يغطي الرزادي بغطاء بطبقة رقيقة. | سكب كمية كبيرة من الزيت النباتي في الوعاء. |
| عند الطهي بالمقلاة يجب تعظيمات الوصفة المناسبة. | زيادة كمية الماء في الوعاء. |
| لا تغلق غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام التي التي إذا لم يكتب هذا في الوصفة من الضرورة إلتناء الأضعة المترجة المنجدة قبل الطهي و سكب الماء منها. | عند السلق: تغير العصاء عند سلق الحواديات الماصحة العادية. |
| يعض المواد متاحة معالجة خاصة قبل السلق، العمل الآتي... غير البع توصيات الوصفة التي اخترتها. | |

| | | |
|----|----------------|---|
| 4 | درجة مئوية 50 | التخمير |
| 5 | درجة مئوية 55 | إعداد الطويات |
| 6 | درجة مئوية 60 | إعداد الشاي الأخضر، وأغذية الأطفال |
| 7 | درجة مئوية 65 | مهمس اللحوم في وعاء مغرغ من الهواء |
| 8 | درجة مئوية 70 | إعداد شراب البوتاز |
| 9 | درجة مئوية 75 | السقارة، إعداد الشاي الأبيض |
| 10 | درجة مئوية 80 | تحضير النبيذ الساخن |
| 11 | درجة مئوية 85 | تحضير الجنين أو الأقمعة التي تتماح إلى وقت طويلاً |
| 12 | درجة مئوية 90 | إعداد الشاي الأحمر |
| 13 | درجة مئوية 95 | تحضير عصيدة الخبز |
| 14 | درجة مئوية 100 | تحضير كعكة البرغوت، والمرسى |
| 15 | درجة مئوية 105 | تحضير اللحم اليلاسي |
| 16 | درجة مئوية 110 | التعليم |
| 17 | درجة مئوية 115 | تحضير العصور الخبز |
| 18 | درجة مئوية 120 | إعداد العرغوب |
| 19 | درجة مئوية 125 | تحضير اللحم المطبوخ |
| 20 | درجة مئوية 130 | تحضير الكيك |
| 21 | درجة مئوية 135 | تحميص الأطباق المغازة لاجلها مقرمشة |
| 22 | درجة مئوية 140 | التسخين |
| 23 | درجة مئوية 145 | طبخ الخضار والسك في صفحة الانوموم |
| 24 | درجة مئوية 150 | طبخ اللحم في سفينة الانوموم |
| 25 | درجة مئوية 155 | خبز المثلثات المصنوعة من المعجن الخمر |
| 26 | درجة مئوية 160 | قلي الطيور |
| 27 | درجة مئوية 165 | قلي شرائح اللحم |
| 28 | درجة مئوية 170 | القلي في المقلاة |
| 29 | درجة مئوية 175 | تحضير التانغاش |
| 30 | درجة مئوية 180 | تحضير البيطاطا المقوية |

م يتنضخ الخبز

| | |
|---|---|
| من خلال اختبار المعجن التصق بالغطاء الداخلي وسد حواف الخبز (لم ينضج المعجن جيداً) | خلال اختبار المعجن التصق بالغطاء الداخلي وسد حواف الخبز. |
| ارجع إلى الوصفة المرفقة (المضممة لطراز هذا الجهاز). يجب أن يتوافق ابتداء المكونات وطريقة معالجتها المرفقة ونسب وضعها مع التوصيات. | ارجع إلى الوصفة المرفقة (المضممة لطراز هذا الجهاز). يجب أن يتوافق ابتداء المكونات وطريقة معالجتها المرفقة ونسب وضعها مع التوصيات. |
| الوصفة التي اخترتها غير مناسبة للخبز في مطبخك مطبخ متعددة الاستخدام من هذا الطراز. | الوصفة التي اخترتها غير مناسبة للخبز في مطبخك مطبخ متعددة الاستخدام من هذا الطراز. |

إذا نضخ الماء في الوعاء يعمل على تشغيل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من نماذج الطبخ متعددة الاستخدام REDMOND في البراونينج "STEW/CHILLI" و "SOUP". في هذه الحالة يتوقف عمل برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الذاتي.

| المدة | الوزن، غ/الكمية | كمية الماء، ملل | وقت التحضير، دقيقة |
|-------|-----------------------|-----------------|--------------------|
| 1 | 500 | 500 | 30 |
| 2 | 500 | 500 | 25 |
| 3 | 500 | 500 | 15 |
| 4 | 450 (قليل) 180 (كثيف) | 500 | 10/15 |
| 5 | 500 | 500 | 10 |
| 6 | 500 | 500 | 5 |
| 7 | 500 | 500 | 15 |
| 8 | 500 | 1000 | 35 |
| 9 | 500 | 1500 | 1 ساعة و 10 دقائق |
| 10 | 500 | 500 | 10 |
| 11 | 3 قطع | 500 | 10 |

الزمن اللوجي به اعلي مواد مختلفة على الجرار وينبغي أن يأخذ في الاعتبار أن هذه هي توصيات عامة. حيث أن قيم الوقت الحقيقية قد تختلف من القيم اللوجي بها اعتماداً على جودة منتج معين. فضلاً عن ذوقك الخاص.

توصيات لاستخدام نظم درجة الحرارة في برنامج MULTICOOK.

| الرقم | درجة الحرارة المستخدمة | إرشادات الاستخدام (أو كتاب الوصفات) |
|-------|------------------------|--|
| 1 | درجة مئوية 35 | تخمير المعجن، تخمير الحليب (من غيرها). |
| 2 | درجة مئوية 40 | تخمير الزبادي |
| 3 | درجة مئوية 45 | الخبز |

| | |
|--|--|
| ضع في الوعاء كمية أقل من المعجن. | خلال اختبار المعجن التصق بالغطاء الداخلي وسد حواف الخبز (لم ينضج المعجن جيداً) |
| إخرج الخبز من الوعاء . قلبه و وضعه في الوعاء مرة أخرى، بعد ذلك استمر في التسخين حتى ينضج. في المرة القادمة ضع في الوعاء كمية أقل من المعجن | ارجع إلى الوصفة المرفقة (المضممة لطراز هذا الجهاز). من الضرورة أن يتوافق اختبار كل من المكونات وطريقة تعالجها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة. |
| | استخدم وظيفة التسخين الذاتي وقتاً طويلاً أمر غير مرغوب فيه فلذا كان إيقاف هذه الوظيفة مثمناً في طخيرة الطبخ متعددة الاستخدام فيمكنك أن تستخدم هذه الإمكانية. |

طبخ المنتج لفترة طويلة

| | |
|---|--|
| أجّلأت في اختبار نوع المنتج أو عند تحديد (مختار) وقت الطبخ. متطابق المكونات قليلة جداً. | ارجع إلى الوصفة المرفقة (المضممة لطراز هذا الجهاز). من الضرورة أن يتوافق اختبار كل من المكونات وطريقة تعالجها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة. |
| | استخدم وظيفة التسخين الذاتي وقتاً طويلاً أمر غير مرغوب فيه فلذا كان إيقاف هذه الوظيفة مثمناً في طخيرة الطبخ متعددة الاستخدام فيمكنك أن تستخدم هذه الإمكانية. |

عند السلق يتسخر المنتج

| | |
|---|--|
| يتسخر الخبز عند تخمير عصيدة الخبز. | يمكن أن تتلصق جوده وحاصلها الخبز يمكن وطرف التاجه. نصبح باستخدام الخبز الميسر فقط حيث نسبة النسم لا تتجاوز 2-3% عند الضرورة يمكنك أن تصبف قليل من ماء التبر إلى الخبز (انظر التفاصيل في الصفحة). |
| لم تراع المكونات قبل الطبخ أو عرلجت (مختار) وقت الطبخ أو غير ذلك. | ارجع إلى الوصفة المرفقة (المضممة لطراز هذا الجهاز). من الضرورة أن يتوافق اختبار كل من المكونات وطريقة تعالجها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ مع توصيات الوصفة. |
| | يجب غسل الحبوب الكاملة واللحم والسك والمنتجات الجذرة بشكل كامل حتى الوصول إلى الماء الخليلف. |

إحراق الطبخ

| | |
|---|---|
| قبل البدء بالخبز تذكر أن القدرة منخفضة جداً وملاء الوعاء الذي يبلغ الموال من الألتصاق به ليس فيه إضرار. | من تطخيز الوعاء بصورة سنية بعد الطبخ السابق تخضر ملاء الوعاء الذي يبلغ الموال من الألتصاق به ليس فيه إضرار. |
| ارجع إلى الوصفة المرفقة (المضممة لطراز هذا الجهاز). | كمية المواد الموضوعي أقل مما توصي به الوصفة. |
| اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المضممة لطراز هذا الجهاز. | قمت بتحديد وقت طويلاً جداً للخبز. |
| عند القلي العادي استك قبل من الزيت في الوعاء حتى يغلي قاعدة القارة مقلقة رقيقة من الضروري أن تراج المكونات في الوعاء بشكل دوري أو نظفها بعد فترة معينة. | عند القلي: سميت أن تسكب الزيت في الوعاء لم تراج المواد المطبوخة أو قمت بقلتها متأخراً. |
| أضف كمية أكبر من الماء في الوعاء لا تفتح غطاء مخخرة الطبخ متعددة الاستخدام خلال الطبخ بدون حاجة. | عند الطهي، في الوعاء كمية قليلة من الماء. |
| القيام بالنسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامد. | عند السلق: ا في الوعاء كمية قليلة جداً من السائل (لم تراسي نسب المكونات). |
| قل وضع المعجن لم يدهن من قاعدة الوعاء وجذرها بالزبدة أو الزيت النباتي (لا يجوز سكب الزيت في الوعاء). | عند الخبز: لم ترق يدهن سطح الخبز الداخلي بالزيت قبل الطبخ. |

قلق المنتج شكل قطعته

| | |
|--|---|
| قمت بتحديد وقت التحضير لفترة طويلة جداً. | عند القلي العادي تم تحريك المكونات قليلاً ليساً أكثر من مرة كل 5-7 دقائق. |
| | اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المضممة لطراز هذا الجهاز. |

نتيجة الخبز منتج رطب

| | |
|---|--|
| أختر المكونات بما يتوافق مع وصفة الخبز. حاول أن لا تختار مكونات التي تحتوي كمية كبيرة من الماء أو استخدمها في مقدار الأقل من الأمكان. | تم استخدام مكونات غير مناسبة التي أعطت كمية قليلة من الماء (مضرات أو فواكه رطبة، ثمار مجمدة، لينة وغيرها). |
| حاول بأن تخرج الخبز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء التسخين. عند الضرورة يمكنك أن تترك المنتج في مخخرة الطبخ متعددة الاستخدام لفترة قصيرة والتسخين الذاتي يعمل. | قمت بترك الخبز الجاهز في مطبخك مطبخ متعددة الاستخدام المقلقة. |

جدول موزج برامج الطبخ (إعدادات المصنع)

| البرامج | توصيات الأعداد المصنوعة | زمن التصغير الافتراضي | الوقت اللازم للتصغير / جدول التوقيت | البرامج من وضع العمل | التصغير الذاتي |
|-------------|---|-----------------------|--|----------------------|----------------|
| MULTICOOK | إعداد أطباق مختلفة مع الفترة على ضبط درجة الحرارة و وقت الطبخ | 30 دقيقة | من 2 دقيقة إلى 1 ساعة / 1 دقيقة من 1 ساعة إلى 15 ساعة / 5 دقائق | - | + |
| STEW/CHILLI | طهي الحوم والأسماك والخضروات والمخللات والأطباق التركية | 1 ساعة | من 10 دقائق إلى 12 ساعة / 5 دقائق | - | + |
| BAKE | تصغير الكعك والخبز، البسكويت، والكعك المصنوع من العجين المصمر والمكون من طبقات | 50 دقيقة | من 10 دقائق إلى 8 ساعات / 5 دقائق | - | + |
| RICE/GRAIN | إعداد أنواع مختلفة من الحبوب والمخللات، طبخ العصيدة المطبوخة بالهاتم. | 30 دقيقة | من 5 دقائق إلى 1 ساعة / 1 دقيقة من 1 ساعة إلى 4 ساعات / 5 دقائق | - | + |
| PASTA | تصغير المكرونة المصنوعة من أنواع مختلفة من القمح، مثل الفول السوداني وغيرها من المنتجات نصف المعصمة | 8 دقائق | من 2 دقيقة إلى 1 ساعة / 1 دقيقة | - | + |
| STEAM | طهي الحوم والأسماك والخضروات وغيرها من المنتجات بالخار. | 20 دقيقة | من 5 دقائق إلى 2 ساعة / 5 دقائق | + | + |
| SLOW COOK | تصغير الحليب الساخن، واللحم المطهر، الحبوب، الحساء، اللحم الهلشي. | 3 ساعات | من 30 دقائق إلى 12 ساعة / 10 دقائق | + | - |
| FRY | قلي الحوم والأسماك والخضروات والمخللات والأطباق التركية | 15 دقيقة | من 5 دقائق إلى 2 ساعة / 1 دقيقة | - | + |
| PILAF | إعداد أنواع مختلفة من الكسبة (القمح أو الشاس أو الباجاج أو بالمشوروت) | 1 ساعة | من 10 دقائق إلى 2 ساعة / 5 دقائق | + | + |
| SOUP | طبخ الحساء، و شوربة الخضار و شوربة الباردة | 1 ساعة | من 10 دقائق إلى 8 ساعات / 5 دقائق | + | + |
| PORRIDGE | إعداد العصيدة مع الحليب | 25 دقيقة | من 5 دقائق إلى 1 ساعة / 1 دقيقة من 1 ساعة إلى 4 ساعات / 5 دقائق | + | + |
| YOGURT | تصغير أنواع مختلفة من الزبادي | 8 ساعات | من 10 دقائق إلى 12 ساعة / 5 دقائق | + | - |
| VACUUM | تصغير الطعام بالمعروء المفرغة | 2.5 ساعة | من 10 دقائق إلى 12 ساعة / 5 دقائق | + | - |
| BREAD | إعداد الخبز المصنوع من الشعير ودقيق القمح بما في ذلك تخمير العجين | 2 ساعات | من 10 دقائق إلى 6 ساعات / 5 دقائق | + | - |
| COOK | طهي الخضار والبقوليات | 40 دقيقة | من 5 دقائق إلى 8 ساعات / 5 دقائق | + | - |

ARE

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

| | | | | | | |
|---------|--|----------|---|---|---|---|
| EXPRESS | التصغير السريع للأرز و العصيدة المطبوخة مع الماء | 15 دقيقة | - | - | - | + |
|---------|--|----------|---|---|---|---|

| رسالة الخطأ على شاشة العرض | السبب المحتمل | إزالة العطل |
|----------------------------|---|--|
| E1-E3 | حدث في القطر، عطل محتمل لجهاز استشعار درجة الحرارة أو لوحة التحكم | إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي، والسماح له بأن يبرد. ألقِ القطر، يتفكك محكم إذا استمرت المشكلة. عند إعادة تشغيل شعيرة الطبخ متعددة الاستخدام، اتصل بمركز الخدمة المعتمد |

| عطل | سبب محتمل | إزالة العطل |
|---------------------------------|---|---|
| لا يتفعل | لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية | راقب الجهد في الشبكة الكهربائية. |
| | تعدية كهربائية مقطوعة | راقب الجهد في الشبكة الكهربائية. |
| | وقعت مادة غريبة بين القدر وغطس الكسبون. | أزل المادة الغريبة. |
| يطبخ لون الطعام غير طبيعي جداً. | تلقف القدر في خمس الجهاز بمسورة غير مسنونة. | ضع القدر بمسورة مسنونة بلا تواء. |
| توسع عنصر التسخين | | أفحص الجهد من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين. |

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم لهذا الجهاز كفاءة لمدة 2 سنوات من تاريخ الشراء. خلال فترة الكفالة يلتزم المصنع بإزالة أعطال تصنعياً سببها من سوء جودة المواد أو سوء التصنيع عن طريق الإصلاح أو تبديل قطع الجهاز أو تبديل الجهاز كلاً لا يصبح اللصاق لظناً إلا في حالة أليات تاريخ البيع بعتم العمل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

لا يعترف بهذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الاستخدام، لم يتصلح ولم يترك ولم يحصل له ضرر بسبب الاستخدام غير الصحيح وكذلك المحافظة كافة ملحقات المنتج. لا يشمل هذه الكفالة الأكل الطبيعي للمنتج و المواد المستهلكة (المرضعات) والملصاق والظلمة، الخروبي والملصاق المطاطية وغيرها.

العمر الافتراضي للمنتج وفقره الضمان تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنع المنتج (إذا كان من غير الممكن تحديد تاريخ البيع).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من خلال الرقم التسلسلي الموجود على ملصق التعريف الموجود على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 رقم، الرقم الـ 6 والـ 7 يتدلان على الشهر، الـ 8 - يدل على سنة الإنتاج.

العمر المحدد من قبل المصنع للجهاز - هو 5 سنوات من تاريخ يوم الشراء، لمدة ذات صلاحية شريطة أن يتم استخدام المنتج وفقاً لهذه التعليمات وللتعابير الفنية المعمول بها.

يجب التخلص من العبوة و دليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه وفقاً لإرشاد إعادة التدوير المحلية. أظهر اهتماماً بالاحتفاظ على البيئة، لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

معالجة المخلفات الصديقة للبيئة (إعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية). لا تتخلص من أجهزةك القديمة مع باقي النفايات المنزلية. يجب أن تتعامل منفصلاً وعلى مستخدمين المعدات القديمة أن يجهتوا لها لى مراكز الجمع المختصة أو يسلموها للمؤسسات المناسبة. وهذا ما سيساهم في إعادة تدوير المواد الأولية القيمة ومعالجة المخلفات.



هذه التعليمات متوفرة أيضاً على: www.redmond.com.cn

المصنع: PRC, FRC, Xingtan, Shunde, Guangdong, Bldg 2, 96 Kaji Road, D.S.M Enterprise Ltd.



© REDMOND. All rights reserved. 2014

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-M150E-UM-1