

REDMOND

Multicooker RMC-M4502E

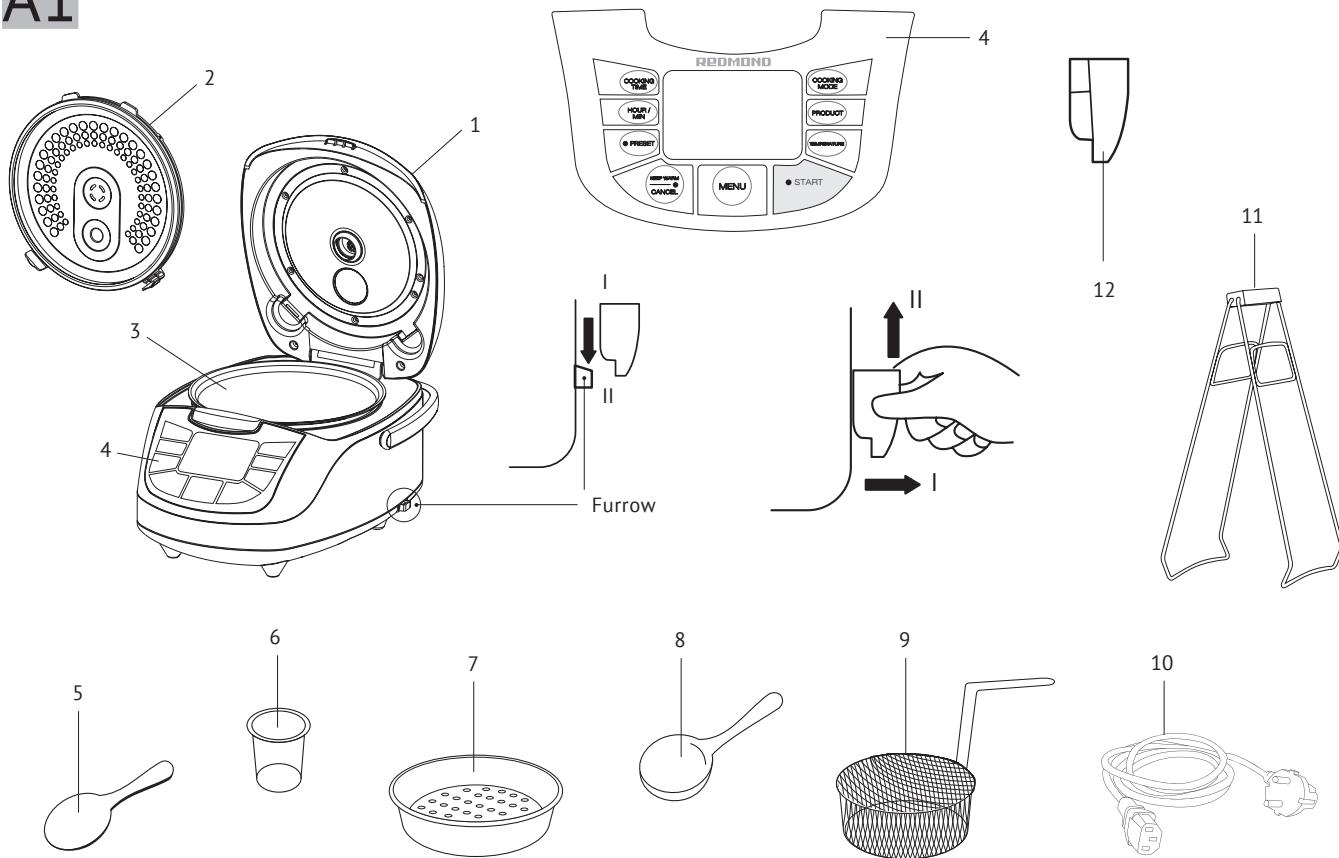


User manual

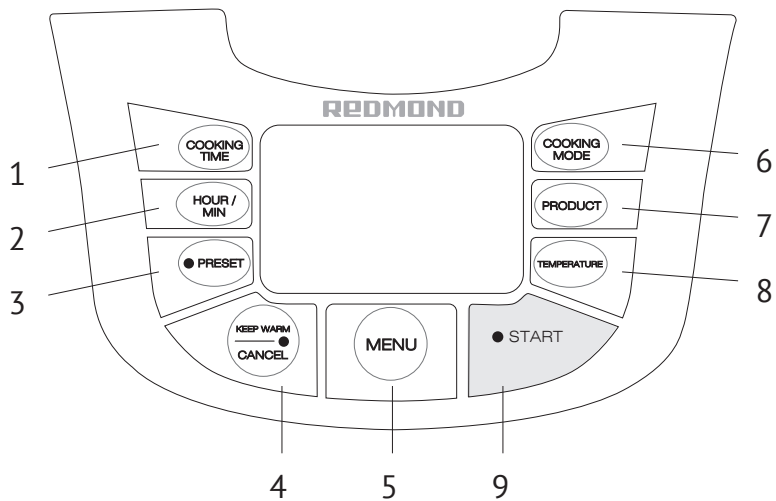


GBR.....	4
FRA.....	9
DEU.....	14
NLD.....	19
ITA.....	24
ESP.....	29
PRT.....	35
DNK.....	40
NOR.....	45
SWE.....	50
FIN.....	55
ROU.....	60
HUN.....	65
BGR.....	70
HRV.....	75
SRB.....	80
SVK.....	85
CZE.....	90
POL.....	95
GRC.....	100
TUR.....	106
ARE.....	112

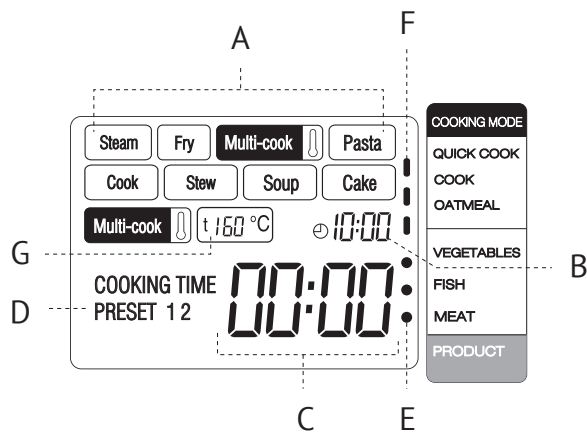
A1



A2



A3



Important Safeguards

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

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

STOP *CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, the 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 an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter.
Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacement, contact an authorized service centre only to avoid all risks.
- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or an insect from getting into the device. Doing so may result in a serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

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

Technical Specifications

Model	RMC-M4502E
Power	860 W
Voltage	220–240 V/50 Hz
Maximum bowl capacity	5 L
Bowl coating	non-stick by DAIKIN® (Japan)
Steam valve	removable
LCD display	monochrome
Non-volatile memory	yes
3D heating	yes

Programs

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

Functions

Keep warm function	up to 24 hours
Reheat function	up to 24 hours
Preset function	up to 24 hours, 2 timers

Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl	1
Steaming container	1
Deep fry basket	1
Bowl removal tongs	1
Measuring cup	1
Serving spoon	1
Stirring paddle	1
Spoon/Paddle holder	1
Power cord	1
"100 Recipes"	1
User manual	1
Service booklet	1

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

Device Assembly A1

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Lid with a removable steam valve | 7. Steaming container |
| 2. Inner aluminum lid | 8. Serving spoon |
| 3. Removable bowl RB-AS03 | 9. Deep fry basket |
| 4. Control panel with an LCD display | 10. Power cord |
| 5. Stirring paddle | 11. Bowl removal tongs |
| 6. Measuring cup | 12. Spoon/Paddle holder |

Control Panel A2

1. "Cooking Time" button is used to enter the hour and minute settings when adjusting the current time, cooking time and the time of a delay.
2. "Hour/Min" button is used to enter the time setting mode and to select between "hours" and "minutes" when setting current time, the time of a delay and the cooking time.
3. "Preset" button is used to enter the current time setting mode/Preset mode, and to select the "Preset" timer.

4. "Keep warm / Cancel" button disables the Keep warm function, disables/reactivates Reheat mode, cancels all programs and settings except current time.
5. Use "Menu" button to select an automatic cooking program.
6. "Cooking Mode" button selects the subprogram in "COOK".
7. "Product" button selects the type of product in "STEAM", "FRY" and "MULTI-COOK".
8. Use "Temperature" button to adjust the temperature using "MULTI-COOK".
9. "Start" button starts the cooking program.

Display A3

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

I. BEFORE OPERATING

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

Prior to First Use

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.

The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device (p. 6).

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

II. OPERATION

Before Use

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

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

Setting the Clock

1. Plug in the unit. Press and hold down "Preset" button until the minute indicator starts blinking.
2. Press "Cooking Time" button repeatedly to set the minutes (setting interval is 1 minute). Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press "Hour/Min" button, hour indicator starts blinking. Set hours using the "Cooking Time" button. Hold the button down to scroll through the digits.
4. When you finish entering the data press "Keep warm / Cancel" button or do nothing for a few seconds to save your settings. Time indicator stops blinking.

Setting the Cooking Time

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

1. Select the cooking program and press "Hour/Min" button, minute indicator starts blinking. Press "Cooking Time" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Hour/Min" button, hour indicator starts blinking. Press "Cooking Time" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
3. If you need to set the time of less than one hour press and hold down the "Cooking Time" button until the hour indicator is no longer displayed. Press "Cooking Time" button repeatedly to set the minutes.
4. To cancel the settings and reset press "Keep warm / Cancel".

i **IMPORTANT!** Manually changing the cooking time, consider the time adjustment range and the setting interval of a chosen program, given in the table of default settings (p. 7).

For your convenience, the time adjustment range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the cooking time if the dish comes out undercooked. This is a non-volatile memory unit. In case of a short term power cut-off all settings, including Preset function, will be saved.

Preset Function

Preset function allows programming the cooking program to be over by certain time. The program can be delayed for a period of time from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. To set the Timer:

1. Select an automatic program. Adjust the cooking time set by default if necessary.
2. Press "Preset" button to select **PRESET1** or **PRESET2**.
3. Press "Hour/Min" button to enter the hour setting mode. Hour indicator starts blinking.
4. Adjust the hours using the "Cooking Time" button (setting interval is 1 hour). Press "Hour/Min" button. Minute indicator starts blinking. Adjust the minutes using the "Cooking Time" button (setting interval is 10 minutes).
5. When all settings are entered press "Start" button. "Start", "Keep warm / Cancel" and "Preset" button indicators light up. The time by which your meal will be ready is displayed.

i Preset function is not available in "FRY" and "PASTA" programs.

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

It is not recommended to delay a program for a long period of time if perishable products are being used.

Keep warm Function

Keep warm function is being activated automatically upon the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70–75°C for a period of time up to 24 hours. "Keep warm / Cancel" button indicator lights up and the Keep warm count up is displayed. Press "Keep warm / Cancel" button to disable the function. Button indicator goes off.

Reheat Function

To reheat a cold meal:

1. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device.
2. Close the lid and plug in the unit.
3. Press and hold down "Keep warm / Cancel" button until an audible sound is produced. Corresponding indicator lights up and reheating process starts.
4. The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for up to 24 hours. To cancel the function press "Keep warm / Cancel". Button indicator goes off.



The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may affect flavor characteristics or dry out the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Fill the bowl with ingredients. Make sure that all ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press "Menu" button repeatedly to select the cooking program (corresponding indicator lights up).
5. Select the corresponding subprogram using the "Product" (for "MULTI-COOK", "STEAM", and "FRY") or "Cooking Mode" button (for "COOK"). Each subprogram features its own default time which is being displayed.
6. Adjust the time set by default if necessary (p. 4).

Set Preset function if necessary. Preset function is not available in "FRY" and "PASTA" programs.

7. Press "Start" to activate the program selected. "Start" button indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins. STEAM program countdown begins only when the water comes to a full boil providing enough steam; "MULTI-COOK" and "FRY" countdown begins when the device reaches its operating temperature; "PASTA" – when the water comes to a full boil, ingredients are added, and "Start" button is being repressed.
8. When cooking time expires the device makes an audible sound and automatically switches to "Keep warm" ("Keep warm / Cancel" button indicator lights up).
9. To interrupt or to cancel the program or to disable the Keep warm function press "Keep warm / Cancel".



To achieve best results we recommend you to consult the cookbook with 100 recipes adjusted for the device.



If you did not manage to achieve the desired result with automatic cooking programs try using "MULTI-COOK" featuring a wider manual time and temperature adjustment range.

"MULTI-COOK"

This program is recommended for cooking any dish of your choice using your own time and temperature settings. Thanks to the versatile program "MULTI-COOK" installed, the device will replace a big number of kitchen appliances. Now you can control cooking time and temperature adjusting any recipe, either from your family cookbook or Internet for the multicooker. The device also allows selecting the cooking time set by default depending on the type of the product used (vegetables, fish, or meat). Default time depends on the type of the product selected: "VEGETABLES" – 15 minutes, "FISH" – 20 minutes, "MEAT" – 40 minutes. Default temperature is 160°C.

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

1 minute – less than 1 hour; 5 minutes – from 1 to 12 hours.
Manual temperature adjustment range (use "Temperature" button to adjust) is from 40 to 160°C with 20°C intervals.



"MULTI-COOK", featured by REDMOND RMC-M4502E allows preparing a big variety of different foods. Consult the table of "MULTI-COOK" Temperature Adjustment Recommendations (p. 7) and the recipe book

provided when using the program.

"STEAM"

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

1. To steam, use the steaming container provided.
2. Pour 600–1000 ml of water in a bowl. Place the steaming container in.
3. Measure ingredients following the recipe provided, and put them into the container. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
4. Follow steps 3–9 of "Standard operating procedure for automatic programs".

"FRY"

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

"STEW"

This program is recommended for stewing vegetables, meat, poultry, and seafood. Default time is 1 hour. Manual time adjustment range is from 10 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"COOK"

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

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

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

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

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

"PASTA"

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



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

“SOUP”

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

“CAKE”

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

III. ADDITIONAL FEATURES

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

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

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

RAM-CL1 – bowl removal tongs.

The tongs are used for safe and convenient removal of the bowl out of the unit. Suitable for the bowl with a capacity from 1 to 6 L. May be used with multicookers from other manufacturers. The stainless steel tongs featuring the rubber tips provide a non-slip grip. Dishwasher safe.

RHP-M01 – ham press.

The device allows making homemade delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings. Suitable for multicooker, aero grill, oven, and saucepan use.

RAM-FB1 – deep fry basket.

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

RAM-G1 – the set of 4 yogurt jars with date-dials.

Use the set to prepare homemade yogurts (see Additional Features). The jars feature the date-dials allowing to control the expiration dates. The set may be used with multicookers from other manufacturers.

RB-C502 – bowl with a ceramic coating by ANATO® (Korea).

5-L bowl has excellent non-stick and thermal conductivity properties allowing the food to fry and stew evenly throughout the whole cooking process. The bowl was especially designed for baking, frying, and cooking hot cereals. Suitable for product storage and oven use. Dishwasher safe.

RB-S500 – stainless steel bowl.

5-L bowl features excellent scratch resistance. It is recommended for making various soups and jams. Suitable for blender and mixer use to prepare fruit and vegetable purees and cream soups. Not recommended for frying and baking. Dishwasher safe.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using “STEAM-FISH” program.

STOP Do not use a sponge with a hard or abrasive surface, solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.

Clean the housing as needed, following cleaning and general maintenance guidelines provided. We recommend cleaning inner aluminum lid after each use.

It is recommended to clean the bowl after each use. Dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

The steam valve and the inner aluminum lid need to be cleaned after each use.

To clean the inner lid:

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

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

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

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

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

Condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation.

VI. COOKING TIPS

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.		<ul style="list-style-type: none"> • Try to avoid opening the lid while cooking. • Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		<ul style="list-style-type: none"> • There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. • Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
<ul style="list-style-type: none"> • Wrong ingredients or settings were chosen. • General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. • Wrong time settings. • Chosen recipe is not appropriate for the device. 		<ul style="list-style-type: none"> • We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients 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 moisture inside the bowl.	<ul style="list-style-type: none"> • Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. • Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much oil was added.	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):	Too much dough in the bowl.	Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	<ul style="list-style-type: none"> • Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. • Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, 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" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving the Problem
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 (p. 5).
<ul style="list-style-type: none"> Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using the recipes adjusted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, 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

Possible Causes	Solving the Problem
<ul style="list-style-type: none"> The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged. 	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir 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 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

Possible Causes	Solving the Problem
Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Possible Causes	Solving the Problem
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" for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Possible Causes	Solving the Problem
Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adjusted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow 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 "STEW" and "SOUP" programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to Keep warm.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20/30
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	30
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs / cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	30
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 20 min
10	Vegetables (frozen)	500	500	8
11	Steamed eggs	3 pcs	500	10

"MULTI-COOK" Temperature Adjustment Recommendations

Temperature, °C	Recommendations for use
40	Making yogurt, proofing dough
60	Pasteurization, making green tea, making Baby Food
80	Making cottage cheese, preparing mulled wine
100	Cooking meringues and jams
120	Making brisket, stewing meat
140	Smoking various products, browning a cooked meal to get a golden crust
160	Frying poultry

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Temperature °C	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
STEAM	Vegetables	115–120	10 min	5 min – 1 hour / 1 min	24	+	+
	Meat		40 min				
	Fish		15 min				
FRY	Vegetables	150–155	10 min	5 min – 1 hour / 1 min	–	+	+
	Meat		40 min				
	Fish		15 min				
STEW	Stewing meat, and other time-consuming products	90	1 hour	10 min – 12 hours / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Cooking with manually adjusted time and temperature settings	Adjustment range 40 to 160°C with 20°C intervals	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	24	+	+
	Vegetables		20 min				
	Fish		40 min				

Program	Recommendations for use	Temperature °C	Default time	Time range / setting interval	Preheat, hour	Preheating stage	Keep warm
PASTA	Cooking pasta, sausages, eggs, etc.	118-120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Cooking rice and other grains	110	25 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	24	-	+
COOK	Cooking rice dishes	120–125	1 hour	30 min – 2 hours / 5 min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Cooking hot cereals and vegetables	90	10 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	24	-	+
SOUP	Cooking soups and broths.	90	1 hour	10 min – 8 hours / 5 min	24	-	+
CAKE	Baking pies, cakes, puddings, and soufflé	110–122	1 hour	30 min – 4 hours / 5 min	24	-	+

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1- E3	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly and plug it back in. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	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, rubber parts etc.).

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.



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

MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicouleur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit) (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicouleur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.



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

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



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

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



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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou bien un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu des expli-

cations ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'ils en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

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



ATTENTION! Il est interdit d'utiliser cet appareil en cas de détérioration quelconque.

Caractéristiques

Modèle	RMC-M4502E
Puissance	860 W
Tension	220 - 240 V, 50 Hz
Capacité de la cuve, au max.	5 l
Revêtement de la cuve	anti-adhésif DAIKIN® (Japon)
Valve vapeur	démontable
Ecran LCD	monochrome
Mémoire non volatile	oui
Chauffage 3D	oui

Modes de cuisson

1. STEAM-VEGETABLES (LÉGUMES À LA VAPEUR)	8. QUICK COOK (RAPIDE)
2. STEAM-FISH (POISSON À LA VAPEUR)	9. COOK (CUISSON SEULE)
3. STEAM-MEAT (VIANDE À LA VAPEUR)	10. COOK-OATMEAL (RIZ AU LAIT)
4. FRY-VEGETABLES (LÉGUMES GRILLÉS)	11. PASTA (PÂTES)
5. FRY-FISH (POISSON GRILLÉ)	12. SOUP (SOUPE)
6. FRY-MEAT (VIANDE GRILLÉ)	13. CAKE (CUISSON)
7. STEW (CUISSON LENTE)	14. MULTI-COOK (MULTICUISINIER)

Fonctions

Réchauffer	jusqu'à 24 h
Réchauffage	jusqu'à 24 h
Départ différé	jusqu'à 24 h, 2 minuteries

Composants

Multicouleur avec la cuve	1 pc.
Plateau vapeur	1 pc.
Panier à frites	1 pc.
Pince pour la cuve	1 pc.
Verre mesure	1 pc.
Louche	1 pc.
Spatule	1 pc.
Porteur de la louche / spatule	1 pc.
Câble d'alimentation	1 pc.
Guide culinaire à 100 recettes	1 pc.
Manuel d'utilisation	1 pc.
Carnet de service	1 pc.

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

Structure du multicouleur RMC-M4502E A1

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Couvercle avec la valve vapeur démontable | 7. Plateau vapeur |
| 2. Couvercle intérieur en aluminium | 8. Louche |
| 3. Cuve amovible RB-A503 | 9. Panier à frites |
| 4. Panneau de commande à écran LCD | 10. Câble d'alimentation |
| 5. Spatule | 11. Pince pour la cuve |
| 6. Verre mesure | 12. Porteur de la louche/spatule |

Fonctions des boutons A2

- «Cooking time» («Temps de cuisson») – introduction des heures et minutes lors du réglage du temps actuel, durée de cuisson et départ différé
- «Hour/Min» («Heure/Min») – engagement du mode de réglage de la durée de cuisson; sélection «heures»/«minutes» en mode de réglage du temps actuel, départ différé et durée de cuisson
- «Presets» («Départ différé») – engagement du mode de réglage de la durée de cuisson et départ différé; réglage de la minuterie du départ différé
- «Keep warm / Cancel» («Réchauffer/Annuler») – désactivation du réchauffeur; engagement et désengagement du mode de réchauffage; annulation de tous modes et réglages faits excepté le temps actuel
- «Menu» – sélection du mode de cuisson
- «Cooking mode» («Cuisson seule») – sélection d'un sous-mode en mode «COOK»
- «Products» («Produits») – sélection d'aliment en modes «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
- «Temperature» («Température») – changement de la température de cuisson en mode «MULTI-COOK»
- «Start» – lancement du mode sélectionné de cuisson

Structure de l'écran A3

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

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

Avant l'utilisation

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

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente.

Essayez le multicouleur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicouleur (p. 11).



ATTENTION! Il est interdit d'utiliser le produit défilant.

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

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

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

Réglage de la minuterie

1. Branchez l'alimentation électrique du multicuiseur. Appuyez et retenez le bouton «Preset» jusqu'au clignotement sur l'écran de l'indicateur des minutes du temps actuel.
2. Appuyez sur «Cooking time» pour régler les minutes (avec l'intervalle de 1 min) (si vous retenez le bouton appuyé les valeurs des minutes changent en rythme accéléré).
3. Appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des heures commence à clignoter. Utilisez le bouton «Cooking time» pour régler les heures (si vous retenez le bouton appuyé les valeurs des heures changent en rythme accéléré).
4. Après l'achèvement du réglage appuyez «Keep warm / Cancel» ou attendez quelques secondes. La minuterie ne clignote plus, les réglages introduits sont mémorisés.

Sélection du temps de cuisson

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

1. Après la sélection du mode de cuisson appuyez «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» réglez la valeur des minutes (si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des minutes changent en rythme accéléré).
2. Appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des heures commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» réglez des heures (si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des heures changent en rythme accéléré).
3. S'il est nécessaire de régler la durée de cuisson moins d'une heure appuyez sur «Cooking time» jusqu'à la remise à zéro des heures. Ensuite appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» sélectionnez les minutes.
4. Afin d'annuler les réglages faits appuyez «Keep warm / Cancel» . Si nécessaire, sélectionnez le mode de cuisson de nouveau.

I **IMPORTANT!** En cas de la sélection manuelle de la durée de cuisson prenez en considération la plage éventuelle des réglages et l'intervalle prévu par le mode de cuisson choisi d'avance, voir le tableau des réglages d'usine (p. 13).

Pour votre commodité la plage de temps à sélectionner des modes de cuisson commence des valeurs minimales. Cela permet de prolonger le mode de cuisson à court terme si le plat n'est pas prêt après l'expiration du temps principal.

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

Preset Function (fonction «Départ différé»)

Permet de programmer l'heure précise quand le mode de cuisson automatique doit être terminé. Il est possible de programmer un départ différé de 10

minutes jusqu'à 24 heures avant l'horaire souhaité avec l'intervalle de 10 minutes. Le multicuiseur est doté de deux minuteries indépendantes, ce qui permet de mémoriser l'heure quand le plat doit être prêt qui est réglé le plus fréquemment.

Pour régler la minuterie :

1. Choisissez le mode automatique de cuisson, si nécessaire changez la durée de cuisson pré-réglé par défaut.
2. En appuyant sur «Preset» choisissez **PRESET1** ou **PRESET2**.
3. Par l'appui sur «Hour/Min» engagez le mode de réglage des heures de la minuterie, l'indicateur des heures commence à clignoter.
4. Appuyez sur «Cooking time» pour composez les heures (avec l'intervalle de 1 h). Appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. Utilisez le bouton «Cooking time» pour composez les minutes (avec l'intervalle de 10 min).
5. Lorsque le temps est réglé appuyez «Start». Les indicateurs des boutons «Start», «Keep warm / Cancel» et «Preset» s'allument. L'écran affiche le temps que le plat doit être prêt.

I La fonction «Preset» est accessible pour tous modes automatiques de cuisson, excepté «FRY» et «PASTA».

Lors de la sélection du temps de la fonction «Preset» il faut prendre en considération que le compte du temps de certains modes ne commence qu'après l'obtention de la température requise de service.

Il n'est pas conseillé de laisser trop longtemps d'aliments vite périssables dans la cuve.

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

S'engage automatiquement après l'achèvement du mode de cuisson et peut maintenir la température du plat prêt dans les limites de 70–75°C au cours de 24 heures. Lorsque la fonction est activée l'indicateur du bouton «Keep warm / Cancel» est allumé, l'écran affiche la lecture directe du temps de fonctionnement en ce mode.

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

Reheat Function (fonction de réchauffage des plats)

Le multicuiseur REDMOND RMC-M4502E peut être utilisé pour réchauffer les plats froids.

1. Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps du multicuiseur.
2. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation électrique.
3. Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton «Keep warm / Cancel» jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.
4. Le multicuiseur réchauffe le plat jusqu'à 70–75°C et maintiendra au chaud pendant 24 h. Afin d'arrêter le réchauffage appuyez et retenez le bouton «Keep warm / Cancel» jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton.

I Malgré la possibilité de maintenir le plat au chaud pendant 24 heures, il n'est pas conseillé de laisser le plat chauffé pour plus de deux ou trois heures parce que parfois cela provoque le changement de son goût.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. Assurez-vous que

tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale à l'intérieur de la cuve. Vérifiez si la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.

3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.
4. En appuyant «Menu» choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur du mode correspondant).
5. Si le mode prévoit la sélection d'aliment, sélectionnez le sous-mode correspondant à l'aide des boutons «Product» (pour les modes «MULTI-COOK», «STEAM», «FRY») ou «Cooking mode» (pour le mode «COOK»). La durée de cuisson propre affichée sur l'écran est prévue pour chaque sous-mode.
6. Vous pouvez changer la durée de cuisson pré-réglée par défaut.

Si nécessaire réglez le temps du départ différé. La fonction «Preset» est inaccessible en modes «FRY» et «PASTA».

7. Pour lancer le mode de cuisson appuyez «Start». L'indicateur du bouton «Start» s'allume. Le mode sélectionné et le compte à rebours de la durée de cuisson commencent. En mode «STEAM» le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve; en mode «MULTI-COOK», «FRY» – après le passage en mode de service ; en mode «PASTA» – après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré sur «Start».
8. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite le multicuiseur passe en mode de réchauffer (l'indicateur du bouton «Keep warm / Cancel» est allumé).
9. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le processus de cuisson ou le réchauffer, appuyez «Keep warm / Cancel» .



Pour obtenir le résultat excellent nous vous proposons d'utiliser les recettes du guide culinaire ci-joint qui ont été créés spécialement pour le multicuiseur REDMOND RMC-M4502E.



Si à votre avis le résultat désiré n'est pas obtenu en modes automatiques pré-réglés, utilisez le mode universel «MULTI-COOK» avec la plage élargie des réglages manuels qui vous offre un vaste champ pour vos expériences culinaires.

Mode «MULTI-COOK»

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

Par défaut la durée de cuisson dépend de l'aliment choisi : «VEGETABLES» («Légumes») – 15 min, «FISH» («Poisson») – 20 min, «MEAT» («VIANDE») – 40 min. Par défaut la température de cuisson est 160°C.

La plage de réglage manuel de la durée de cuisson est de 5 min à 12 h avec l'intervalle de 1 minute si la durée de cuisson ne dépasse pas 1 heure et de 5 minutes – si la durée de cuisson est de 1 h à 12 h.

La plage du réglage manuel de la température (à sélectionner par l'appui sur «Temperature») est de 40°C à 160°C avec l'intervalle de 20°C.



Le mode «MULTI-COOK» permet de cuire beaucoup de plat divers. Utilisez le guide culinaire à 100 recettes créées par nos meilleurs chefs ou la table spéciale de températures recommandées de cuisson des plats et aliments divers (p. 13).

Mode «STEAM»

Conseillé pour cuire à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode dépend de l'aliment choisi: «VEGETABLES» («Légumes») – 10 min, «FISH» («Poissons») – 15 min, «MEAT» («Viandes») – 40 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h avec l'intervalle de 1 min.

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

1. Versez de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placer régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. Assurez-vous que la cuve adhère à l'élément chauffant.
3. Suivez les instructions, voir les p. 3–9, section «Ordre général d'utilisation des modes automatiques».

Mode «FRY»

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

Mode «STEW»

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

Mode «COOK»

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

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

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

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

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

Mode «PASTA»

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



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

Mode «SOUP»

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

Mode «CAKE»

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

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

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

IV. ACCESSOIRES

Les accessoires supplémentaires pour le multicuseur peuvent être acquis séparément. Consultez le distributeur autorisé dans votre pays afin de vous renseigner sur leur assortiment, l'acquisition et la compatibilité avec le modèle de votre appareil.

RAM-CL1 – pince universelle pour la cuve

Pour extraire facilement la cuve du multicuseur. Compatible avec la cuve de capacité de 1 l à 6 l. Peut être utilisée avec les multicuseurs d'autres marques. Faites en acier. Assure la rétention sûre de la cuve grâce aux surfaces caoutchoutées. Compatible lave vaisselle.

RHP-M1 – jambonnière

Pour faire cuire le jambon, roulades et autres gourmandises de viande, volaille et poisson avec de diverses épices et fourrages. La jambonnière peut être utilisée dans le multicuseur, four, four à convection ou même dans une casserole convenable sur une cuisinière.

RAM-FB1 – panier à frites

Utilisé pour faire cuire de divers aliments dans l'huile chauffée ou bouillante. Fait en acier inoxydable, doté de la manette démontable et du crochet de sa fixation sur la cuve pour faciliter le vidage d'excès d'huile après la cuisson. Compatible avec des cuves de capacité de 3 l au maximum. Peut être utilisée avec les multicuseurs d'autres marques. Compatible lave vaisselle.

RAM-G1 – pots de yaourts aux marqueurs sur les couvercles (4 pcs.)

Pour préparer des yaourts (voir capacités supplémentaires). Les pots sont dotés des marqueurs spéciaux afin d'indiquer la date, ce qui permet de contrôler leur date limite de consommation. Peut être utilisée avec les multicuseurs d'autres marques.

RB-C502 – cuve au revêtement céramique ANATO® (Corée)

Capacité : 5 L.A une résistance améliorée aux endommagements mécaniques et d'excellentes propriétés anti-adhésives et conductrice de chaleur, ce qui exclut la brûlure des aliments mais favorise la cuisson et la mijotation uniformes au long de la préparation du plat. Cette cuve est spécialement conçue pour la meilleure cuisson, grillade et préparation de la bouillie au lait. Il est possible d'utiliser la cuve hors du multicuseur pour stocker ou préparer des aliments dans le four. Compatible lave vaisselle.

RB-S500 – cuve d'acier

Capacité : 5 L.A une résistance améliorée aux endommagements mécaniques. Recommandée pour préparer des soupes, compote, marmelade et confiture. Compatible blender, mélangeur et autres appareils électroménagers pour préparer des purées de légumes ou de fruits et des crèmes. N'est pas recommandée pour griller et faire cuire. Compatible lave vaisselle.

V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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

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

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

Nettoyer le corps du multicuseur s'il est nécessaire.

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

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium :

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

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

1. Déposez soigneusement la couvercle de la valve vapeur en tirant son arête en haut et au ventre.
2. Tournez le fixateur sur le côté inférieur de la valve dans le sens antihoraire (en direction «open») jusqu'à la butée et déposez.

- Retirez soigneusement la garniture en caoutchouc de la valve. Lavez toutes composantes de la valve en observant les instructions mentionnées ci-dessus.

STOP

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

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

Lors de la cuisson l'eau de condensation peut être générée qui est récupérée dans le creux spécial autour de la cuve. L'eau de condensation peut être éliminée facilement par une serviette.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation

Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.

PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles	Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entreouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.	<ul style="list-style-type: none"> Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le multicuiseur sans nécessité. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvercle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.	<ul style="list-style-type: none"> La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettez de contaminations du disque chauffant.
<ul style="list-style-type: none"> Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de poids d'aliments ne sont pas observées. La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur. 	<ul style="list-style-type: none"> Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). Utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.	La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Griller:	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. En mode « Griller » suivez strictement la recette choisie.
<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. Excès d'eau dans la cuve. 	Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermer le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongéler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et vider l'eau.
Cuisson : ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.	Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Mettez mois de pâte dans la cuve.
<ul style="list-style-type: none"> Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur. Vous avez posé trop de pâte dans la cuve. 	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

Choix erroné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour trop longtemps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour longtemps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du réchauffer utilisez cette fonction.

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable (voir p. 12).
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments soit n'ont pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). Non observation des proportions du plat ou choix erroné du type d'aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devienne transparente.

PLAT BRULE

<ul style="list-style-type: none"> La cuve est mal lavée après la fois précédente. Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé. 	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graissez le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas versez de l'huile dans la cuve!)

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaque 5-7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crème fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits finis ont été laissés pour très longtemps dans le multicuiseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multicuiseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits finis dans le multicuiseur pour le court terme avec le réchauffer activé.

PATE NON LEVEE

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal approprié.	
La recette choisie ne convient pas au modèle donné de multicuiseur.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.



Certains modèles de multicuiseurs REDMOND en modes «STEW» et «SOUP» prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multicuiseur passe en mode de réchauffer.

Durées recommandées de cuisson de divers aliments à la vapeur

N°	Aliment	Masse, g (qté)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc / boeuf (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet de mouton (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filet de poulet (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Boulettes	180 (6 pcs.)/450 (3pcs.)	500	10/15
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Crevettes (nettoyées, cuites glacées)	500	500	5
7	Pomme de terre (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Carotte (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Betterave (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 h 20 min
10	Légumes frais surgelés	500	500	15
11	Oeufs vapeur	3 pcs.	500	10

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

Recommandations de réglage des températures en mode «MULTI-COOK»

Température de service	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
40	Préparation du yaourt, repos des pâtons
60	Pasteurisation, préparation du thé vert, aliments pour bébés
80	Préparation de la faissette, vin chaud
100	Préparation des meringues, confitures
120	Jarret braisé ou bouilli, viande cuite
140	Boucanage, rissolage
160	Friture (pommes frites)

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

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Température, °C	Durée de cuisson par défaut	Plage de la durée de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Réchauffer
STEAM	Légumes à la vapeur	115-120	10 min	5 min - 1 h / 1 min	24	+	+
	Viande, raviolis à la vapeur		40 min				
	Poisson à la vapeur		15 min				
FRY	Légumes grillés	150-155	10 min	5 min - 1 h / 1 min	-	+	+
	Viande grillée		40 min				
	Poisson grillé		15 min				
STEW	Cuisson lente de la viande, plats en gelée qui exigent un long traitement température	90	1 h	10 min - 12 h / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage manuel de la température et de la durée de cuisson	Plage de 40 à 160, Intervalle 20°C	15 min	5 min - 1 h / 1 min 1 h - 12 h / 5 min	24	+	+
	Légumes		20 min				
	Poisson		40 min				
	Viande						

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Température, °C	Durée de cuisson par défaut	Plage de la durée de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Réchauffer
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; oeufs, saussions etc.	118-120	8 min	2 min - 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Cuisson du riz, sarrasin et bouillie libre	110	25 min	5 min - 1,5 h / 1 min	24	-	+
COOK	Pilaf	120-125	1 h	30 min - 2 h / 5 min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Bouillie au lait. Légumes cuites	90	10 min	5 min - 1,5 h / 1 min	24	-	+
SOUP	Tous types de premier service (soupe)	90	1 h	10 min - 8 h / 5 min	24	-	+
CAKE	Tous types de gâteaux (cakes, dacquoises, biscuits), gratins et soufflés	110-122	1 h	30 min - 4 h / 5 min	24	-	+

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Message de l'erreur affiché sur l'écran	Panne éventuelle	Suppression d'erreur
E1 - E3	Erreur système, défaut éventuel de la plaque de fonction ou l'élément chauffant.	Débranchez le multicuseur, laissez-le refroidir. Fermez le couvercle, branchez encore une fois. Si après le branchement réitéré le problème persiste, adressez-vous au centre de service agréé.

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche.	Pas d'alimentation du secteur.	Vérifiez la tension du secteur.
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 multicuseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

VIII. GARANTIES

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

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

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

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

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

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

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 ausgetauscht werden.*

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

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

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden

oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungen – und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstößen, Verletzungen und Eigentumschäden führen.

STOP *ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.*

Technisches Datenblatt

Modell	RMC-M4502E
Leistung	860 W
Spannung	220 – 240 V, 50 Hz
maximales Topfvolumen	5 l
Topfbeschichtung	Antihafbeschichtung DAIKIN® (Japan)
Dampfventil	abnehmbar
LC-Display	monochrom
Leistungsunabhängiger Speicher	ja
3D-Aufwärmen	ja

Programme

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

Funktionen

Warmhaltefunktion	bis 24 Stunden
Aufwärmen	bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl	bis 24 Stunden, 2 Timer

Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf.....	1 St.
Dampfhitze	1 St.
Frittierkorb	1 St.
Topfzange	1 St.
Messbecher	1 St.
Schöpföffel	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Schöpföffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Stromkabel	1 St.
Rezeptheft „100 Rezepte“	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.

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

Beschreibung des Multikochers RMC-M4502E A1

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Deckel mit abnehmbarem Dampfventil | 4. Bedienfeld mit LC-Display |
| 2. Innerer Aluminiumdeckel | 5. Flachlöffel |
| 3. Abnehmbarer Deckel RB-A503 | 6. Messbecher |
| | 7. Dampfhitze |

- | | |
|-----------------|--|
| 8. Schöpföffel | 11. Zange für Entfernen des Topfes |
| 9. Frittierkorb | 12. Schöpföffel- und Flachlöffelhalter |
| 10. Stromkabel | |

Tastenbelegung A2

1. „Cooking time“ („Kochzeit“) – Eingabe von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
2. „Hour/Min“ („Stunden/Minuten“) – Schaltung zur Einstellung der Zeit; Auswahl von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
3. „Pre-set“ („Startzeit Vorwahl“) – Schaltung zur Einstellung der Zeit und Vorwahlstartzeit; Einstellung des Timers für Vorwahlstartzeit.
4. „Keep warm / Cancel“ („Warmhalten/Beenden“) – Ausschaltung der Warmhalte-Funktion; Ein- / Ausschaltung der Aufwärme-Funktion; Beenden aller Programme und Einstellungen, außer Einstellungen der ablaufenden Zeit.
5. „Menu“ („Menü“) – Auswahl der Zubereitungszeit.
6. „Cooking mode“ („Kochen“) – Auswahl des Unterprogramms im Programm „COOK“.
7. „Product“ („Nahrungsmittel“) – Auswahl des Nahrungsmittels in den Programmen „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“.
8. „Temperature“ („Temperatur“) – Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK“.
9. „Start“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.

Displaybeschreibung A3

- A. Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms
- B. Anzeige der ablaufenden Zeit
- C. Anzeige der Zubereitungszeit
- D. Anzeige des Timers (1 und 2) für Vorwahlstartzeit
- E. Anzeige des Bereiches der Nahrungsmittel in den Programmen „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
- F. Anzeige der Unterprogramme im Programm „COOK“
- G. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTI-COOK“

I. BEVOR SIE DEN MULTIKOCHER BENUTZEN

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.

Vor der ersten Anwendung

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

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät (Seite 16).

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

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor dem ersten Einschalten

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

Zeiteinstellung

1. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz. Halten Sie die Taste „Preset“ gedrückt, bis zum die Anzeige der ablaufenden Zeit auf dem Display zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie den Minutenwert (Einstellschritt – 1 Min) beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
3. Drücken Sie die Taste „Hour/Min“, bis die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
4. Beim Ende der Einstellung drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel“ und warten Sie ein paar Sekunden. Die Zeitanzeige stoppt zu blinken und die eingegebenen Einstellungen werden im Gerät gespeichert.

Einstellung der Zubereitungszeit

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

1. Nach der Auswahl des Betriebs, drücken Sie die Taste „Hour/Min“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time“ (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
2. Drücken Sie die Taste „Hour/Min“, die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeinstellung die Taste „Cooking time“ bis zum Erlöschen der Zeitanzeige auf dem Display. Drücken Sie die Taste „Hour/Min“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „Cooking time“, um den Minutenwert einzustellen.
4. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel“. Falls erforderlich, stellen Sie den Betrieb erneut ein.

i **WICHTIG!** Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das in Ihrer gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkeinstellungstabelle (Seite 18).

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht fertig ist.

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

Preset Function (Startzeitvorwahl-Funktion)

Lässt die genaue Zeit einzustellen, zu der der Automatikbetrieb beendet werden muss. Der Betrieb kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten vorgewählt werden. Das Gerät ist mit zwei unabhängigen Timern ausgestattet, die die Zeit erinnern können, zu der das Gericht meisten fertig ist. Um den Timer einzustellen:

1. Wählen Sie den Automatikbetrieb aus, ändern Sie bei Bedarf die standardmäßige Zubereitungszeit.
2. Wählen Sie die Speicherzelle **PRESET1** oder **PRESET2** aus beim Drücken

der Taste „Preset“.

3. Die Funktion der Zeiteinstellung auf dem Timer durch Drücken der Taste „Hour/Min“ einzuschalten, die Zeitanzeige beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie den Zeitwert beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein (Einstellschritt – 1 Stunde). Drücken Sie die Taste „Hour/Min“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie den Minutenwert beim Drücken der Taste „Cooking time“ ein (Einstellschritt – 10 Minuten).
5. Nach der Zeiteinstellung drücken Sie „Start“. Die Anzeigen der Tasten „Start“, „Keep warm / Cancel“ und „Preset“ leuchten auf. Das Display zeigt die Zeit, zu der das Gericht fertig sein wird.



Die Funktion „Preset“ eignet sich für alle Programme, außer den Programmen „FRY“ und „PASTA“.

Bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Preset“ beachten Sie, dass der Ablauf der Zeit bei einigen Programmen erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur beginnt.

Es wird nicht empfohlen, den Start des Programms für einen langfristigen Zeitraum vorzuvählen, wenn das Gericht von verderblichen Lebensmitteln besteht.

Keep warm Function (automatische Warmhaltefunktion)

Diese Funktion schaltet automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 70–75°C bis zu 24 Stunden halten. Dabei leuchtet die Anzeige der Taste „Keep warm / Cancel“. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit bei diesem Betrieb angezeigt.

Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel“, dabei erlischt die Tastenanzeige.

Reheat Function (Aufwärme-Funktion)

Der Multikocher REDMOND RMC-M4502E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden.

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
2. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Halten Sie die Taste „Keep warm / Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmezeit.
4. Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten: Um die Aufwärme-Funktion zu beenden, halten Sie die Taste „Keep warm / Cancel“ gedrückt, bis die Tastenanzeige erlischt.



Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätsseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf direkt eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).

5. Ist im Programm die Auswahl des Nahrungsmittels vorgesehen, wählen Sie das entsprechende Unterprogramm mit den Tasten „Product“ (bei den Programmen „MULTI-COOK“, „STEAM“, „FRY“) oder „Cooking mode“ (bei dem Programm „COOK“). Für jedes Unterprogramm eignet sich die individuelle standardmäßige Zeit, die auf dem Display gezeigt wird.
6. Sie können die gewählte standardmäßige Zeit ändern.
Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Preset“ ist bei den Programmen „FRY“ und „PASTA“ nicht vorgesehen.
7. Um den Betrieb zu starten, drücken Sie die Taste „Start“. Dann leuchtet die Anzeige der Taste „Start“ auf. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „STEAM“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; bei den Programmen „MULTI-COOK“, „FRY“ – nach dem Erreichen des Betriebszustands; bei dem Programm „PASTA“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start“.
8. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Dann schaltet das Gerät in die automatische Warmhaltefunktion (der Anzeige der Taste „Keep warm / Cancel“ leuchtet).
9. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder die automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel“.



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum Multikocher REDMOND RMC-M4502E beigelegten Rezeptheft „100 Rezepte“ zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.



Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschtes Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTI-COOK“ mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „MULTI-COOK“

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

Die Zubereitungszeit hängt von der gewählten Produktart an: „VEGETABLES“ („GEMÜSE“) – 15 Minuten, „FISH“ („FISCH“) – 20 Minuten, „MEAT“ („FLEISCH“) – 40 Minuten. Die standardmäßige Temperatur – 160 °C.

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

Der manuelle Temperatur-Bereichen (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern) 40 °C – 160 °C mit einem Einstellschritt von 20 °C.



Das Programm „MULTI-COOK“ eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft „100 Rezepte“ von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Nahrungsmitteln (Seite 18).

Programm „STEAM“

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fleisch, Fisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Die Zubereitungszeit hängt von der gewählten Produktart an: „VEGETABLES“ („GEMÜSE“) – 10 Minuten, „FISH“ („FISCH“) – 15 Minuten, „MEAT“ („FLEISCH“) – 40 Minuten. Die Ein-

stellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

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

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3–9 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“ (Seite 15).

Programm „FRY“

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

Programm „STEW“

Empfohlen für Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, sowie für Zubereitung von Sützen und anderen Lebensmitteln, die lange Warmverarbeitung erfordern. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „COOK“

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

Beim Kochen von Milchreis verwenden Sie pasteurisierte Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

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

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

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

Programm „PASTA“

Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, usw., gekochten Eiern und Würstchen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2

bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Nach dem Start des Programms warten Sie auf das Tonsignal über das Aufkochen des Wassers, geben Sie die Zutaten, schließen Sie die den Deckel des Geräts und drücken Sie die Taste „Start“. Dies beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit.



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

Programm „SOUP“

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

PROGRAMM „CAKE“

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

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

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

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

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

RAM-CL1 – allgemeine Topfzange

Eignet sich zum bequemen Herausnehmen des Topfs aus dem Multikocher. Geeignet für Topfe von 1 bis 6 Liter. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich. Hergestellt aus Stahl. Dank der Gummiarbeitsfläche sichert sie einen zuverlässigen Topfgriff. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RHP-M1 – Schinkenmaker

Bestimmt zur Zubereitung von Schinken, Rollschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel oder Fisch mit verschiedenen Gewürzen und Füllstoffen. Sie können den Schinkenmaker im Multikocher, im Backofen oder im Heißluftofen oder einfach in einem Kochtopf von entsprechendem Volumen auf dem Herd verwenden.

RAM-FB1 – Frittierkorb

Der Frittierkorb wird verwendet, um eine Vielzahl von Produkten in sehr heißem oder kochendem Öl (Frittieren) zu machen. Gefertigt aus Edelstahl, hat einen abnehmbaren Griff und einen Haken für Befestigung am Topf, um Entwässerung überschüssigen Öls nach dem Kochen zu erleichtern. Geeignet für alle Topfe von 3 Litern. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RAM-G1 – Bechersatz für Joghurt mit Markierungen auf den Deckeln (4 St.)

Bestimmt zur Zubereitung von verschiedenen Joghurts (siehe Zusätzliches Zubehör). Die Becher sind mit Markierungen zur Datumsangabe versehen, um die Haltbarkeit des Lebensmittels kontrollieren zu können. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich.

RB-C502 – der Topf mit einer Keramikschicht ANATO® (Korea).

Topfvolumen: 5 Liter. Hat eine verbesserte Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen und ausgezeichnete Antihaf- und Wärmeleitungsseigenschaften, wodurch die Produkte an der Oberfläche nicht anhaften, gut durchgebraten und während der ganzen Zubereitungszeit gleichmäßig geschmort werden. Dieser Topf ist für ein besseres Backen, Braten und Kochen von Milchreis vorgesehen. Der Topf kann außerhalb des Multikochers zur Lagerung von Lebensmitteln und Zubereitung von Speisen im Ofen verwenden. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RB-S500 – Stahltopf

Topfvolumen: 5 Liter. Hat eine gute Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen. Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Suppen, Kompotten, Marmeladen und Konfitüren. In den Topf kann einen Standmixer, ein Handrührgerät und andere Küchengeräte zum Kochen von Gemüse, Fruchtpüree und Cremesuppen einsetzen. Empfohlen zum Braten und Backen. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz getrennt wurde und völlig abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch und nicht aggressive Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.

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



Es ist VERBOTEN, Schwämme mit einem harten und aggressiven Belag, Scheuermittel sowie chemisch aggressive Mittel zu verwenden.

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf.

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

Es empfiehlt sich, den inneren Aluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen:

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

Das abnehmbare Dampfventil ist auf dem oberen Gerätedeckel befestigt. Um das Ventil zu reinigen:

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



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

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

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

VI. ZUBEREITUNGSTIPS

Zubereitungsfehler und Hilfe

In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemsachen	Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungs-temperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungs-temperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizscheibe.
<ul style="list-style-type: none"> Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.	Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.
Beim Braten: <ul style="list-style-type: none"> Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen. Überschuss an Flüssigkeit im Topf. 	<ul style="list-style-type: none"> Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
Beim Kochen: Herauskokochen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab. Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	<p>Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampf-ausslassventil überdeckt.</p> <p>Sie haben in den Topf zu viel Teig getegt.</p>
	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
---	---

Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.
--	---

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser. (Details siehe auf der Seite 16).
<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.). Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt. 	<ul style="list-style-type: none"> Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. Die Vollkorngetreiden, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spielen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.

DAS GERICHT BRENT AN

<ul style="list-style-type: none"> Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. Die Anhaltbeschichtung des Topfs wurde beschädigt. 	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Anhaltbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingetrichtert.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGEGEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5–7 Minuten.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne, usw.).	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten oder verwenden Sie sie möglichst mit einer minimalen Menge.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange belassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt für eine kurze Zeit, bei der eingeschalteten automatischen Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

i Bei einer Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW/SOUP“ reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in die automatische Warmhaltefunktion umschalten.

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

#	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schaffelfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 St.)/450 (3 St.)	500	10/15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarneten (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20
8	Karotten (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
9	Beete (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	1 Stunde 20 Minuten
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	15
11	Gedämpfte Eier	3 St.	500	10

i Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK“

Betriebstemperatur, °C	Empfohlene Verwendung (siehe das Rezeptheft):
40	Zubereitung von Joghurt, Teiggängung
60	Pasteurisierung, Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung
80	Zubereitung von Quark und Glühwein
100	Zubereitung von Baiser, Marmelade
120	Zubereitung von Dickbein, Schmoren von Fleisch
140	Rauchen, Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
160	Zubereitung von Pommes frites

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Temperatur, °C	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
STEAM	Dampfgaren von Gemüse	115–120	10 Min	5 Min – 1 St / 1 Min	24	+	+
	Dampfgaren von Fleisch		40 Min				
	Dampfgaren von Fisch		15 Min				
FRY	Braten von Gemüse	150–155	10 Min	5 Min – 1 St / 1 Min	-	+	+
	Braten von Fleisch		40 Min				
	Braten von Fisch		15 Min				
STEW	Schmoren von Fleisch, Kochen von Sülzen und anderen Speisen, die lange Warmverarbeitung erfordern	90	1 St	10 Min – 12 St / 5 Min	24	-	+

Programm	Verwendungsempfehlungen		Temperatur, °C	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
MULTI-COOK	Zubereitung von jeder Art von Gerichten gemäß den manuell gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit.	Zubereitung von Gemüse	Bereich von 40 bis 160, Einstellschritt von 20°C	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	24	+	+
		Zubereitung von Fisch		20 Min				
		Zubereitung von Fleisch		40 Min				
PASTA	Zubereitung von Nudeln, usw. Kochen von Würstchen und Eiern		118–120	8 Min	2 Min – 20 St / 1 Min	-	+	+
QUICK COOK	Zubereitung von Reis, Buchweizengrütze und krümeligen Breien aus Grützen		110	25 Min	5 Min – 1,5 St / 1 Min	24	-	+
COOK	Zubereitung von Paella		120–125	1 St	30 Min – 2 St / 5 Min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Zubereitung von Milchreis. Kochen von Gemüse		90	10 Min	5 Min – 1,5 St / 1 Min	24	-	+
SOUP	Empfohlen für verschiedenen Suppen		90	1 St	10 Min – 8 St / 5 Min	24	-	+
CAKE	Empfohlen zum Backen (Keksen, Kuchen), verschiedenen Aufläufen und Soufflee		110–122	1 St	30 Min – 4 St / 5 Min	24	-	+

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 – E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an offizielle Servicezentrum.

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 Multikochegehäuse schief eingesetzt.	Setzen Sie den Topf gerade ein.
	Das Heizelement ist verschmutzt.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Heizelement.

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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



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

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet – industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.



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

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



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

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



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

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij de daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kin-

deren mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of er onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houid uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.

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



LET OP! Gebruik het apparaat niet als er iets defect is.

Technische specificaties

Model	RMC-M4502E
Vermogen	860 W
Netspanning	220 – 240 V, 50 Hz
Maximale kookpot inhoud	5 liter
Coating van de kookpot	anti-aanbak DAIKIN® (Japan)
Stoomklep	verwijderbare
LCD-display	monochroom
Niet-vluchtig geheugen	ja
3D-verwarming	ja

Programma's

1. STEAM-VEGETABLES (GESTOOMDE GROENTEN)	7. STEW (STOVEN)
2. STEAM-FISH (GESTOOMDE VIS)	8. QUICK COOK (SNEL KOKEN)
3. STEAM-MEAT (GESTOOMDE VLEES)	9. COOK (STANDAARD KOKEN)
4. FRY-VEGETABLES (GEBAKTE GROENTEN)	10. COOK-OATMEAL (PAP BEREIDEN)
5. FRY-FISH (GEBAKTE VIS)	11. PASTA
6. FRY-MEAT (GEBAKTE VLEES)	12. SOUP (SOEP)
	13. CAKE (GEBAK)
	14. MULTI-COOK (MULTIKOK)

Functies

Automatisch warm houden	tot 24 uur
Opwarmen van gerechten	tot 24 uur
Uitgestelde start	tot 24 uur, 2 timers

Leveringsomvang

Multicooker incl. de verwijderbare kookpot	1 st.
Stoommand	1 st.
Frituurmand	1 st.
Tang voor de kookpot	1 st.
Maatbeker	1 st.
Opscheplepel	1 st.
Platte lepel	1 st.
Houder van opscheplepel / lepel	1 st.
Stroomkabel	1 st.
Kookboek "100 recepten"	1 st.
Gebruiksaanwijzing	1 st.
Serviceboekje	1 st.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen aan te brengen in het ontwerp, accessoires en de technische specificaties van het toestel met het oog op de verbetering van zijn producten zonder voorafgaande kennisgeving van deze veranderingen.

RMC-M4502E multicooker A1

- Deksel met de verwijderbare stoomklep
- Aluminium binnendeksel
- Verwijderbare kookpot RB-AS03

- Bedieningspaneel met het LCD-display
- Platte lepel
- Maatbeker
- Stoommand
- Opscheplepel
- Frituurmand
- Stroomkabel
- Tang om de kookpot er uit te halen
- Houder van opscheplepel / lepel

Beschrijving van knoppen A2

- "Cooking time" ("Kooktijd") dient om het aantal uren en minuten in te voeren bij de instelling van de actuele tijd, de kooktijd en de uitgestelde start.
- "Hour/Min" ("Tijdstelling") dient om naar de modus voor tijdstelling over te gaan; om uren/minuten te kiezen in de instelmodus van de actuele tijd, de uitgestelde start en de kooktijd.
- "Preset" ("Uitgestelde start") dient om naar de modussen over te gaan van de klokinstelling en de uitgestelde start; om de timer van uitgestelde start te kiezen.
- "Keep warm / Cancel" ("Warm houden / Cancel") dient om de functie voor het warm houden van bereide gerechten uit te schakelen; om de opwarmmodus in te schakelen; om alle programma's en instellingen te cancelen, behalve de instellingen van de actuele tijd.
- "Menu" dient om het kookprogramma te kiezen.
- "Cooking mode" ("Koken") dient om het subprogramma in het "COOK" programma te kiezen.
- "Product" ("Soort product") dient om het soort product te kiezen in de programma's "STEAM", "FRY" en "MULTI-COOK".
- "Temperature" ("Temperatuur") dient om de gewenste temperatuur in het "MULTI-COOK" programma te wijzigen.
- "Start" dient om het gekozen kookprogramma te starten.

Display-structuur A3

- Indicator van het gekozen kookprogramma
- Indicator van de actuele tijd
- Indicator van de kooktijd
- Indicator van de uitgestelde start-timer (1 of 2)
- Indicator van het soort product in de programma's: "STEAM", "FRY" en "MULTI-COOK"
- Indicator van het subprogramma's in het "COOK" programma
- Indicator van de temperatuur in het "MULTI-COOK" programma

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

Vóór het eerste gebruik

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontleemt u automatisch het recht op service onder de garantie.

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen (pagina 21).



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

II. GEBRUIKSIINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomtek niet in aanzakking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Instelling van de klok

1. Sluit de stroom aan op het toestel. Druk en houdt ingedrukt de "Preset"-knop totdat de minuten-indicator van de actuele tijd op het display begint te knipperen.
2. Stel het aantal minuten in door op de "Cooking time" knop te drukken (de instelstap is 1 minuut) (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
3. Druk op de "Hour/Min" knop, de indicator van de klok gaat knipperen. Stel het aantal uren in door op de "Cooking time" knop te drukken (de instelstap is 1 minuut) (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
4. Druk op de "Keep warm / Cancel" knop of wacht enkele seconden nadat de tijd is ingesteld. De indicator van de tijd stopt te knipperen, de gedane instellingen worden in het geheugen van het toestel opgeslagen.

Instelling van de kooktijd

In de REDMOND RMC-M4502E multicooker kunt u zelf de kooktijd voor elk programma apart instellen. De instelstap en het mogelijke tijdstelbereik zijn afhankelijk van het gekozen kookprogramma.

1. Nadat u het kookprogramma hebt gekozen, druk op de "Hour/Min" knop. De minuten-indicator gaat knipperen. Wijzig het aantal minuten door op de "Cooking time" knop te drukken (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
2. Druk op de "Hour/Min" knop. De uren-indicator gaat knipperen. Wijzig het aantal uren door op de "Cooking time" knop te drukken (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
3. Indien u de kooktijd wilt instellen die minder dan een uur bedraagt, druk in de uren instelmodus op de "Cooking time" knop totdat de uren-indicator van het display verdwijnt. Druk op de "Hour/Min" knop, de minuten-indicator gaat knipperen. Stel het aantal minuten in door op de knop "Cooking time" te drukken.
4. Druk op de knop "Keep warm / Cancel" om de gedane instellingen te cancelen. Stel indien nodig het kookprogramma opnieuw in.

! **BELANGRIJK!** Bij het handmatig instellen van de kooktijd moet u er rekening houden met het mogelijke bereik van instellingen en de instelstap, zoals voorzien in het vooraf gekozen kookprogramma, in overeenstemming met de tabel met fabrieksinstellingen (pagina 23).

Voor uw gemak begint het bereik van de instelstap in de kookprogramma's met de minimale waarden. Dit stelt u in staat om de looptijd van het programma voor een korte periode te verlengen, indien het gerecht op de ingestelde tijd niet klaar is.

De multicooker beschikt over het niet-vluchtig geheugen. Bij een tijdelijke stroomuitval blijven alle gedane instellingen, inclusief de instellingen van de uitgestelde start, intact.

Preset Function ("Uitgestelde start" functie)

Door middel van deze functie kunt u de exacte tijd instellen, waarop het automatische kookprogramma uitgevoerd moet worden. Het kookproces kan

uitgesteld worden in het bereik van 10 minuten tot 24 uur, in stappen van 10 minuut. Het toestel is uitgerust met twee onafhankelijke timers, waardoor het mogelijk is om de tijd op te slaan, waarop het eten vaak klaar moet zijn.

De timer wordt als volgt ingesteld:

1. Kies het automatische programma, wijzig indien nodig de kooktijd die standaard is ingesteld.
2. Kies de geheugenfunctie **PRESET1** of **PRESET2** door op de "Preset"-knop te drukken.
3. Zet de uren instelmodus op de timer aan door op de "Hour/Min" knop te drukken, de uren-indicator begint te knipperen.
4. Stel met de "Cooking time" knop het aantal uren in (de instelstap is 1 uur). Druk op de "Hour/Min" knop, de minuten-indicator begint te knipperen. Stel met de "Cooking time" knop het aantal minuten in (de instelstap is 10 minuut).
5. Nadat de tijd is ingesteld druk op de "Start"-knop. De indicatoren van de knoppen "Start", "Keep warm / Cancel" en "Preset" gaan branden. Op het display wordt de tijd weergegeven, waarop het gerecht klaar zal zijn.

i De Preset functie is beschikbaar voor alle programma's met uitzondering van de programma's: "FRY" en "PASTA".

Bij het instellen van de tijd in de Preset functie moet u er rekening mee houden dat het aftellen van de tijd in sommige programma's begint pas nadat het toestel de ingestelde werkteemperatuur heeft bereikt.

Het wordt niet aanbevolen om de start voor een lange periode uit te stellen, als het gerecht snel aan bederf onderhevige levensmiddelen bevat.

Keep warm Function (functie voor het warm houden van bereide gerechten – automatisch warm houden)

Deze functie schakelt automatisch in meteen nadat het kookprogramma is voltooid en kan de temperatuur van een bereid gerecht tussen 70 en 75°C gedurende 24 uur houden. Daarbij brandt de "Keep warm / Cancel" knop-indicator en wordt er op het display het aftellen van de werktijd in deze modus actueel weergegeven.

Reheat Function (functie van het opwarmen van gerechten)

De REDMOND RMC-M4502E multicooker kan gebruikt worden om koude gerechten op te warmen.

1. Leg de etenswaren in de kookpot en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel.
2. Sluit het deksel en sluit de stroom aan op het toestel.
3. Druk op de "Keep warm / Cancel" knop en houd deze enkele seconden ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort. De desbetreffende indicator op het display en de knop-indicator gaan branden. De timer begint met het aftellen van de opwarmtijd.
4. Het toestel zal het gerecht tot 70–75°C opwarmen en het gedurende 24 uur warm houden. U kunt de opwarming stoppen door op de "Keep warm / Cancel" knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden totdat de knop-indicator uit gaat.

! **Ondanks het feit dat de multicooker het gerecht tot 24 uur warm kan houden is het niet aanbevolen om het opgewarmde gerecht langer dan twee of drie uur te laten warm houden, omdat het soms tot een smaakverandering daarvan kan leiden.**

Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma's

1. Maak gereed de nodige ingrediënten (meet de gewenste hoeveelheid daarvan af).
2. Leg de ingrediënten in de kookpot van de multicooker in overeenstemming met het kookprogramma en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, inclusief de vloeistof, niet boven de maximale niveau-aanduiding aan de binnenkant van de kookpot komen. Controleer dat de kookpot recht staat en goed in

contact met het verwarmingselement is.

3. Sluit het deksel van de multicooker totdat het vastklikt. Sluit de stroom aan op het toestel.
 4. Kies het gewenste kookprogramma door op de "Menu"-knop te drukken (op het display gaat de desbetreffende indicator van het programma branden).
 5. Indien het programma de keuze van het soort product voorziet, kies het juiste subprogramma met de "Product"-knop (voor programma's "MULTI-COOK", "STEAM" en "FRY") of de "Cooking mode" knop (voor het "COOK" programma. Voor elk subprogramma is de eigen kooktijd standaard ingesteld die op het display van het toestel wordt weergegeven.
 6. U kunt de standaard tijdwaarde wijzigen.
- Stel indien nodig de tijd van de uitgestelde start in (pagina 20). De "Preset" functie is niet beschikbaar in de programma's "FRY" en "PASTA".*
7. Druk op de "Start"-knop, om het kookprogramma te starten. De indicator van de "Start"-knop gaat branden. Daarna begint de uitvoering van het programma en het aftellen van de kooktijd. Het aftellen in het "STEAM" programma begint nadat het water aan de kook is gekomen en de nodige stoomdichtheid in de kookpot is bereikt. Het aftellen in de programma's "MULTI-COOK" en "FRY" begint nadat het toestel de werkteemperatuur heeft bereikt. Het aftellen in het "PASTA" programma begint nadat het water in de kookpot aan de kook is gekomen en de "Start" knop nogmaals is gedrukt.
 8. Na voltooiing van het kookprogramma wordt een geluidssignaal gegeven. Vervolgens schakelt het toestel over naar het automatisch warm houden (de "Keep warm / Cancel" knop-indicator brandt).
 9. Druk op de "Keep warm / Cancel" knop om het ingestelde programma te cancelen, het kookproces of het automatisch warm houden te onderbreken.



Om het best mogelijke resultaat te bereiken kunt u gebruik maken van de recepten voor het bereiden van gerechten beschreven in het kookboek "100 recepten" dat met de REDMOND RMC-M4502E wordt meegeleverd en speciaal voor dit model is samengesteld.



Indien u vindt dat het gewenste resultaat niet bereikt is bij gebruik van standaard automatische programma's, gebruik dan het universele "MULTI-COOK" programma dat beschikt over een uitgebreid gamma van handmatige instellingen en grote mogelijkheden biedt voor uw culinaire experimenten.

"MULTI-COOK" programma

Dit programma is bestemd voor het bereiden van bijna alle gerechten in overeenstemming met de door de gebruiker ingestelde parameters voor de temperatuur en de kooktijd. Dankzij het "MULTI-COOK" programma kan de multicooker een hele reeks keukenapparaten vervangen en maakt het mogelijk om een gerecht volgens het internet recept te bereiden dat u in een oud kookboek hebt gelezen of op bijna elk recept hebt gevonden. De multicooker voorziet in de mogelijkheid om de kooktijd voor een standaard product te kiezen (groenten, vis, vlees).

De standaard kooktijd is afhankelijk van het gekozen soort product: "VEGETABLES" ("GROETEN") – 15 minuut, "FISH" ("VIST") – 20 minuut, "MEAT" ("VLEES") – 40 minuut. De standaard ingestelde temperatuur is 160°C.

Het bereik van de handmatige tijdstelling is van 5 minuut tot 12 uur, in stappen van 1 minuut voor een interval minder dan 1 uur en in stappen van 5 minuut voor een interval van 1 uur tot 12 uur.

Het bereik van de handmatige temperatuurinstelling (wordt gewijzigd door op de "Temperature"-knop te drukken) is van 40°C tot 160°C, in stappen van 20°C.



Door middel van het MULTI-COOK programma kunt u veel verschillende gerechten bereiden. Maak gebruik van het kookboek "100 recepten" samengesteld door onze professionele koks of van de speciale tabel, waarin de aanbevolen temperatuur is aangegeven voor het bereiden van verschillende

gerechten en etenswaren (pagina 23).

“STEAM” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het stomen van groenten, vlees, vis, dieet- en vegetarische gerechten, mantly (met vlees gevulde knoedels), baby/ kindergerechten. De standaard ingestelde kooktijd is afhankelijk van het gekozen soort product: “VEGETABLES” (“GROETEN”) – 10 minuut, “FISH” (“VIS”) – 15 minuut, “MEAT” (“VLEES”) – 40 minuut. Het is mogelijk om de kooktijd in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur, in stappen van 1 minuut.

Gebruik de speciale stoommand (meegeleverd) om gerechten in dit programma te bereiden:

1. Giet 600–1000 ml water in de kookpot. Plaats de stoommand in de kookpot.
2. Meet af en maak gereed de ingrediënten volgens het recept, leg de ingrediënten in de stoommand zodat die gelijkmatig zijn verdeeld en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Controleer dat de kookpot goed in contact met het verwarmingselement is.
3. Volg de instructies, zoals aangegeven in punten 3–9 van het deel “Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma’s” (pagina 20).

“FRY” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van groenten, vlees, vis, zeevruchten, halffabricaten etc. De standaard ingestelde kooktijd is afhankelijk van het gekozen soort product: “VEGETABLES” (“GROETEN”) – 10 minuut, “FISH” (“VIS”) – 15 minuut, “MEAT” (“VLEES”) – 40 minuut. Het is mogelijk om de kooktijd in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur, in stappen van 1 minuut. Het is toegestaan om de producten met het deksel (van het toestel) open te bakken.

“STEW” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, vis en zeevruchten, alsmede voor het bereiden van aspic en andere gerechten, waarvoor een warme bereiding gedurende lange tijd nodig is. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 10 minuut tot 12 uur, in stappen van 5 minuut.

“COOK” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van rijst, boekweit en gekookte pap van verschillende graankorrels. De standaard ingestelde tijd is afhankelijk van het gekozen programma “QUICK COOK” – 25 minuut, “COOK” – 1 uur, “OATMEAL” – 10 minuut. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur 30 minuut, in stappen van 1 minuut (“QUICK COOK”, “OATMEAL”), en in het bereik van 30 minuut tot 2 uur, in stappen van 5 minuut (“COOK”).

Bij het bereiden van melkpap gebruik magere gepasteuriseerde melk. Om te voorkomen dat de melk overkookt en om het gewenste resultaat te bereiken, wordt het aanbevolen het volgende vóór de bereiding te doen:

- alle volkoren granen zorgvuldig spoelen (rijst, boekweit, gierst etc.) tot het water helder is;
- de kookpot van de multikooker vóór het koken met roomboter insmeren; strikt de verhouding tussen de ingrediënten handhaven door de ingrediënten af te meten volgens het recept in het kookboek; de hoeveelheden van de ingrediënten strikt naar evenredigheid verminderen of vergeten;
- bij gebruik van volle melk moet deze met drinkwater worden verdund in een verhouding van 1:1.

Eigenschappen van melk en granen kunnen verschillen afhankelijk van de plaats van oorsprong en de producent, wat soms de kookresultaten kan beïnvloeden.

Indien het gewenste resultaat in het “COOK” programma niet bereikt is, maak gebruik van het universele “MULTI-COOK” programma. De optimale temperatuur voor het bereiden van melkpap is 100°C. De hoeveelheid van de in-

grediënten en de kooktijd worden volgens het recept ingesteld.

“PASTA” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van pasta etc., gekookte eieren en worstjes. In dit programma staat de kooktijd standaard op 8 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 2 tot 20 minuut, in stappen van 1 minuut. Na het starten van het programma wacht op het geluidssignaal dat aangeeft dat het water aan de kook is gekomen, doe de ingrediënten in het water, sluit het deksel van het toestel en druk op de “Start”-knop. Daarna begint het aftellen van de kooktijd.



Bij de bereiding van bepaalde etenswaren (zoals pasta, pelmeni etc.) wordt schuim gevormd. Om te voorkomen dat het schuim uit de kookpot ontsnapt, kunt u de gerechten met het deksel open bereiden.

“SOUP” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende soepen, alsmede compoten en drankjes. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 10 minuut tot 8 uur, in stappen van 5 minuut.

“CAKE” programma

Dit programma wordt voor het bakken aanbevolen (koeken, biscuiten, taarten). In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 30 minuut tot 4 uur, in stappen van 5 minuut.

III. SPECIALE FUNCTIES

- Deeg laten rijzen
- Brood bakken
- Fondue maken
- Yoghurt maken
- Frituren
- Opwarmen van babyvoeding
- Pasteuriseren van vloeibare producten
- Steriliseren van vaatwerk en producten voor persoonlijke verzorging

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

De optionele accessoires voor de multikooker kunnen afzonderlijk worden gekocht. Voor de vragen betreffende het assortiment, de aankoop en de verenigbaarheid van optionele accessoires met het model van uw toestel kunt u contact opnemen met de erkende dealer in uw land.

RAM-CL1 – universele tang voor het kookpot

De tang is bestemd om de kookpot uit de behuizing van de multikooker eenvoudig eruit te halen. De tang is geschikt voor de kookpotten met inhoud van 1 tot 6 liter. De tang kan ook voor multikookers van andere merken worden gebruikt. Gemaakt van staal. De werkvlakken met de rubbercoating zorgen voor goede vasthouden van de kookpot. Geschikt voor de vaatwasser.

RHP-M1 – speciale vorm voor het maken van ham

Deze speciale vorm is bestemd voor het bereiden van ham, rollades en andere lekkernijen van vlees, gevogelte of vis met de toevoeging van verschillende kruiden en vullingen. U kunt deze speciale vorm gebruiken in de multikooker, oven of aerogrill of gewoon in een kookpan met een geschikte inhoud voor het bereiden op het fornuis.

RAM-FB1 – frituurmand

De frituurmand wordt gebruikt om verschillende etenswaren in hete of kokende olie (frituur) te bakken. Is gemaakt van roestvrij staal, heeft een afneembaar handvat en een haak om deze aan de kookpot te bevestigen tijdens het afgieten van olie na het frituren. De frituurmand is geschikt voor alle kookpotten met inhoud van 3 liter. De frituurmand kan ook met multikookers van andere merken worden gebruikt. Geschikt voor de vaatwasser.

RAM-G1 – set van yoghurt potjes met de datumaanduiding op het deksel (4 st.)

De potjes zijn bestemd om verschillende soorten yoghurt erin te maken (zie

Speciale functies). De potjes hebben een datumaanduiding, waardoor de vervaldatum van het product gecontroleerd kan worden. De potjes kunnen ook met multikookers van andere merken worden gebruikt.

RB-C502 – kookpot met keramische ANATO® coating (Korea)

Inhoud: 5 liter. Deze kookpot beschikt over een verbeterde weerstand tegen mechanische beschadigingen en uitstekende anti-aanbak en warmtegeleidende eigenschappen, waardoor het gerecht niet aan de oppervlakte aanbak en gelijkmatig gedurende het hele kookproces wordt gebak en gestoofd. Deze kookpot is speciaal ontworpen om het proces van bakken, braden en koken van melkpap te verbeteren. U kunt de kookpot apart van de multikooker gebruiken om de producten erin te bewaren en gerechten in de oven te bereiden. Geschikt voor de vaatwasser.

RB-S500 – stalen kookpot

Inhoud: 5 liter. De kookpot beschikt over een verbeterde weerstand tegen mechanische beschadigingen. Het is aanbevolen voor bereiding van verschillende soepen, compoten, jam en confiture. De kookpot is geschikt voor gebruik van blender, mixer en andere keukenapparatuur tijdens het bereiden van groenten en vruchtenpuree en roomsoepen. Het is niet aanbevolen om de kookpot voor het bakken en het bereiden van gebak te gebruiken. Geschikt voor de vaatwasser.

V. REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen! Gebruik een zachte doek en niet-agressieve afwasmiddelen. Wij raden u aan het toestel meteen na gebruik te reinigen.

Vóór het eerste gebruik of voor de verwijdering van geuren na het koken wordt het aanbevolen om een halve citroen in het “STEAM-FISH” programma gedurende 15 minuten te stomen.



HET IS VERBODEN om harde sponjes of schuur/sponjes, reinigingsmiddelen die schuurdeeltjes bevatten en chemisch agressieve middelen voor de reiniging te gebruiken.

Reinig de behuizing van het toestel zo vaak als het nodig is.

De kookpot moet na elk gebruik worden gereinigd. De kookpot mag in de vaatwasser worden gereinigd. Na het reinigen veeg de buitenkant van de kookpot droog met een droge doek.

Het aluminium binnendeksel en de stoomklep moeten na elk gebruik van het toestel worden gereinigd.

Het binnendeksel wordt als volgt gereinigd:

1. Open het deksel van de multikooker.
2. Druk op de twee kunststof bevestigingsclipsen geplaatst aan de binnenkant van het deksel tegelijkertijd naar het midden.
3. Zonder veel kracht te gebruiken trek het aluminium deksel een beetje naar u toe en naar beneden totdat het van het hoofddeksel loskomt.
4. Veeg de oppervlakken van de beide deksels schoon met een vochtige doek of tissue. Was het verwijderde deksel indien nodig onder stromend water en gebruik daarvoor een afwasmiddel. Het reinigen in de vaatwasser is niet gewenst.
5. Plaats het aluminium deksel in de sleuven, lijt het uit met het hoofddeksel en druk zachtjes op de bevestigingsclipsen tot het deksel op zijn plaats klikt. Het binnendeksel moet stevig vastzitten.

De verwijderbare stoomklep is op het bovendeksel van het toestel geïnstalleerd. De klep wordt als volgt gereinigd:

1. Verwijder voorzichtig het deksel van de stoomklep door het aan de nok omhoog en naar u toe te trekken.

2. Draai de bevestigingsclip geplaatst aan de onderkant van de klep tegen de klok in (in de richting van <open>) zo ver als het kan en verwijder het.
3. Verwijder voorzichtig de rubberen afdichting uit de bevestigingsclip. Reinig alle delen van de klep volgens de reinigingsvoorschriften.

STOP

Let op! Het is verboden om de rubberen afdichting te verdraaien en uit te rekken om de vervorming daarvan te voorkomen.

4. Plaats de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde: plaats de rubberen afdichting weer in de bevestigingsclip, lijt de sleuven van de bevestigingsclip met de nokken aan de binnenkant van de klep en draai de bevestigingsclip met de klok mee (in de richting <close>). Plaats de stoomklep in de opening op het deksel van het toestel, zodat de nok in de tegenovergestelde richting dan het display kijkt.

Tijdens het koken kan het condensaat worden gevormd dat in dit model wordt verzameld in een speciaal gootje in de behuizing van het toestel rondom de kookpot. U kunt het condensaat makkelijk met een keukendoek verwijderen.

VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan

In dit deel zijn de veelvoorkomende fouten opgesomd die bij het bereiden van gerechten in de multicooker worden gemaakt, worden de mogelijke oorzaken daarvan bekeken en de oplossingen aangeboden.

HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	<ul style="list-style-type: none"> • Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is. • Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.
De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	<ul style="list-style-type: none"> • De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement. • Zorg ervoor dat er in de werkruimte van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de verontreiniging van het verwarmingselement.
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen. • De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd. • U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend). • Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker. 	<ul style="list-style-type: none"> • Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn. • Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Bij het stoven: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.	Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.
Bij het bakken: <ul style="list-style-type: none"> • U heeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan. • Overvloedige vocht in de kookpot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. • Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept. <p>Sluit niet het deksel van de multicooker, indien het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moet u vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgieten.</p>
Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad	Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.
Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar):	Doe minder deeg in de kookpot.
	Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.

HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT

U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
--	--

Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).	Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheid gebruiken.
--	--

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER

Bij het bereiden van de melkpap kookt melk over.	De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productie-locatie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verduld (zie meer info op pagina 21).
<ul style="list-style-type: none"> • De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.). • De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd. • Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.

HET GERECHT BAKT AAN

<ul style="list-style-type: none"> • De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding. • De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd. 	Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.
Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.
Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.	Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.
Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.	Doe meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.
Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).	Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.
Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnenkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.	Smeer de bodem en zijanten van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot!).

HET PRODUCT HEEFT ZIJN SNIJVORM VERLOREN

U hebt het product in de kookpot te vaak geroerd.	Bij het standaard bakken roer het gerecht niet vaker dan een keer per 5-7 minuut.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.

GEBAK IS TE NAT

U hebt verkeerde ingrediënten gebruikt die te veel vocht afgeven (sap-pige groenten of fruit, bevroren bessen, zure room etc.).	Gebruik de ingrediënten volgens het recept van de gebak. Gebruik als ingrediënten geen producten die te veel vocht bevatten of gebruik ze zo veel mogelijk in kleine hoeveelheden.
U hebt de bereide gebak te lang in de gesloten multicooker laten staan.	Haal de gebak uit de multicooker zodra deze gaar is. Indien nodig kunt u de gebak in de multicooker voor een korte tijd laten staan, terwijl de warmhoudfunctie (automatisch warm houden) ingeschakeld is.

DE GEBAK IS NIET GEREZEN

Eieren met suiker zijn niet goed geklopt.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan.
Het deeg met bakpoeder bleef te lang staan.	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneet.	
U hebt fout gemaakt bij het toevoegen van ingrediënten.	
Het door u gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van de multicooker.	

i In sommige modellen van de REDMOND multicookers wordt in het "STEW" en "SOUP" programma de oververhittingsbeveiliging geactiveerd, wanneer te weinig vloeistof in de kookpot blijft. In dit geval stopt het kookprogramma en de multicooker gaat over naar de warmhoudmodus (automatisch warm houden).

Aanbevolen stoomtijd van verschillende etenswaren

#	Product	Gewicht, g (aantal)	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkenshaas / ossenhaas (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamshaas (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kipfilet (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Vleesballetjes / gehaktballen	180 (6 st.)/450 (3 st.)	500	10/15
5	Vis (filet)	500	500	10
6	Garnalen voor salade (geschild, gekookt en bevroren)	500	500	5
7	Aardappelen (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Wortel (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rode biet (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 uur 20 min
10	Groenten (vers bevroren)	500	500	15
11	Gestoomde ei	3 st.	500	10

i Houdt er rekening mee dat deze aanbevelingen van algemene aard zijn. De werkelijke stoomtijd kan van de aanbevelingen waarden verschillen afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaakvoorkeuren.

Aanbevelingen voor het gebruik van temperatuuri modi in het "MULTIKOK" programma ("MULTI-COOK")

Werktemperatuur	Aanbevelingen voor gebruik (zie ook het kookboek)
40	Yoghurt maken, deeg laten rijzen
60	Pasteuriseren, groene thee maken, babyvoeding bereiden
80	Kwark, glühwein maken
100	Meringue bakken, confiture maken
120	Eisbein bereiden, vlees stoven
140	Roken, roosteren van bereide gerechten om deze knapperig te maken
160	Frietjes maken

Overzichtstabel kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Aanbevelingen voor gebruik	Temperatuur, °C	Standard ingesteld kooktijd	Bereik van de kooktijd / instelstap	Uitgeselde start, uren	Wachten op het komen op werkteemperatuur	Functie automatisch warm houden
STEAM	Stomen van groenten	115-120	10 min	5 min – 1 uur / 1 min	24	+	+
	Stomen van vlees		40 min				
	Stomen van vis		15 min				
FRY	Bakken van groenten	150-155	10 min	5 min – 1 uur / 1 min	-	+	+
	Bakken van vlees		40 min				
	Bakken van vis		15 min				
STEW	Stoven van vlees, bereiden van aspic en gerechten die warme bereiding gedurende lange tijd nodig hebben	90	1 uur	10 min – 12 uur / 5 min	24	-	+

MULTI-COOK	Bereiden van verschillende gerechten in overeenstemming met de door de gebruiker handmatig ingestelde temperatuur en tijd	Bereiden van groenten	Bereik van 40 tot 160, in stappen van 20°C	15 min	5 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 12 uur / 5 min	24	+	+
		Bereiden van vis	Bereiden van vlees	20 min	40 min			
PASTA	• Bereiden van pasta etc. • Koken van worstjes en eieren.		118-120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Bereiden van rijst, boekweit en gekookte pap van graankorrels		110	25 min	5 min – 1,5 uur / 1 min	24	-	+
COOK	Bereiden van pilav		120-125	1 uur	30 min – 2 uur / 5 min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Bereiden van melkpap. Koken van groenten.		90	10 min	5 min – 1,5 uur / 1 min	24	-	+
SOUP	Wordt aanbevolen voor de bereiding van verschillende soepen		90	1 uur	10 min – 8 uur / 5 min	24	-	+
CAKE	Wordt aanbevolen voor het bereiden van gebak (koeken, biscuits, taarten), verschillende ovenschotels en soufflé		110-122	1 uur	30 min – 4 uur / 5 min	24	-	+

VII. PROBLEMEN OPlossen (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT)

Footmelding op het display	Mogelijke storingen	Storing verhelpen
E1 – E3	Systeemfout, de besturingsprintplaat of het verwarmingselement kan kapot geraakt zijn.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Sluit goed het deksel, sluit de stroom weer aan. Indien na het weer inschakelen het probleem zich blijft voordoen, neem contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

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

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

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

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

MISURE DI SICUREZZA

Il produttore non e' responsabile per danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e del rispetto delle istruzioni d'uso dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. L'uso industriale o altro costituisce violazione delle regole d'uso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione d'esercizio dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare prolunghe conformi alla potenza assorbita dall'apparecchio, la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra: e' un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

STOP

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

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

STOP

Attenzione: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare guasti non conformi alle condizioni di garanzia, nonché scosse elettriche. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.

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

STOP

Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e che si sia raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. E' vietato immergere l'apparecchio in acqua o lavarlo sotto il rubinetto.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone inesperte o con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguiti presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

STOP

ATTENZIONE! E' vietato l'uso del dispositivo in presenza di eventuali malfunzionamenti.

Caratteristiche tecniche

Modello.....	RMC-M4502E
Potenza	860 Wt
Tensione dell'alimentazione	220 – 240 V, 50 Hz
Volume della pentola	5 l
Rivestimento della pentola	antiaderente DAIKIN® (Giappone)
Valvola a vapore	staccabile
Display LCD	monocromo
Memoria interna	presente
Riscaldamento 3D	presente

I programmi

1. STEAM-VEGETABLES (VERDURE AL VAPORE)
2. STEAM-FISH (PESCE AL VAPORE)
3. STEAM-MEAT (CARNE AL VAPORE)
4. FRY-VEGETABLES (VERDURE FRITTE)
5. FRY-FISH (PESCE FRITTO)
6. FRY-MEAT (CARNE FRITTA)
7. STEW (STUFATURA)
8. QUICK COOK (COTTURA RAPIDA)
9. COOK (BOLLITURA)
10. COOK-OATMEAL (COTTURA DI PAPPA AL LATTE)
11. PASTA
12. SOUP (MINESTRE)
13. CAKE (PRODOTTI DA FORNO)
14. MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Funzioni

"Keep Warm" (mantiene caldo) fino a 24 ore
 Riscaldamento del piatto fino a 24 ore
 Partenza differita..... fino a 24 ore, 2 timers

Contenuto della confezione

Multicooker con pentola multicottura installata.....	1 pezzo
Contentitore per cottura a vapore	1 pezzo
Cestello per frittura	1 pezzo
Pinza per la pentola	1 pezzo
Contentitore graduato	1 pezzo
Mestolo	1 pezzo
Cucchiaio piano.....	1 pezzo
Supporto per mestolo/ cucchiaio	1 pezzo
Cavo elettrico.....	1 pezzo
Libro "100 ricette".....	1 pezzo
Manuale d'uso.....	1 pezzo
Libretto di servizio.....	1 pezzo

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

Composizione del Multicooker RMC-M4502E A1

1. Coperchio con valvola a vapore staccabile
2. Coperchio interno in alluminio
3. Pentola estraibile RB-AS03
4. Pannello di comando con display LCD
5. Cucchiaio piano
6. Bicchiere graduato
7. Contentitore per cottura a vapore
8. Mestolo
9. Cestello per frittura

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

Pannello di controllo A2

1. "Cooking time" ("Tempo di cottura") – l'impostazione dell'ora corrente, del tempo di cottura e della partenza differita
2. "Hour/Min" ("Ore/Minuti") – selezione ore/minuti per l'impostazione dell'ora corrente, del tempo di cottura e della partenza differita
3. "Preset" ("Partenza differita") – inserimento partenza differita
4. "Keep warm / Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") – attivazione della funzioni di riscaldamento e cancellazione di tutti programmi ed impostazioni, escluso le impostazioni dell'ora corrente
5. "Menu" – la scelta del programma di cottura
6. "Cooking mode" ("Tipo di cottura") – scelta del modo di cottura nel programma "COOK"
7. "Product" ("Tipo di prodotto") – la scelta del tipo di alimento da cucinare nei programmi "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatura") – modifica della temperatura di cottura nel programma "MULTI-COOK"
9. "Start" – avvio del programma di cottura selezionato

La costruzione di display A3

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

I. PRIMA DELL'USO

Prima di iniziare ad usare il Multicooker la invitiamo a leggere attentamente il manuale d'uso e conservare lo stesso in qualità di vademecum. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Disimballare attentamente l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie. La mancanza del numero di serie del prodotto vi priva automaticamente dei diritti di assistenza post-vendita in garanzia.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la pentola multicottura con acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odori estranei comunque non dovuti a difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna pulire l'apparecchio (pag. 26).

!

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

II. INSTALLAZIONE

Prima della prima messa in funzione

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

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano

danneggiate, scheggiate o che abbiano altri difetti. Tra la pentola multicottura e l'elemento riscaldante non devono esserci oggetti estranei.

Regolazione orologio

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Premere e tenere premuto il pulsante "Preset", finché sul display inizierà a lampeggiare l'indicatore dei minuti dell'ora corrente.
2. Premendo il pulsante "Cooking time" impostare il valore dei minuti (per modificare velocemente il valore tenere premuto il pulsante).
3. Premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dell'orologio inizia lampeggiare. Premendo il pulsante "Cooking time" impostare il valore dell'ora per modificare velocemente il valore tenere premuto il pulsante.
4. Al termine della regolazione premere il pulsante "Keep warm / Cancel" per salvare le impostazioni, oppure attendere qualche secondo finché l'indicatore dell'orologio non smette di lampeggiare, le impostazioni effettuate verranno salvate automaticamente.

Impostazione del tempo di cottura

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

1. Dopo la scelta del programma di cottura premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dei minuti inizia a lampeggiare. Premendo il pulsante "Cooking time" cambiare il valore dei minuti (per modificare velocemente il valore tenere premuto il pulsante).
2. Premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dell'orologio inizia lampeggiare. Premendo il pulsante "Cooking time" impostare il valore dell'ora per modificare velocemente il valore tenere premuto il pulsante.
3. Per impostare tempi di cottura minori di un'ora premere il pulsante "Cooking time" finché l'indicatore dell'ora non scompare dal display. Premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dei minuti comincia a lampeggiare, premere il pulsante "Cooking time" per impostare il valore dei minuti.
4. Per cancellare le impostazioni effettuate premere il pulsante "Keep warm / Cancel" e ripetere le impostazioni dal punto 1.

I **IMPORTANTE!** In caso di impostazione manuale del tempo di cottura tenere in considerazione il tempo di cottura previsto per il programma scelto facendo riferimento alla tabella di pag.28.

Per comodità, il tempo specificato nei programmi di cottura inizia con i valori minimi. Questo consente di estendere per un breve periodo il funzionamento del programma se il piatto non risulta ancora pronto al termine del tempo stabilito.

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

Funzione Preset (partenza differita)

La funzione permetta di stabilire l'orario esatto in cui il programma di cottura deve iniziare. E' possibile rinviare il programma di cottura fino a 24 ore con scatti di 10 minuti. L'apparecchio è dotato di due timer indipendenti che permettono di memorizzare l'ora alla quale si preparano più spesso i piatti.

Impostazione del timer:

1. Selezionare il programma di cottura, se necessario cambiare il tempo di cottura stabilito di default.

2. Premere il pulsante "Preset" per scegliere la cella di memoria PRESET1 oppure PRESET2.
3. Prema il pulsante "Hour/Min" per accedere alle impostazione dell'orologio del timer, l'indicatore dell'orologio inizia a lampeggiare.
4. Tramite il pulsante "Cooking time" impostare il valore delle ore. Premere il pulsante "Hour/Min", l'indicatore dei minuti inizia a lampeggiare. Premere il pulsante "Cooking time" per impostare il valore dei minuti (il passo di impostazione è di 10 minuti).
5. Al termine delle impostazioni premere "Start". Gli indicatori dei pulsanti "Start", "Keep warm / Cancel" e "Preset" si accendono. Sul display verrà visualizzata l'ora alla quale il piatto sarà pronto.

i L'uso della funzione "Preset" è disponibile per tutti i programmi, ad esclusione dei programmi "FRY" e "PASTA".

Attivando la funzione "Preset" è necessario tener conto che il conteggio del tempo, in alcuni programmi, inizia solo dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di lavoro stabilita.

Si consiglia di non utilizzare questa funzione se la ricetta contiene alimenti deperibili (uova, latte fresco, carne, ecc.).

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

Si accende automaticamente subito dopo il termine del programma di cottura e può mantenere la temperatura del piatto pronto tra 70 e 75°C fino a 24 ore. Quando l'autoriscaldamento è in funzione il pulsante "Keep warm/Cancel" si accende e sul display viene visualizzato il conteggio del tempo autoriscaldamento.

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

Funzione Reheat (riscaldamento dei piatti)

IL MULTICOOKER REDMOND RMC-M4502E può essere utilizzato per il riscaldamento delle portate.

1. Versare la pietanza da riscaldare nella pentola multicottura e inserirla nel Multicooker.
2. Chiudere il coperchio e collegare l'alimentazione elettrica.
3. Premere e tenere premuto alcuni secondi il pulsante "Keep warm/Cancel" fino all'emissione del segnale acustico, il relativo indicatore sul display e il pulsante si accendono. Il timer visualizza il conteggio del tempo di riscaldamento.
4. L'apparecchio riscalderà il piatto fino a 70-75°C e lo manterrà caldo fino a 24 ore. Per fermare il riscaldamento premere e tenere premuto il pulsante "Keep warm/Cancel", finché l'indicatore del pulsante non si spegne.

i Sebbene il Multicooker possa mantenere la pietanza calda fino a 24 ore, è consigliato lasciare il piatto in questa condizione per più di 2 o 3 ore piatto in questo regime per più di 2-3 ore poiché potrebbe modificare il gusto.

Funzionamento generale dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti necessari.
2. Versare gli ingredienti nella pentola multicottura in conformemente al programma di cottura e inserirla nell'apparecchio. Verificare che i tutti ingredienti, incluso il liquido, sia al di sotto del valore massimo riportato sulla scala interna della pentola. Assicurarsi che la pentola sia correttamente installate e perfettamente a contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere il coperchio e collegare l'alimentazione elettrica.
4. Premere il pulsante "Menu", scegliere il programma di cottura adegua-

to (sul display si accenderà l'indicatore relativo al programma).

5. Se nel programma è prevista la scelta del prodotto, selezionare il subprogramma relativo tramite il pulsante "Product" (funzione disponibile nei programmi "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY" per il programma "COOK" premere il tasto "Cooking mode"). Per ogni subprogramma, il tempo di cottura stabilito di default viene visualizzato sul display.
6. Il tempo di cottura stabilito di default può essere comunque modificato.
7. In caso di necessità impostare il tempo di partenza differita. La funzione "Preset" non è disponibile nei programmi "FRY" e "PASTA".
8. Per attivare il programma di cottura premere il pulsante "Start", l'indicatore del pulsante si accende, il programma di cottura inizia ed il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display. Nel programma "STEAM" il conto alla rovescia inizia dopo che l'acqua avrà cominciato a bollire e che il vapore avrà raggiunto una densità sufficiente. Il conto alla rovescia nei programmi "MULTI-COOK" e "FRY" inizia solo dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura d'esercizio, nel programma "PASTA" dopo che l'acqua ha cominciato a bollire, il versamento degli ingredienti e dopo aver premuto nuovamente il pulsante "Start".
9. Al termine del programma di cottura sarete avvertiti da un segnale acustico. L'apparecchio passa in regime di autoriscaldamento (l'indicatore del pulsante "Keep warm/Cancel" si accende).
10. Per cancellare il programma impostato, interrompere il processo di cottura oppure l'autoriscaldamento, premere il pulsante "Keep warm / Cancel".



Per un miglior risultato qualitativo vi consigliamo di usare le ricette nel libro "100 ricette" incluso nella confezione, appositamente sviluppato per il Multicooker REDMOND RMC-M4502E.



Se, a vostro avviso, utilizzando i programmi automatici, non avete raggiunto il risultato desiderato, potete selezionare il programma universale "MULTI-COOK" che offre la possibilità di impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura per tutti i vostri esperimenti culinari.

Il programma "MULTI-COOK"

Questo programma è destinato alla preparazione di qualsiasi piatto di vostra scelta, impostando i parametri di temperatura e tempo di cottura desiderati. Grazie alla versatilità del programma "MULTI-COOK", il Multicooker RMC-M4502E può sostituire molti apparecchi da cucina e permette di preparare praticamente ogni ricetta. E' possibile selezionare il tempo di cottura impostato di default a seconda degli ingredienti (ortaggi, pesce, carne). Il tempo di cottura di default dipende dal tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" ("ORTAGGI") – 15 minuti, "FISH" ("PESCE") – 20 minuti, "MEAT" ("CARNE") – 40 minuti. La temperatura di cottura di default è 160°C.

L'intervallo di regolazione manuale del tempo va da 5 minuti a 12 ore con scatti di 1 minuto per tempi minori di 1 ora; 5 minuti per tempi da 1 a 12 ore. L'intervallo di regolazione manuale della temperatura (attivabile premendo il pulsante "Temperature") va da 40°C a 160°C con scatti di 20°C.



In programma "MULTI-COOK" consente la preparazione di una vasta gamma di piatti. Consigliamo di utilizzare il libro "100 ricette" fornito con il prodotto, scritto dai nostri cuochi professionisti oppure consultate la tabella riassuntiva a pag.28 sulle temperature consigliate per la cottura dei vari piatti.

Il programma "STEAM"

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

con scatti di 1 minuto.

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

1. Versa nella pentola 600-1000 ml d'acqua. Installare nella pentola il contenitore per la cottura a vapore.
2. Misurare e prepara i prodotti secondo la ricetta, collocarli uniformemente nel contenitore e inserire la pentola con il contenitore per la cottura a vapore nell'apparecchio. Verificare che la pentola sia a contatto con l'elemento riscaldante.
3. Seguire le indicazioni dai punti 3 a 9 nella sezione "Funzionamento generale dei programmi automatici" a (pag. 25).

Il programma "FRY"

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

Programma "STEAM"

Raccomandato per la stufatura di ortaggi, carne, pesce, frutti di mare ed anche per la preparazione di gelatina e di altri piatti che richiedono lunghi tempi di cottura. Il tempo di cottura predefinito è di 1 ora. E' possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con scatti di 5 minuti.

Programma "COOK"

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

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

- Lavare accuratamente i cereali (riso, grano saraceno, miglio e etc), finché l'acqua non sarà pulita;
- Prima della cottura imbrattare la pentola multicottura;
- Rispettare attentamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo le indicazioni del libro di ricette; ridurre oppure aumentare la quantità di ingredienti seguendo sempre le proporzioni;
- In caso d'uso di latte intero diluirlo con acqua nella proporzione di 1:1. Le proprietà del latte e dei cereali possono variare a seconda del luogo di origine, ciò a volte può influire sui risultati di cottura.

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

Programma "PASTA"

Raccomanda per la cottura di pasta, uova e salsiccie. Il tempo di cottura predefinito è di 8 minuti. E' possibile regolare manualmente il tempo di cottura da 2 fino a 20 minuti con scatti di 1 minuto. Dopo la messa in funzione del programma attendere il segnale acustico che segnala che l'acqua è arrivata a bollire, versare gli ingredienti, chiudere il coperchio e premere il pulsante "Start". Il conto alla rovescia del tempo di cottura inizia. La funzione "Time

delay" in questo programma non è disponibile.



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

Programma "SOUP"

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

Programma "CAKE"

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

III. FUNZIONI ULTERIORI

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

IV. ACCESSORI AGGIUNTIVI

Gli accessori opzionali del Multicooker possono essere acquistati separatamente. Per tutte le informazioni riguardanti il campo di applicazione, l'acquisizione e la compatibilità con vostro modello di Multicooker si prega di contattare un rivenditore autorizzato nel vostro paese

RAM-CL1 – la pizza universal per vaso

Pinze in acciaio per la rimozione comoda e sicura della coppa. Non scivolano e non graffiano la superficie esterna del contenitore. E' idonea per pentole di volume da 1 fino a 6 litri. Lavabili in lavastoviglie.

RHP-M1 – accessorio per la cottura di prosciutto

Destinato per la cottura di prosciutto, polpettone ed altre prelibatezze di carne, pollame o pesce con aggiunta di diverse spezie e additivi. Questo accessorio può essere utilizzato con il Multicooker, in forno, in aerogrill oppure semplicemente in pentola sul fornello.

RAM-FB1 – il cestello per frittura

Utilizzato per la frittura in olio molto caldo oppure bollente. Realizzato in acciaio inox, ha la maniglia staccabile ed il gancio per il fissaggio alla pentola per facilitare il travaso dell'olio in eccesso alla fine della cottura. Idoneo per ogni pentola da 3 litri di volume. Lavabile in lavastoviglie.

RAM-G1 – set di vasetti per yogurt con etichetta sul coperchio (4 pezzi)

Destinato alla preparazione di yogurt (vedi "funzioni ulteriori"). I vasetti sono dotati di etichetta per la scrittura della data di scadenza.

RB-C502 – vaso con rivestimento in ceramica marchio ANATO® (Korea)

Capacità: 5 litri. Elevata resistenza a sollecitazioni meccaniche, proprietà antiaderenti e di conduttività termica perfette grazie alle quali il cibo non si attacca alla superficie. Questo contenitore è spettacolarmente designato per il processo di panificazione, frittura e di cottura di pappe al latte. E' possibile usare il vaso al di fuori del Multicooker per la conservazione dei prodotti e

per la preparazione di piatti in forno. Lavabile in lavastoviglie.

RB-S500 – vaso in acciaio inox

Capacità: 5 litri. Elevata resistenza a sollecitazioni meccaniche, raccomandato per la preparazione di minestre, frutta cotte con sciroppo, marmellate e conserve di frutta. Adatto all'uso con mixer, sbattitori ed altri apparecchi per la preparazione di purè e passati di verdura. Non adatto alla frittura e alla panificazione. Lavabile in lavastoviglie.

V. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

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

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

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

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

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

Per pulire l'interno del coperchio in alluminio:

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

Per pulire la valvola a vapore (posizionata sul coperchio superiore dell'apparecchio):

1. Rimuovere con cautela la valvola a vapore tirando il coperchio con un piccolo sforzo verso l'alto e verso se stessi.
2. Premere il bottone nella direzione della freccia ed aprire la valvola.
3. Lavare la valvola ed il coperchio.
4. Chiudere il coperchio della valvola e montare la valvola a vapore sul coperchio dell'apparecchio, orientando all'indietro la sporgenza per estrazione.

La condensa che in questo modello si accumula in un'apposita cavità nel corpo dell'apparecchio attorno alla coppa, può essere facilmente rimossa utilizzando salviette da cucina.

VI. RACCOMANDAZIONI PER LA COTTURA

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

In questo paragrafo sono riportati gli errori più comuni commessi durante la cottura con il Multicooker, le potenziali cause e i possibili rimedi.

LA PIETANZA NON E' COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause	Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperatura non era sufficientemente alta	<ul style="list-style-type: none"> Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La pentola multicottura e l'elemento riscaldante non sono a stretto contatto, quindi la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> Il vaso deve essere installato in corpo a livello, collocando bene in fondo ad elemento riscaldante. Verifica che in camera di lavoro di multicottura non ci sono gli oggetti estranei. Non lascia gli inquinamenti di elemento riscaldante.
<ul style="list-style-type: none"> La selezione degli ingredienti e' errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure e' stato selezionato il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). La ricetta da voi scelta non e' adatta alla cottura nel Multicooker. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare preferibilmente le ricette adatte al modello di Multicooker. La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore, la quantità d'acqua nella pentola e' insufficiente a garantire la densità di vapore necessaria.	Versare nella pentola una quantità d'acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la frittura avete versato troppo olio.	Durante la cottura in padella e' sufficiente che il fondo della pentola sia coperto da uno strato sottile di olio. Per la preparazione delle frittiture seguire le rispettive ricette.
Eccesso di umidità nel piatto.	Non chiudere il coperchio del Multicooker durante la frittura se non diversamente prescritto nella ricetta. Scongela i prodotti surgelati prima della cottura, eliminando l'acqua in eccesso
Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.	Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Durante la lievitazione l'impasto si e' attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella pentola multicottura una quantità minore di impasto.
Avete messo nella pentola troppo impasto.	Rigirare l'impasto e continuate a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.

IL PRODOTTO E' SCOTTO

Errore nella selezione del tipo di programma o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adatte al vostro modello. La scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.
Dopo aver terminato la cottura la pietanza e' rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso	E' sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo. Se nel vostro modello e' prevista la disattivazione, utilizzatela.

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni di produzione. E' consigliato usare latte ultra pastorizzato a contenuto di grassi fino al 2,5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua (pag. 33)
<ul style="list-style-type: none"> Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc). Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure e' stato selezionato un tipo di prodotto non adatto. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare ricette adatte al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

<ul style="list-style-type: none"> La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente è danneggiato 	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che la pentola sia ben pulita e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti e' inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette adatte al vostro modello
Avete impostato un tempo piu' lungo del necessario.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta
Durante la frittura: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente .	Per la frittura normale versare una quantità d'olio sufficiente a coprire il fondo della pentola con un sottile strato. Per una frittura uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido. Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imburrrato la pentola prima della cottura.	Imburrrare o oliare la pentola prima di versare l'impasto.

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente.	Durante la cottura normale non mescolare i prodotti più spesso di ogni 5-7 minuti.
Avete impostato un tempo eccessivo.	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adattata al modello di Multicooker.

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti e' scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida e cc).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
Il prodotto da forno cotto e' rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito dopo la cottura, se necessario lasciare lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione "Keep warm" accesa.

L'IMPASTO NON LIEVITA.

L'impasto non lievita.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto e' rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete setacciato la farina o avete lavorato male l'impasto	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti	
La ricetta scelta non e' adatta per la cottura con questo modello di Multicooker	

i In alcuni modelli "REDMOND" in caso di mancanza del liquido nel piatto durante il processo di cottura "STEW" e "SOUP" scatta il programma di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e si avvia il programma di tenuta in caldo.

Tempi consigliati per la cottura a vapore di vari prodotti

#	Prodotto	Peso, g/ Quantità, pz	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
1	Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5 - 2 cm)	500	500	20/30
2	Filetto di agnello (cubi di 1,5 - 2 cm)	500	500	30
3	Filetto di pollo (cubi di 1,5 - 2 cm)	500	500	15
4	Polpettine/polpette	180 (6 pezzi) / 450 (3 pezzi)	500	10/15
5	Pesce (filetto)	500	500	10
6	Gamberetti d'insalata (puliti, cotto-congelati)	500	500	5
7	Patate (tagliate in 4 pezzi)	500	500	20

#	Prodotto	Peso, g/ Quantità, pz	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
8	Carota (cubi di 1,5-2 cm)	500	500	30
9	Barbabietola (tagliata in 4 pezzi)	500	500	80
10	Ortaggi (surgelati)	500	500	15
11	Uovo al vapore	3pz	500	10

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

Temperature consigliate per la cottura di vari piatti con il programma "MULTI-COOK"

La temperatura di lavoro	Le raccomandazioni di uso (anche vedi il libro di ricette)
40	Cottura yogurt e fase di riposo dell'impasto
60	Pastorizzazione, tè verde e piatti per bambini
80	Fiocchi di latte e vin brulé
100	cottura di meringa, conserva di frutta
120	cottura di prosciutto, stufatura della carne
140	Affumicatura e gratinatura
160	Pollo fritto

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

	Raccomandazioni d'uso	temperatura °C	Tempo di cottura predefinito	Intervallo tempo di cottura/scatti di regolazione	Partenza differita fino a	Preriscaldamento	Keep Warm (tenuta in caldo)
STEAM	La cottura a vapore di ortaggi	115-120	10 min	da 5 min a 1 ora scatti di 1 min	24	si	si
	La cottura a vapore di carne, manty		40 min				
	La cottura a vapore di pesce		15 min				
FRY	La frittura di ortaggi	150-155	10 min	da 5 min a 1 ora scatti di 1 min	-	si	si
	La frittura di carne		40 min				
	La frittura di pesce		15 min				
STEW	stufatura di carne, cottura di gelatina e piatti che richiedono lunghi tempi di cottura	90	1 ora	10 min-12 ore / 5 min	24	no	si
MULTI-COOK	cottura di diversi piatti su impostazioni di temperatura e tempo manuali	da 40 a 160° con scatti di 20°	15 min	5 min-1ora/ 1 min 1 ora-12 ore/ 5 min	24	si	si
	La cottura di ortaggi		20 min				
	La cottura di pesce		40 min				
PASTA	cottura di pasta, salsicce e uova	118-120	8 min	2min-20min/1min	-	si	si
QUICK COOK	cottura di riso, grano saraceno e altri cereali	110	25 min	5min-1,5ore/1min	24	no	si
COOK	cottura di pilaf (risotto)	120-125	1 ora	30min-2ore /5min	24	no	si
COOK - OATMEAL	cottura di pappe al latte e bollitura ortaggi	90	10 min	5min-1,5ore/1min	24	no	si
SOUP	cottura di zuppe e minestre	90	1 ora	10min-8ore/10min	24	no	si
CAKE	cottura di zuppe e minestre	110-122	1 ora	30min-4ore/5min	24	no	si

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI ALL' ASSISTENZA

Segnalazioni di errore sul display	Possibili guasti	Risoluzione degli problemi
E1 - E3	Errore di sistema (malfunzionamento della scheda elettronica o del sensore di temperatura) o coperchio chiuso male.	Chiudere bene il coperchio. Se 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.
Il piatto richiede troppo tempo per la cottura	Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica	Controllare la tensione della presa elettrica.
Il piatto richiede troppo tempo per la cottura	Corpo estraneo tra la pentola multicottura e l'elemento riscaldante.	Rimuovere il corpo estraneo.
Il piatto richiede troppo tempo per la cottura	La pentola multicottura non è stata inserita correttamente.	Sistemare bene la pentola.
Il piatto richiede troppo tempo per la cottura	L'elemento riscaldante è sporco.	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulire l'elemento riscaldante.

VIII. CONDIZIONI DI GARANZIA

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

Il ciclo di vita del Multicooker stabilito dal produttore è di 5 anni dalla data di acquisto a condizione di un uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

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



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el atargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incoherencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

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

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

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

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

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

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segu-

ra y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarse los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-M4502E
Potencia.....	860 W
Tensión.....	220–240 V, 50 Hz
Volumen máximo de la taza.....	5 l
Recubrimiento de la taza.....	antiadherente DAIKIN® (Japón)
Válvula de vapor.....	desmontable
Display de cristales líquidos.....	monocromo
Memoria no volátil.....	hay
3D-calentamiento.....	hay

Programas

- STEAM-VEGETABLES (VERDURAS AL VAPOR)
- STEAM-FISH (PESCADO AL VAPOR)
- STEAM-MEAT (CARNE AL VAPOR)
- FRY-VEGETABLES (ASADO DE LAS VERDURAS)
- FRY-FISH (ASADO DEL PESCADO)
- FRY-MEAT (ASADO DE LA CARNE)
- STEW (GUISADO)
- QUICK COOK (COCCIÓN RÁPIDA)
- COOK (COCCIÓN NORMAL)
- COOK-OATMEAL (COCCIÓN DE LA ARROZ CON LECHE)
- PASTA (PASTA)
- SOUP (SOPA)
- CAKE (HORNEAR)
- MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Funciones

Autocalentamiento.....	hasta 24 horas
Calentamiento del plato.....	hasta 24 horas
Arranque suspenso.....	hasta 24 horas, 2 temporizadores

Equipo estándar

Multiolla con la taza instalada en el interior.....	1 pz.
Contenedor para la preparación al vapor.....	1 pz.
Cesta para asar en la grasa.....	1 pz.
Pinzas para la taza.....	1 pz.
Vaso mensurado.....	1 pz.
Cucharón.....	1 pz.
Cuchara plana.....	1 pz.
Soporte para el cucharón/ cuchara.....	1 pz.
Cordón de alimentación eléctrica.....	1 pz.
Libro "100 recetas".....	1 pz.
Manual de empleo.....	1 pz.
Libro de servicio.....	1 pz.

El fabricante tiene el derecho para la introducción de las modificaciones en el diseño, equipo estándar, así como las características técnicas del

artículo durante el perfeccionamiento de su producción sin avisar complementariamente sobre estas modificaciones.

Estructura de la multiolla RMC-M4502E A1

- Tapa con la válvula de vapor desmontable
- Tapa interior de aluminio
- Taza desmontable RB-A503
- Panel de mando con el display de cristales líquidos
- Cuchara plana
- Vaso mensurado
- Contenedor para la preparación al vapor
- Cucharón
- Cesta para asar
- Cordón de alimentación
- Pinzas para la retirar taza
- Soporte para el cucharón / cuchara

Definición de los botones A2

- "Cooking time" ("Tiempo de cocción") – introducción de los valores de las horas y minutos en caso de ajuste del tiempo corriente, tiempo de preparación y tiempo del arranque suspenso
- "Hour/Min" ("Hora/Minutos") – paso en el modo de ajuste del tiempo; selección de "horas"/"minutos" en los modos de ajuste del tiempo corriente, arranque suspenso y tiempo de preparación.
- "Preset" ("Programador de inicio") – paso en los modos de ajuste del reloj y arranque suspenso; selección del temporizador del arranque suspenso
- "Keep warm / Cancel" ("Recalentar/Cancelar") – desactivación de la función del mantenimiento de la temperatura de los platos acabados; activación y desactivación del modo de calentamiento; anulación de todos los programas y ajustes, excepto los ajustes del tiempo corriente
- "Menu" ("Menú") – selección del programa de la preparación.
- "Cooking mode" ("Tipo de cocción") – selección del subprograma en el programa "COOK"
- "Product" ("Tipo del producto") – selección del tipo del producto en los programas "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- "Temperature" ("Temperatura") – cambio de la temperatura de la preparación en el programa "MULTI-COOK".
- "Start" ("Inicio") – activación del modo establecido de la preparación.

Estructura del display A3

- Indicador del programa de preparación elegido.
- Indicador del tiempo corriente
- Indicador del tiempo de la preparación
- Indicador del temporizador (1 o 2) del arranque suspenso
- Indicador del tipo del producto en los programas "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- Indicador de los subprogramas en el programa "COOK"
- Indicador de la temperatura de preparación en el programa "MULTI-COOK"

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

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

Antes de comenzar el empleo

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos

los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

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

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento (pág. 32).

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

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

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

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

Ajuste del reloj

1. Conectar el instrumento a la red eléctrica. Preparar y mantener el botón "Preset", hasta que el indicador de los minutos del tiempo corriente comience a parpadear en el display.
2. Ajustar el valor de los minutos (el paso del ajuste – 1 minuto) (para el cambio acelerado del tiempo mantener el botón) por presionar el botón "Cooking time".
3. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear. Ajustar el valor del reloj con el botón "Cooking time" (retener el botón para el cambio acelerado del tiempo).
4. Después del fin del ajuste presionar el botón "Keep warm / Cancel" o mantener durante algunos segundos. El indicador del tiempo cesará a parpadear, los ajustes introducidos serán conservados en la memoria del instrumento.

Ajuste del tiempo de la preparación

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

1. Después de la selección del programa de preparación presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Ajustar el valor de los minutos por presionar el botón "Cooking time" (retener el botón para el cambio acelerado del tiempo).
2. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear. Ajustar el valor de las horas por presionar el botón "Cooking time" (retener el botón para el cambio acelerado de la hora).
3. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar el botón "Cooking time" en el modo de ajuste del reloj hasta la desaparición del display del indicador del reloj. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Al presionar el botón "Cooking time", ajustar el valor de los minutos.
4. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón "Keep warm / Cancel". En caso de necesidad introducir el programa de pre-

paración de nuevo.

i ¡Importante! En caso de ajuste manual del tiempo de preparación tomar en consideración la banda posible de los ajustes y el paso de ajuste previsto según el programa de preparación elegido con anticipación conforme a la tabla de ajustes de fábrica (pág. 33).

Para su comodidad la banda del tiempo establecido en los programas de preparación comienza de los valores mínimos. Esto permite prolongar el funcionamiento del programa para el plazo pequeño, si el plato no es preparado todavía al tiempo principal.

La multiolla está equipada con la memoria no volátil. En caso de desactivación temporal de la alimentación eléctrica todos los ajustes preestablecidos, incluso los ajustes del arranque suspenso, se conservan.

Preset Function (función "Arranque suspenso")

Permite establecer el tiempo preciso al cual se debe realizar el programa automático de la preparación. Se puede aplazar el proceso de preparación en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. El instrumento está equipado con dos temporizadores independientes que permiten memorizar el tiempo al cual se prepara la comida lo más frecuentemente.

Para ajustar el temporizador:

1. Elegir el programa automático, en caso de necesidad cambiar el tiempo de preparación establecido por defecto.
2. Elegir la célula de la memoria **PRESET1** o **PRESET2** por presionar el botón "Preset".
3. Activar el modo de ajuste del reloj en el temporizador por presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear.
4. Ajustar el valor del reloj por medio del botón "Cooking time" (el paso del ajuste – 1 hora). Presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Ajustar el valor de los minutos por medio del botón "Cooking time" (el paso del ajuste – 10 minutos).
5. Después del fin del ajuste del tiempo presionar "Start". Los indicadores de los botones "Start", "Keep warm / Cancel" y "Preset" se encenderán. El tiempo al cual el plato será preparado se presentará en el display.

i Se puede usar la función "Preset" para todos los programas, excepto los programas "FRY" y "PASTA".

En caso de ajuste del tiempo en la función "Preset" es necesario tomar en cuenta que el recuento del tiempo en algunos programas comienza sólo después del paso del instrumento en la temperatura de trabajo establecida.

No se recomienda aplazar el arranque del programa para el plazo de larga duración, si el plato está compuesto de los productos overiables.

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

Se activa automáticamente inmediatamente después del fin del funcionamiento del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato preparado dentro de los límites de 70–75°C durante 24 horas. En este caso el indicador el botón "Keep warm / Cancel" luce, el recuento directo del tiempo de funcionamiento en este modo se presenta en el display.

Presionar el botón "Keep warm / Cancel" para la desactivación del autocalentamiento, en este caso el indicador del botón se apagará.

Reheat Function (función de recalentamiento de los platos)

Se puede usar la multiolla REDMOND RMC-M4502E para el recalentamiento de los platos fríos.

1. Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multiolla.
2. Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
3. Presionar y mantener el botón "Keep warm / Cancel" durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del recalentamiento.
4. El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70–75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 24 horas. Presionar y mantener el botón "Keep warm / Cancel" para parar el recalentamiento hasta que el indicador del botón se apague.



A pesar de que la multiolla puede conservar el producto en el estado recalentado durante el tiempo hasta 24 horas, no se recomienda dejar el plato en estado recalentado durante más de dos-tres horas, pues esto puede provocar el cambio de sus propiedades gustativas a veces.

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

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multiolla según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza esté instalada sin sesgos y se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Cerrar la tapa de la multiolla hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.
4. Usando el botón "Menu", elegir el programa de preparación necesario de la preparación (el indicador del programa se encenderá en el display).
5. Si la selección del tipo del producto está prevista en el programa, elegir el subprograma correspondiente por medio de los botones "Product" (para los programas "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") o "Cooking mode" (para el programa "COOK"). El propio valor del tiempo de preparación está establecido para cada subprograma por defecto, este valor se presenta en el display del instrumento.
6. Usted puede cambiar el valor del tiempo establecido por defecto. En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función "Preset" es inaccesible en caso de empleo de los programas "FRY" y "PASTA".

7. Presionar el botón "Start" para la activación del programa de preparación. El indicador del botón "Start" se encenderá. La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán. En el programa "STEAM" el recuento inverso comenzará después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza; en los programas "MULTI-COOK", "FRY" – después del paso del instrumento en el modo de trabajo en el programa "PASTA" – después de la ebullición del agua en la taza, la colocación de los productos y la presión repetida del botón "Start".
8. La señal sonora les avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador del botón "Keep warm / Cancel" luce).
9. Cesar el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón "Keep warm / Cancel" para anular el programa introducido.



Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro "100 recetas" que se adjunta a la multiolla REDMOND RMC-M4502E y es elaborada especialmente para este modelo.



Si según su opinión Usted no ha alcanzado el resultado deseable en los programas automáticos ordinarios, usar el programa universal "MULTI-COOK" con la banda ampliada de ajustes manuales que abre unas posibilidades enormes para sus experimentos culinarios.

Programa "MULTI-COOK"

Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa "MULTI-COOK" la multiolla puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá a preparar el plato casi según cualquier receta que le interesa de las que se presenta en el antiguo libro de culinaria o de Internet. La posibilidad de la selección del tiempo de preparación para el producto es realizada por defecto (verduras, pescado, carne).

El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: "VEGETABLES" ("VERDURAS") – 15 minutos, "FISH" ("PESCADO") – 20 minutos, "MEAT" ("CARNE") – 40 minutos. La temperatura de preparación por defecto es de 160°C.

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

La banda de la regulación manual de la temperatura (se cambia por la presión del botón "Temperature") es de 40°C – 160°C con el paso de cambio de 20°C.



En el programa "MULTI-COOK" se puede preparar una gran cantidad de platos diferentes. Usar el libro "100 recetas de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de las temperaturas recomendadas para la preparación de diferentes platos y productos (pág. 33).

Programa "STEAM"

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

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

1. Verter 600–1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Seguir las instrucciones del p. 3–9 de la sección "Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos".

Programa "FRY"

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

Programa "STEW"

Se recomienda para la cocción a fuego lento de las verduras, carne, pescado, productos del mar, así como para la preparación de las gelatinas y otros platos que requieren el tratamiento térmico de larga duración. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 10 minutos hasta 12 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "COOK"

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

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

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

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

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

Programa "PASTA"

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



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

Programa "SOUP"

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

Programa "CAKE"

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

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

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

ESP

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Se puede adquirir separadamente los accesorios complementarios para la multiolla. Dirigirse al mercader oficial en su país en cuanto a las cuestiones del surtido, adquisición y compatibilidad con el modelo de su dispositivo.

RAM-CL1 – tenazas universales para la taza

Están destinadas para el retiro cómodo de la taza de la multiolla. Son convenientes para las tazas con el volumen de 1 hasta 6 litros. Se puede usar con las multiollas de otras marcas. Están fabricados del acero. Gracias a las superficies de trabajo engomadas aseguran la toma fiable de la taza. Se puede lavar en el lavaplatos.

RHP-M1 – máquina para preparar el jamón

La máquina está destinada para preparar el jamón, rodajas de carne y otros manjares la carne, pollo o pescado con la adición de diferentes especias y agregados. Puede usar la máquina para preparar el jamón en la multiolla, en el horno de aire caliente, aerogrill o simplemente en la cazuella del volumen conveniente en la cocina.

RAM-FB1 – cesta para asar en la grasa

Se usa para la preparación de diferentes productos en el aceite recalentado fuertemente o hirviendo (grasa). Es fabricada del acero inoxidable, tiene el mango desmontable y el gancho para la fijación en la taza para usar en caso de vaciado del aceite excesivo después de la preparación. Conviene para cualesquiera tazas con el volumen hasta 3 litros. Se puede usar con las multiollas de otras marcas. Se puede lavar en el lavaplatos.

RAM-G1 – juego de botes para yogur con los marcadores en las tapas (4 pzs.)

Están destinados para preparar diferentes yogures (ver las posibilidades complementarias). Los botes tienen los marcadores de la fecha que permiten controlar el plazo de validez del producto. Se puede usar con las multiollas de otras marcas.

RB-CS02 – taza con el recubrimiento cerámico de la producción de la empresa ANATO® (Coresa)

La capacidad es de 5 litros. Tiene una resistencia elevada a los deterioros mecánicos que se destacan por sus propiedades antiquemadura y termocónductivas, gracias a las cuales el alimento no se pega a la superficie, se asa y se estofa uniformemente durante todo el proceso de preparación. Esta taza es diseñada para el proceso de más alta calidad de la cocción, asado y preparación de las papillas a base de leche. Se puede usar la papilla fuera de la multiolla para almacenar los productos y preparar los platos en el horno de aire caliente. Se puede lavar en el lavaplatos.

RB-S500 – taza de acero

La capacidad es de 5 litros. Tiene gran resistencia a los deterioros mecánicos. Se recomienda para preparar diferentes sopas, compotas, mermeladas y confituras. Conviene para el empleo del pasapurés, batidora y otros accesorios de cocina en caso de preparación de los purés de verduras, frutas y sopas de crema. No se recomienda usar para asar y coser. Se puede lavar en el lavaplatos.

V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO

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

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

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

Limpieza del cuerpo del artículo a la medida de necesidad.

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

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

Para limpiar la tapa interior:

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

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

6. Retirar cuidadosamente la tapa de la válvula de vapor, tirarla por el saliente hacia arriba y hacia sí.
7. Girar el fijador en la parte inferior de la válvula en el sentido antihorario (en la dirección <open>) hasta el tope y retirarlo.
8. Retirar cuidadosamente la pieza insertada de goma del fijador. Lavar todas las partes de la válvula, al observar las reglas de limpieza.

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

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

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

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

En esta sección se presentan los errores típicos que se incurren durante la preparación de la comida en las multiollas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. • Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> • La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. • Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.

<ul style="list-style-type: none"> • Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. • Los ingredientes son cortados en trozos demasiado grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. • Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. • La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realidad. • La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación
En caso de asar: <ul style="list-style-type: none"> • Usted ha vertido una cantidad demasiado grande del aceite vegetal. • Exceso de la humedad en la taza. 	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. • En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente. <p>No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.</p>
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
En caso de cocción (La pasta no se cocido bien): <ul style="list-style-type: none"> • Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor. • Usted ha colocado demasiado mucha pasta en la taza. 	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen. Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cocción colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son demasiado pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la multiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la lecha se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2.5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable (ver en detalles en la pág. 31).
<ul style="list-style-type: none"> • Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). • Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. • Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.

EL PLATO SE QUEMA

<ul style="list-style-type: none"> • La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. • El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado. 	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la tasa sea lavada bien y el recubrimiento antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiado tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme el necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.

En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es demasiado pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cocción: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (no se debe verter el aceite en la taza).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Usted ha mezclado el producto en la taza demasiado frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5-7 minutos, como máximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatamente después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompadero.	
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	
La receta elegida por Usted no conviene para la cocción en este modelo de la multiolla.	

En una serie de módulos de las multiollas REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

Tiempo recomendado de preparación de los diferentes productos al vapor

#	Producto	Peso, g (cantidad)	Cantidad del agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de la carne de cerdo / carne de vaca (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filete de la carne de carnero (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filete del pollo (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Albondiguillas / croquetas	180 (6 pzs.)/450 (3 pzs.)	500	10/15
5	Pescado (filete)	500	500	10
6	Langostinos de ensalada (limpiados, cocidos congelados)	500	500	5
7	Patatas (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Zanahoria (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Remolacha (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 20 min
10	Verduras (helados en maduro)	500	500	15
11	Huevo al vapor	3 pzs.	500	10

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

Recomendaciones sobre el empleo de los modos de temperatura en el programa "MULTI-COOK"

Temperatura de trabajo, °C	Empleo recomendado (ver el libro de recetas):
40	Preparación de los yogures, fermentación de la pasta
60	Pasterización, preparación del té verde, alimentos infantiles
80	Preparación del requesón, vino tinte caliente con especias
100	Preparación del merengue, confitura
120	Preparación del morcillo, cocción a fuego lento de la carne
140	Curación al humo, asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
160	Preparación de las patatas fritas

Cuadro sinóptico de los programas de preparación (ajustes de fábrica)

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Temperatura, °C	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del agua	Arregue suspenso	Espera del paso en el modo de trabajo	Función del autocalentamiento
STEAM	Preparación de las verduras al vapor	115-120	10 min	5 min - 1 hora / 1 min	24	+	+
	Preparación de la carne al vapor		40 min				
	Preparación del pescado al vapor		15 min				
FRY	Asado de las verduras	150-155	10 min	5 min - 1 hora / 1 min	-	+	+
	Asado de la carne		40 min				
	Asado del pescado		15 min				
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, preparación de las gelatinas y platos que requieren el tratamiento de larga duración	90	1 hora	10 min - 12 horas / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Preparación de cualesquiera platos según los ajustes de la temperatura y del tiempo establecidos por el usuario manualmente	Banda de 40-160, paso de 20°C	15 min	5 min - 1 hora / 1 min	24	+	+
			20 min				
			40 min				
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias etc. Cocción de las salchichas y los huevos	118-120	8 min	2 min - 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Preparación del arroz, alforfón y papillas deleznable de los granos.	110	25 min	5 min - 1,5 hora / 1 min	24	-	+
COOK	Preparación del plov	120-125	1 hora	30 min - 2 horas / 5 min	24	-	+
COOK - OATMEAL	Preparación de las papillas de leche. Cocción de las verduras.	90	10 min	5 min - 1,5 hora / 1 min	24	-	+
SOUP	Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos	90	1 hora	10 min - 8 horas / 5 min	24	-	+
CAKE	Se recomienda para la preparación de la bollería (bolos, bizcochos, pastetes), diferentes gratines y soufflés	110-122	1 hora	30 min - 4 horas / 5 min	24	-	+

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Mensajes sobre el error en el display	Defectos posibles	Eliminación del error
E1 – E3	Error de sistema, la falla del circuito de mando o elemento calentador es posible.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Cerrar herméticamente la taza, volver a conectar el instrumento en la red eléctrica. Si en caso de activación repetida el problema no se elimina, dirigirse en el Centro de servicio.

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 demasiado largo.	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 multiolla es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos.
	El elemento calentador es ensuciado.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

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

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

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



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

MEDIDAS DE SEGURANÇA



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

- Este aparelho eléctrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho — a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.



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

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou desloca-lo. Remova o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.



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

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



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

- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção

do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.



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

Características técnicas

Modelo	RMC-M4502E
Potência	860 W
Tensão	220 – 240 V, 50 Hz
Volume máximo da taça	5 l
Revestimento da taça	antiaderente da tigela DAIKIN® (Japão)
Válvula de vapor	removível
Ecrã LCD	monocromático
Memória independente	existe
Aquecimento 3D	existe

Programas

1. STEAM-VEGETABLES (VEGETAIS A VAPOR)	8. QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA)
2. STEAM-FISH (PEIXE A VAPOR)	9. COOK (COZEDURA NORMAL)
3. STEAM-MEAT (CARNE A VAPOR)	10. COOK-OATMEAL (PAPA COM LEITE)
4. FRY-VEGETABLES (FRITURA DE VEGETAIS)	11. PASTA (MASSAS)
5. FRY-FISH (FRITURA DE PEIXE)	12. SOUP (SOPA)
6. FRY-MEAT (FRITURA DE CARNE)	13. CAKE (PASTELARIA)
7. STEW (GUISADO)	14. MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Funções

Aquecimento automático	até 24 horas
Aquecimento do prato	até 24 horas
Início programado	até 24 horas, 2 temporizadores

Conjuntó

Panella eléctrica com taça instalada	1
Recipiente para cozer a vapor	1
Cesto para fritura profunda	1
Pinça de taça	1
Copo de medição	1
Colherão	1
Colher rasa	1
Suporte para colher/colherão	1
Fio eléctrico	1
Livro "100 receitas"	1
Manual de operação	1
Caderneta de serviço	1

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

Composição da panella eléctrica RMC-M4502E A1

- Tampa com válvula de vapor removível
- Tampa interior de alumínio

- Taça removível RB-A503
- Painel de controlo com ecrã LCD
- Colher rasa
- Copo de medição
- Recipiente para cozer a vapor
- Colherão
- Cesto de fritura
- Fio de alimentação
- Pinça para remoção da taça
- Suporte para colher/colherão

PRT

Funções de botões A2

- "Cooking time" ("Tempo de cozedura") — introdução de horas e minutos do tempo actual, do tempo de cozimento e do tempo do início programado
- "Hour/Min" ("Hr/Min") — passagem para o regime de definição de tempo; escolha "horas/minutos" nos regimes de definição do tempo actual, do tempo de cozimento e do tempo do início programado
- "Preset" ("Retardar início") — passagem para o regime de definição do relógio e do início programado; escolha do temporizador do início programado
- "Keep warm / Cancel" ("Aquecer/Cancelar") — desligação da função de manutenção da temperatura dos pratos prontos; ligação e desligação do regime de aquecimento; desligação de todos os programas e definições, além de definições do tempo actual
- "Menu" — selecção do tempo de cozimento
- "Cooking mode" ("Cozedura") — selecção de subprograma no programa "COOK"
- "Product" ("Tipo de alimento") — escolha do tipo de alimento nos programas "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- "Temperature" ("Temperatura") — alteração da temperatura de cozimento no programa "MULTI-COOK"
- "Start" ("Iniciar") — ligação do regime de cozimento indicado

Composição do ecrã A3

- Indicador do programa de cozimento
- Indicador do tempo actual
- Indicador do tempo de cozimento
- Indicador do temporizador (1 ou 2) do início programado
- Indicador do tipo de alimento nos programas "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- Indicador de subprogramas no programa "COOK"
- Indicador de temperatura de cozimento no programa "MULTI-COOK"

I. ANTES DE USAR

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

Antes de iniciar a operação

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

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

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho (página 37).



Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficar danificados com elevada humidade e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição da hora

1. Ligue o aparelho a rede eléctrica. Carregue e segure o botão "Preset", até que no ecrã comece a piscar o indicador do tempo actual.
2. Carregar no botão "Cooking time" indique o valor de minutos (passo de instalação – 1 minuto) (para acelerar a alteração mantenha o botão carregado).
3. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de horas. Com o botão "Cooking time" indique o valor de horas (para acelerar a alteração do tempo mantenha o botão carregado).
4. No final do tempo de indicação carregue no botão "Keep warm / Cancel" ou aguarde uns segundos. O indicador do tempo vai deixar de piscar, as definições serão gravadas na memória do aparelho.

Definição do tempo de cozimento

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

1. Depois de seleccionar o programa carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" altere o valor de minutos (para acelerar a alteração do tempo mantenha o botão carregado).
2. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de horas. Com o botão "Cooking time" indique o valor de horas (para acelerar a alteração do tempo mantenha o botão carregado).
3. Se for preciso indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora em regime de instalação de horas carregue no botão "Cooking time" até desaparecer o indicador de horas. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" altere o valor de minutos.

Para cancelar as definições feitas carregue no botão "Keep warm / Cancel". Em caso de necessidade indique novamente o tempo de cozimento.

i **IMPORTANTE!** Em caso de definição manual do tempo de cozimento tenha em conta a possível faixa de definições e o passo de indicação prevista pelo programa de cozimento seleccionado de acordo com a tabela de definições do fabricante (página 39).

Para o seu conforto a faixa do tempo indicado nos programas de cozimento começa por valores mínimos. Isto permite prolongar por um tempo não muito prolongado se o prato não ficou cozido durante o tempo principal.

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

Preset Function (função Início Programado)

Permite indicar a hora precisa até a qual deve ser concluído o programa automático de cozimento. O processo de cozimento pode ser adiado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. O aparelho é equipado com dois temporizadores independentes que

permitem gravar o tempo até o qual a refeição costuma de estar pronta.

Para definição do temporizador:

1. Selecione um programa automático, em caso de necessidade altere o tempo de cozimento instalado por definição.
2. Carregando no botão "Preset" escolha a célula de memória **PRESET1** ou **PRESET2**.
3. Carregando no botão "Hour/Min" ligue o regime de definição das horas no temporizador, o indicador da hora começará a piscar.
4. Com o botão "Cooking time" indique o valor das horas (passo de definição – 1 hora). Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" indique o valor de minutos (passo de definição – 10 minutos).
5. Depois de concluir a definição da hora carregue no "Start". Indicadores dos botões "Start", "Keep warm / Cancel" e "Preset" ficarão iluminados. O ecrã vai mostrar a hora para a qual o prato estará pronto.

i A função "Preset" pode ser usada para todos os programas excepto "FRY" e "PASTA".

Durante a definição da hora na função "Preset" deve ter em conta que a contagem do tempo nalguns programas começa só depois do aparelho atingir a temperatura operacional indicada.

Não é aconselhável adiar o início do programa por um tempo muito prolongado se o prato tem os alimentos que se estragam rapidamente na sua composição.

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

Liga-se automaticamente logo depois de conclusão do programa de cozimento e pode manter a temperatura do prato pronto na faixa de 70 a 75°C durante 24 horas. Neste caso está aceso o indicador do botão "Keep warm / Cancel", e o ecrã mostra a contagem directa do tempo de operação no determinado regime.

Para desactivar o aquecimento automático carregue no botão "Keep warm / Cancel", o indicador do botão será apagado.

Reheat Function (função de Aquecimento de Pratos)

A panela eléctrica REDMOND RMC-M4502E pode ser usada para aquecer pratos frios.

1. Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da panela eléctrica.
2. Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
3. Carregue e segure por uns segundos o botão "Keep warm / Cancel" até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.
4. O aparelho vai aquecer o prato até 70–75°C e continuará a manter esta temperatura durante 24 horas. Para parar o aquecimento carregue no botão "Keep warm / Cancel", até o indicador do botão ser apagado.

💡 Apesar de panela eléctrica poder manter o prato aquecido durante até 24 horas, não aconselhamos deixar o prato aquecido por mais de duas ou três horas, pois o aquecimento prolongado pode alterar o seu sabor.

Ordem geral de utilização dos programas automáticos

1. Prepare (mede) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na taça da panela eléctrica de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e

densamente encostada ao elemento de aquecimento.

3. Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica.
4. Com o botão "Menu" escolha um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
5. Se o programa prevê a escolha do tipo de alimento, selecione o respectivo subprograma com os botões "Product" (para os programas "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") ou "Cooking mode" (para o programa "COOK"). Para cada subprograma existe o valor próprio de tempo de cozimento por definição que é mostrado no ecrã do aparelho.
6. Pode alterar o valor pré-definido do tempo.

Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Preset" é indisponível para os programas "FRY" e "PASTA".

7. Para lançar o programa de cozimento carregue no botão "Start". Vai ficar aceso o indicador do programa "Start". Vai começar o programa e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa "STEAM" a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas "MULTI-COOK", "FRY" – depois de aparelho entrar no regime operacional; no programa "PASTA" – depois de água ferver, alimentos colocados na taça e depois do botão voltar a ser carregado "Start".
8. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (com indicador do botão "Keep warm / Cancel" aceso).
9. Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue no botão "Keep warm / Cancel".

📖 Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro que acompanha a panela eléctrica REDMOND RMC-M4502E, "100 receitas", elaborado especialmente para o modelo.

💡 Se acha que não conseguiu obter o resultado desejado com os programas automáticos, experimente o programa universal "MULTI-COOK" com uma vasta gama de definições manuais que abre enormes possibilidades para as suas experiências culinárias.

Programa "MULTI-COOK"

Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo utilizador. Graças ao programa "MULTI-COOK" a panela eléctrica pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele for encontrada num livro antigo ou na Internet. Apresenta-se uma possibilidade de selecção do tempo de cozimento para um alimento por definição (Legumes, carne, peixe).

O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" ("LEGUMES") – 15 minutos, "FISH" ("PEIXE") – 20 minutos, "MEAT" ("CARNE") – 40 minutos. Temperatura de cozimento por definição – 160°C.

Faixa de regulação manual de tempo de 5 minutos a 12 horas com o passo de medição: de 1 minuto – para o intervalo até 1 hora; de 5 minutos – para um intervalo de 1 a 12 horas.

A faixa de regulação manual da temperatura (altera-se pelo carregamento no botão "Temperature") 40°C – 160°C com o passo de alteração de 20°C.

📖 No programa "MULTI-COOK" é possível cozinhar os variados pratos. Use o livro "100 receitas" dos nossos cozinheiros profissionais ou a tabela especial de temperaturas recomendadas para cozimento de variados pratos e alimentos (página 39).

Programa "STEAM"

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

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

1. Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
2. Mede e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Siga as indicações dos itens 3–9 da secção "Ordem geral de utilização dos programas automáticos" (página 36).

Programa "FRY"

Aconselhado para fritar legumes, carne, peixe, marisco, comida semi-fabricada, etc. O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" ("LEGUMES") – 10 minutos, "FISH" ("PEIXE") – 15 minutos, "MEAT" ("CARNE") – 40 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora com o passo de definição de 1 minutos. Pode fritar os alimentos com a tampa do aparelho aberta.

Programa "STEW"

Aconselhado para guisar legumes, carne, peixe, marisco, como também para preparação de caldos concentrados e outros pratos que necessitam de tratamento térmico prolongado. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 10 minutos até 12 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "COOK"

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

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

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

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

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

Programa "PASTA"

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



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

Programa "SOUP"

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

Programa "CAKE"

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

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

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

IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

Os acessórios adicionais para a panela eléctrica podem ser adquiridos separadamente. Para consultar a sua lista, possibilidades de aquisição e a compatibilidade com o modelo do se aparelho contacte o representante oficial no seu país.

RAM-CL1 – pinça universal para a taça

Destina-se para facilitar a remoção da taça da panela eléctrica. Pode ser usada com taças de 1 a 6 litros. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas. Material: aço. Graças às suas superfícies emborrachadas garantem a fixação segura da taça. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RHP-M1 – forma de fiambre

Destina-se para preparação de fiambre, terrinas, rolos e outras delícias de carne, aves ou peixe com adição de especiarias ou outros ingredientes. Pode usar a forma de fiambre na panela eléctrica, no forno, no grelhador aéreo ou simplesmente numa panela de volume suficiente no fogão.

RAM-FB1 – cesto para fritura profunda

É usado para preparação de vários alimentos mergulhados em óleo aquecido ou a ferver (fritura profunda). Fabricado de aço inox, tem uma pega removível e um gancho para fixação na taça durante o despejo de óleo em excesso depois de cozimento. Apropriado para quaisquer taças com volume a partir de 3 litros. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RAM-G1 – conjunto de frascos de iogurte com marcadores nas tampas (4 peças)

Destinam-se para preparação de iogurtes (vide funcionalidades adicionais). Os frascos têm marcadores que permitem controlar o prazo de validade do produto. Podem ser usados com panelas eléctricas de outras marcas.

RB-C502 – taça com revestimento cerâmico da marca ANATO® (Coreia)

Volume 5 L. Tem elevada resistência aos danos mecânicos, excelentes características antiaderentes e termoconductoras, graças às quais os alimentos não pegam a superfície, ficam fritos ou guisados de forma regular ao longo de todo o processo de cozimento. A taça é desenhada para incrementar a qualidade de pastelaria, fritura e preparação de papas de leite. A taça pode ser usada sem a panela eléctrica para armazenar os alimentos ou assar os pratos no forno. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RB-S500 – taça de aço

Volume 5 L. Possui elevada resistência aos danos mecânicos. É recomendada para preparação de variadas sopas, bebidas de fruta, doces e complots. Apropriado para o uso de varinha mágica, batedeira e outros utensílios de cozinha na preparação de purés de fruta e sopas. Não é recomendado para fritos e pastelaria. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

V. LIMPEZA E CUIDADOS

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

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

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

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

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

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

Para limpar a tampa interior:

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

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

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

partes da válvula de acordo com as regras de limpeza.

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

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

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

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em painéis eléctricos, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema	Métodos de solução				
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada. 				
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> A taça deve estar instalada directamente dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento. 				
<ul style="list-style-type: none"> Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receitas nas quais pode mesmo confiar. A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada. 				
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.	Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.				
Durante fritura: <ul style="list-style-type: none"> Introduziu demasiado óleo na taça. Excesso de humidade na taça. 	<ul style="list-style-type: none"> Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita. Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.				
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.	Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.				
Pastelaria <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: top;"> <tr> <td style="width: 50%;">Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.</td> <td style="width: 50%;">Coloque menos massa na taça.</td> </tr> <tr> <td>Introduziu demasiada massa na taça.</td> <td>Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.</td> </tr> </table>	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.	
Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.				
Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.				

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

Errou na escolha o tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modo de panela eléctrica prevê a possibilidades de designação prévia desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável (leia mais na página 37).
--	---

- Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorretamente (mal lavados, etc.).
- Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.
- Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
- Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

O PRATO FICA PEGADO

<ul style="list-style-type: none"> Taça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior. Revestimento da taça antiaderente está danificado. 	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não unto a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unto o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

Usou ingredientes impróprios que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolha ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes os produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou ficar o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
Houve erros na colocação de ingredientes.	
A receita que escolheu não é apropriada para usar neste modelo de panela eléctrica.	

i *Alguns modelos de painéis eléctricos REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça fica accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.*

Tampo recomendado para cozer os alimentos a vapor

Nº	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Carne de porco / vitela (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Carneiro (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Frango (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Almôndegas	180 (6 peças) / 450 (3 peças)	500	10/15
5	Peixe (fietes)	500	500	10

Nº	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
6	Camarões (descascados, congelados)	500	500	5
7	Batata (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Cenoura (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Beterraba (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 20 min
10	Legumes (congelados)	500	500	15
11	Ovo a vapor	3 peças	500	10

i *Lembre que estes são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados dependendo da qualidade do determinado alimento e das suas preferências e gostos.*

Recomendações de utilização de regimes de temperatura no programa MULTI-COZINHEIRO (MULTI-COOK)

Temperatura operacional, °C	Utilização aconselhável (vide livro de receitas):
40	Preparação de iogurte, descanso da massa
60	Pasteurização, preparação do chá verde, comida de bebé
80	Preparação de queijeiro, queijão
100	Preparação das merengas, compotas
120	Preparação do pernil, guisado de carne
140	Fumados, fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
160	Preparação de batatas fritas

Tabela geral de programas de cozimento (definições de fabrico)

Programa	Conselhos de utilização	Temperatura, °C	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/passos de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Função de aquecimento automático
STEAM	Preparação de legumes a vapor	115- 120	10 min	5 minutos – 1 hora / 1 min	24	+	+
	Cozimento de carne a vapor		40 min				
FRY	Preparação de peixe a vapor	150-155	15 min	5 minutos – 1 hora / 1 min	-	+	+
	Fritura de legumes		10 min				
	Fritura de carne		40 min				
	Fritura de peixe		15 min				
STEW	Guisados de carne, preparação de pratos que precisam de tratamento térmico prolongado.	90	1 hora	10 min – 12 horas / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Cozimento de quaisquer pratos de acordo com os valores de temperatura e tempo definidos pelo utilizador.	Faixa de 40 – 160, passo 20°C	15 min	5 minutos – 1 hora / 1 min	24	+	+
	Preparação de legumes		20 min				
	Preparação de carne		40 min	1 hora – 12 horas / 5 min			
PASTA	Cozimento de macarrão, massas, tagliatelli, etc. Cozedura de salsichas e ovos.	118- 120	8 min	2 minutos – 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Cozedura do arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais	110	25 min	5 minutos – 1,5 hora / 1 min	24	-	+

Programa	Conselhos de utilização	Temperatura, °C	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento / passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Função de aquecimento automático
COOK	Preparação do pilaf	120-125	1 hora	30 minutos – 2 hora / 5 min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Preparação das papas de leite Cozedura de legumes	90	10 min	5 minutos – 1,5 hora / 1 min	24	-	+
SOUP	Recomendado para cozimento de vários tipos de sopa	90	1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	24	-	+
CAKE	Recomendado para preparação de pastelaria (queques, biscoitos, bolos) pudins e soufflés.	110-122	1 hora	30 minutos – 4 hora / 5 min	24	-	+

PRT

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro
E1 – E3	Erro sistémico, é possível at fatha da placa de controlo ou do elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho da rede, deixe-o arrefecer. Feche bem a tampa e volte a ligar o aparelho na rede. Se depois de ligação repetida o problema não desaparecer, contacte um centro de serviço autorizado.

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga.	Ausência de alimentação da rede.	Verifique a tensão na rede.
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-o arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

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

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

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

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

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkeret brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detaljer eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parametrene ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

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

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

STOP *Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantibetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstander kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er køldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.

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

- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansesmæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller gives instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledninger bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendomme.

STOP *OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.*

Tekniske detaljer

Model	RMC-M4502E
Effekt	860 W
Spænding	220–240 V, 50 Hz
Maksimalt volumen på skålen	5 l
Skålbetægning	non-stick DAIKIN® (Japan)
Dampventil	flytbar
LCD-display	monochrom
Energiafhængig hukommelse	ja
3D-opvarmning	ja

Programmer

1. STEAM-VEGETABLES (DAMPNING AF GRØNTSAGER)
2. STEAM-FISH (DAMPNING AF FISK)
3. STEAM-MEAT (DAMPNING AF KØD)
4. FRY-VEGETABLES (STEGNING AF GRØNTSAGER)
5. FRY-FISH (STEGNING AF FISK)
6. FRY-MEAT (STEGNING AF KØD)
7. STEW (STUVNING)
8. QUICK COOK (EKSPRESS-KOGNING)
9. COOK (ALMINDELIG KOGNING)
10. COOK-OATMEAL (KOGNING AF GRØD)
11. PASTA
12. SOUP (SUPPE)
13. CAKE (BAGNING)
14. MULTI-COOK (MULTIKOK)

Funktioner

Auto-opvarmning	under 24 timer
Genopvarmning	under 24 timer
Udskudt start	under 24 timer, 2 timer

Udstyr

Multikoger med instillet skål	1 st.
Container for damptilberedning	1 st.
Kurv til friturestegning	1 st.
Griber for skålen	1 st.
Målebæger	1 st.
Slev	1 st.
Flad ske	1 st.
Slev-/skeholder	1 st.
Strømforsyningsledning	1 st.
Bog "100 opskrifter"	1 st.
Brugsanvisning	1 st.
Servicebog	1 st.

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

Komponentoversigt af multikoger RMC-M4502E A1

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Låg med en flytbar dampventil | 7. Container for damptilberedning |
| 2. Indre aluminium låg | 8. Slev |
| 3. Flytbar skål RB-AS03 | 9. Stegningkurv |
| 4. Kontrolpanel med LCD-display | 10. Strømforsyningsledning |
| 5. Flad ske | 11. Griber til at fjerne skålen |
| 6. Målebæger | 12. Slev-/skeholder |

Knappernes funktioner A2

1. "Cooking time" ("Tilberedningstid") – indtastning af time- og minutvær-

2. "Hour/Min" ("Tidsindstilling") – skift til betingelse af tidsindstilling; valg af "Timer/Minutter" betingelser af tidsindstilling, udskudt start og tilberedningstid
3. "Preset" ("Udskudt start") – skift til tidsindstilling og udskudt start; valg af timer for udskudt start
4. "Keep warm / Cancel" ("Hold varm / Annuller") – deaktivering af holde-varm-funktion for færdigretter; aktivering af genopvarmingsfunktion; afbrydning af alle programmer og indstillinger, undtagen indstillinger af uret
5. "Menu" – valg af tilberedningsprogram
6. "Cooking mode" ("Kogning") – valg af sub-program under programmet "COOK"
7. "Product" ("Produkttype") – valg af produkttype under "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatur") – ændring af tilberedningstemperatur under programmet "MULTI-COOK"
9. "Start" – begyndelse af det udvalgte program

Udstyr af display A3

- A. Indikator af det udvalgte tilberedningsprogram
- B. Indikator af Uret
- C. Indikator af tilberedningstid
- D. Timersindikator (1 eller 2) for udskudt start
- E. Indikator af produkttype under programmer "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- F. Indikator af subprogrammer under "COOK"
- G. Indikator af tilberedningstemperatur under "MULTI-COOK"

I. FØR BRUG

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

Ved første start af udstyret

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsmæssige klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.

Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materielle lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden (side 42).

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

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

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

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

Tidsindstilling

1. Tilslut apparatet til elnettet. Tryk og hold på knappen "Preset" indtil indikatoren af den løbende minutur begynder at blinke på displayet.
2. Ved at trykke "Cooking time" indstil værdi af minutter (indstillings skridt er 1 minut) (for hurtigt ændring af tid hold fast på knappen).

- Tryk på knappen "Hour/Min", så begynder indikator af timer at blinke. Ved knappen "Cooking time" indstil værdi af timer (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
- I slutning af indstilling tryk "Keep warm / Cancel" eller vent på et par sekunder. Tidsindikatoren holder op med at blinke, de indtastede indstillinger er gemte på apparatets hukommelse.

Indstille tilberedningstid

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

- Efter De vælger tilberedningsprogram, trykker De på knappen "Hour/Min", indikatoren af minutter begynder at blinke. Tryk på "Cooking time" for at ændre minuternes værdi (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
- Tryk på knappen "Hour/Min", indikatoren af timer begynder at blinke. Ved at trykke på "Cooking time" indstil værdi af timer (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
- Hvis nødvendigt at indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på knappen "Cooking time" under betingelsen af tidsindstilling, indtil indikatoren af timer forsvinder på displayet. Tryk på knappen "Hour/Min", indikatoren af minutter begynder at blinke. Tryk på "Cooking time" for at indstille værdi af minutter.
- For at annullere de sætte indstillinger, klikker De på "Keep warm / Cancel" Hvis nødvendigt indtast tilberedningsprogram igen.

i Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige fejl i indstilling og installationskridt, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger (side 44).

For nemheds skyld starter tidsinterval i madlavning med minimale værdier. Det giver mulighed for at forhøje programmets udførelse for en kort periode, hvis skålen har ikke haft tid til at koges til hovedtiden.

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

Preset Function (Funktion "Udskuet start")

Lader angive en præcis tidspunkt, som et automatisk program skal udføres til. Udskydning af tilberedningsprocessen er muligt til interval fra 10 minutter til 24 timer med tidskridt på 10 minutter. Apparatet er udstyret med to uafhængige timer, der lader huske tiden når maden ofte er færdig.

Indstilling af timeren:

- Vælg et af de automatiske programmer, hvis nødvendigt ændre tilberedningstid som er indstillet standard.
- Ved at trykke på "Preset" vælg en hukommelsesplacering **PRESET1** eller **PRESET2**.
- Ved at trykke på "Hour/Min" aktiver indstilling af timer, indikator af timer begynder at blinke.
- Med knappen "Cooking time" indstil antal timer (skridt – 1 time). Ved at trykke på knappen "Hour/Min" begynder der minutsindikator at blinke. Med knappen "Cooking time" indstil antal minutter (skridt – 10 minutter).
- I slutningen tryk på "Start". Indikatorer af knapper "Start", "Keep warm / Cancel" og "Preset" tændes. Displayet vil vise tiden som retten skal være færdig til.

i Anvendelse af funktionen "Preset" er mulig under alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen "FRY" og "PASTA".

Når angivning tid i funktionen "Preset" skal De tage i betragtning at under nogle programmer starter nedtællingen kun efter multikogeren er opnået den nødvendige arbejds temperatur.

Ikke anbefales at udskyde programmets start for lang tid hvis retten inderholder lefdoråvelige produkter.

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

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedelsesprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70–75°C for 24 timer. Ved auto-opvarmning lyser knappen "Keep warm / Cancel" op, og displayet viser tidsopættling under det vælgte program.

For at deaktivere auto-opvarmning tryk på knappen "Keep warm / Cancel" knaplyset skal dermed slukkes.

Reheat Function (Genopvarmningsfunktion)

Multikogeren REDMOND RMC-M4502E kan bruges til genopvarmning af kolde retter.

- Sæt produkterne i skålen og placer dem ind i multikogers korpus.
- Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
- Tryk "Keep warm / Cancel" og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydsignal. Displayets og knappens indikatorer tændes. Timeren begynder at tælle opvarmnings tid.
- Apparatet opvarmer til 70–75°C og holder maden varmt for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarmning blive stoppet, ved at trykke knappen "Keep warm / Cancel" og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på knappen slykkes.

i Selvom multikogeren kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke anbefales at maden bevarer opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske programmer

- Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
- Placer ingredienserne i multikogers skål ifølge tilberedningsprogram af indstil skålen i udstyrets korpus . Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævning og ligger fast og tæt til varmeelementet.
- Luk multikogers låg og tryk på til De hører en knisp. Tilslut apparatet til elnettet.
- Med knappen "Menu" vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
- Hvis det udvalgte program lader vælge produkttype, brug et tilsvarende sub-program med knappen "Product" (for programmer "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY" eller "Cooking mode" (for programmet "COOK"). Under hvert program er der et særligt standard tidsværdi indstillet – denne tid vises på displayet.
- De kan ændre de standard tidsindstillinger (side 41).

Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskuet start. Funktionen "Preset" er ikke tilgængelig under programmer "FRY" og "PASTA".

- For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold "Start" for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper "Start" og "Keep warm / Cancel" tændes. Start udførels af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet "STEAM" begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok; ved programmet "PASTA" begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen af tryk på "Start".
- Lydsignal underretter dig om tilberedning er sluttet. Derefter kommer apparatet i en auto-opvarmning fase (knappensindikator af "Keep warm / Cancel" tændes).
- For at annullere det indtastede program , afbryde tilberedning eller auto-opvarmning, tryk på "Keep warm / Cancel" .



For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra bogen "100 opskrifter", der kommer sammen med multikogeren REDMOND RMC-M4502 og er forberedt specielt til denne multikogers model.



Hvis De synes at De har ikke haft et ønsket resultat med standard automatiske programmer, De kan bruge et universale program "MULTI-COOK" med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske eksperimenter.

Program "MULTI-COOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge bruger-angivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTI-COOK", vil REDMOND RMC-M4502E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver opskrift. De blev interesseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet. Der er mulighed til at vælge tilberedningstid for et særligt produkt (grøntsager, fisk eller kød).

Et standard tilberedningstid afhænger af produktet: "VEGETABLES" ("GRØNTSAGER") – 15 minutter, "FISH" ("FISK") – 20 minutter, "MEAT" ("KØD") – 40 minutter. Standard tilberedningstemperatur er 160°C.

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

Manuel kontrol af temperaturområde (ændres ved at trykke på knappen "Temperature") 40°C – 160°C med trin på 20°C.



Programmet "MULTI-COOK" giver muligheder at tilberede mange forskellige retter. De kan udnytte bogen "100 opskrifter" fra vores professionelle kokke eller vores special tabel af anbefalede temperaturer for tilberedning af forskellige retter og produkter (side 44).

Program "STEAM"

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

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

- Fyld skålen med 600–1000 ml vand. Installer dampningscontaineren i skålen.
- Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikogeren. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
- Følg instruktionerne fra afsnit 3–9 af kapitel "Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer".

Program "FRY"

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

Program "STEAM"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fisk, skaldyr samt aspik og andre retter, der kræver lang varmebehandling. Programmets standard tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 10 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "COOK"

Anbefales til kogning af ris, boghvede og smuldrende grød. Standard tilberedningstid afhænger af programmet valgt ("QUICK COOK" – 25 minutter, "COOK"

– 1 time, "OATMEAL" – 10 minutter). Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minutter ("QUICK COOK", "OATMEAL") og fra 30 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minutter ("COOK").

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

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

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

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

Program "PASTA"

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



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

Program "SOUP"

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

Program "CAKE"

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

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Bagning af brød
- Lavnng af Fondue
- Fremstilling af yoghurt
- Friturestegning
- Opvarmning af babymad
- Pasteurisering af flydende produkter
- Sterilisering af husegeråd og personlige hygiejnemidler

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør til multikogeren kan købes separat. Om produkterne sortiment og kompatibilitet med Deres model af multikogere kan De kontakte med autoriseret forhandlere i dit land.

RAM-CL1 – universel griber for skålen

Den er designet til at holde multikogereens skål fast og nemt. Passer til skåle fra 1 til 6 litre. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands. Fremstillet af stå. Gummibelægningen på aktive detaljer giver sikkert greb på skålen. Kan vaskes i opvaskemaskinen..

RHP-M1 – skinkeplade

Designet til at lave skinke, rulletter og andre delikatesser af kød, fjerkræ eller fisk med tilføjelse af forskellige krydderier og toppings. De kan bruge skinkepladen i multikogere, oven, ærøgril eller blot i en gryde af rigtig størrelse sat på komfuret.

RAM-FB1 – friturestegning kurv

Anvendes til stegning af forskellige produkter i stærkt-varmet kogende olie (friture). Passer til alle skåle fra 3 litre-kapacitet. Lavet af rustfrit stål, har et aftageligt håndtag og krog til fiksring på skålen for nem tømning overskydende olie efter for kogning. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands og kan vaskes i opvaskemaskin.

RAM-G1 – sæt krukker til yoghurt med markeringer på låget (4 st.)

Designet til lavning af forskellige yoghurttyper (se: ekstra muligheder). Krukkerne har datomarkeringer for at sørge for udløbsdatoen. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands.

RB-C502 – Skål med keramik belægning, produceret af ANATO® (Korea)

Kapacitet: 5 litre. Har en højere modstand til mekaniske skader, fremragende nonstick og varmeledningsevne således at mad ikke holde sig til overfladen, gennembages og koges jævnt i løbet af hele tilberedningsprocessen. Denne skål er designet specielt til at forbedre processen af baging, stegning og kogning mælkegrød. Skålen kan bruges separat fra multikogeren til opbevaring af mad og madlavning i ovn. Kan vaskes i opvaskemaskinen.

RB-5500 – Stålskål

Kapacitet: 5 litre. Har en højere modstand til mekaniske skader. Anbefales til kogning af forskellige suppe, kompoter, marmelade og syltetøj. Det er velegnet til brug sammen med blender, mixer og andre køkkenmaskiner til at fremstille grøntsager- og frugtpuré samt flødesupper. Vi anbefaler ikke at bruge skålen til stegning og baging. Kan vaskes i opvaskemaskin.

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

STOP FORBUDT at bruge vaskespuder med hård og abrasiv belægning, vaskemidler med abrasive småstykker og andre aggrsive kemiske stoffer.

Korpus af apparatet skal rengøres hvis det er nødvendigt.

Skålen bør vaskes efter hver brugning. Opvaskemaskin kan bruges. Efter rengøring, bør De puds den ydre overflade tæt. Skålen, det indre aluminium låg og dampventil skal rengøres efter hver udstyrets anvendelse.

For rengøring af det indre låg bør De:

1. Åbne multikogereens låg.
2. Fra lågets indre tryk de to lågets plastikke holdere mod centrum.
3. Uden anstrengelse træk det indre aluminium låg mod sig og ned, så det kommer væk af forbindelse med hoved-låg.
4. Tør begge lågerens overflader med fugtig klud eller serviet. Hvis nødvendigt, vask det fjernede låg under rindende vand med vaskemiddel. Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskin til lågets opvask.
5. alufoliepakning i de øvre slots, justere den med hovedlåget og tryk klippene forsigtigt til de knipser. Den interne aluminium låg skal fikseres fast.

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

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

STOP Pas På! For at undgå deformation af ventilens gummibånd er der forbudt at vride og strække den.

4. Gør Samling i omvendt rækkefølge: sæt gummibånden på plads, anbring hakene i hovedventilen med de tilsvarende fremspring på den indvendige side af skivet, og drej ventilen med uret (i retning af <close>-mærket). Indstil dampventilen i sprækken på låget med fremspring væk fra displayet.

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

VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Denne afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETTE ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsninger
<p>Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperaturen var ikke høj nok.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen. • Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummiforsegling på indersiden af låget er ikke deformeret.
<p>Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Skålen skal installeres jævnt i korpset, med bunden tæt på varmelementet. • Sikre at der ikke er fremmede genstande i multikoderens aktivkammer. Undgå beskadigning af varmelementet.
<ul style="list-style-type: none"> • Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningsmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. • Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingredienserne proportioner er brød. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. • Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger. 	<p>Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, programtype og tidsvælg skal svare til den valgte opskrift.</p>
<p>Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.</p>	<p>Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandniveau i løbet af tilberedning.</p>
<p>Ved stegning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De har hældt alt for meget olie i skålen. • Alt for meget fugt i skålen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ved almindelig stegning er der nok olie nå den dække bunden på skålen. • Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift. <p>Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i opskriften. Frosne fødevarer skal ta og vandet fra dem skal blive drænet.</p>
<p>Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.</p>	<p>Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskriftens anbefalinger.</p>
<p>Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):</p>	<p>Placer mindre volume dej i skålen.</p>
<p>De har alt for meget dej placeret i skålen.</p>	<p>Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.</p>

PRODUKTEN BLEV OVERKOKT

<p>De har fejllagt ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.</p>	<p>Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.</p>
<p>Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.</p>	<p>Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikoger præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.</p>

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

<p>Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.</p>	<p>Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsested og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedtme på 2,5%. Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand (se videre: side 41).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv.). • Proportioner af produkttyper er valgte forkert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. • Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne. • Helgryn, kulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.

MADEN BRÆNDER PÅ

<ul style="list-style-type: none"> • Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. • Non-stick belægning af skål er beskadiget. 	<p>Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.</p>
<p>Samlet produktvolumen er mindre end anbefalet i opskriften.</p>	<p>Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.</p>
<p>De har indstillet alt for lang tilberedningstid.</p>	<p>Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.</p>

<p>Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller vættede dem for sent.</p>	<p>Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie - sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fødevarerne røres eller vættes efter en vis tid.</p>
<p>Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.</p>	<p>Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.</p>
<p>Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).</p>	<p>Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.</p>
<p>Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.</p>	<p>Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålens).</p>

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

<p>De rører produkterne alt for tit når de steges.</p>	<p>Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5-7 minutter.</p>
<p>De har indstillet alt for lang tilberedningstid.</p>	<p>Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.</p>

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

<p>Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på salt (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraîche osv.).</p>	<p>Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller brug dem så meget som muligt i minimumsmængder.</p>
<p>Du har overdrejet færdige bagninger i en lukket multikoger.</p>	<p>Prøv at fjerne bagningen fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.</p>

Dejen hæver ikke

<p>Æg og sukker blev ikke pisket nok.</p>	<p>Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.</p>
<p>Dejen er blevet landforladt med bagepulver tilføjelse</p>	
<p>De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt</p>	
<p>Fejl ved tilføjning af ingredienser.</p>	
<p>Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikoger.</p>	

i Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af "REDMOND"-multikogere aktiviserer overophedning beskyttelse under programmer "STEW" og "SOUP". I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

Tidsanbefalinger for damptilberedning af forskellige fødevarer

#	Produkt	Vægt, gr. (antal)	Antal vand, mL	Tilberedningstid, min
1	Flæskefilet/ baf (skåret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamfilet (skåret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kyllingfilet (skåret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ koteletter	180 (6 st.)/450 (15 st.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatrerer (skrællede, kogte og frosne)	500	500	5
7	Kartofler (skåret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Gulerode (skåret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rødbede (skåret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 time 20 min
10	Grøntsager (frisk-frosne)	500	500	15
11	Æg på damp	3 st.	500	10

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

Anbefalinger til brug af temperaturregimer ved programmet "MULTI-COOK"

Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen):
40	Tilberedning af yoghurt, proofing af dej
60	Pasteurisering, Tilberedning af grøn te, babymad
80	Fremstilling af kvark, gløg
100	Fremstilling af marens, syltetej
120	Tilberedning af eisbein, stuvning af kød
140	Røgning, Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
160	Stegning af pommes frites

Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)

Program	Anbefalinger for anvendelse	Temperatur, °C	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udsårt start, 1 time	Vinter-op periode	Auto-opvarmning-funktion
STEAM	Dampning af grøntsager	115-120	10 min	5 min - 1 time / 1 min	24	+	+
	Dampning af kød		40 min				
	Dampning af fisk		15 min				
FRY	Stegning af grøntsager	150-155	10 min	5 min - 1 time / 1 min	-	+	+
	Stegning af kød		40 min				
	Stegning af fisk		15 min				
STEW	Stuvning af kød, fremstilling af aspik og retter, der kræver lang varmebehandling	90	1 time	10 min - 12 timer / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	Tilberedning af grøntsager Interval 40 - 160, trin på 20°C	15 min	5 min - 1 time / 1 min 1 time - 12 timer / 5 min	24	+	+
			20 min				
			40 min				
			Tilberedning af kød				
PASTA	Kogning af pasta osv. Kogning af æg og pølser	118-120	8 min	2 min - 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød	110	25 min	5 min - 1,5 time / 1 min	24	-	+
COOK	Fremstilling af pilaf	120-125	1 time	30 min - 2 timer / 5 min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød. Kogning af grøntsager	90	10 min	5 min - 1,5 time / 1 min	24	-	+
SOUP	Anbefales til fremstilling af forskellige entrees	90	1 time	10 min - 8 time / 5 min	24	-	+
CAKE	Anbefales til bagning af plumkage, biscuit, kage, forskellige gratin og Soufflé	110-122	1 time	30 min - 4 time / 5 min	24	-	+

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlmeddelelse på displayet	Mulig forfald	Løsning
E1 - E3	Systemfejl: kontrolbord eller varmelement er utjensdygtig.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Luk låget tæt på, tænd apparatet igen. Hvis problemet er ikke elimineret efter gentændningen, henvend til et autoriseret service-center.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spænding på elnettet.
Retten er været tilberedt for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spænding på elnettet.
	En fremmed genstand er fundt mellem skålen og varmelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmelementet er beskadigt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSE

Denne garanti gælder produktet på 2 år fra købsdato. Under garantitid må producenten fjerne alle fabriksdefekter, forårsaget af utilstrækkelig kvalitet af materialer eller sammensætning, byttelse af detaljer eller byttelse af hele produkt, ved hjælp af reparation. . Garantien er kun gyldig i tilfældet, hvis købsdatoen er bekræftet af seglet av butikken og underskriften av ekspeditøren på original garantibeviset. Denne garentien er gyldig i tilfældet, hvis produktet var brugt i samsvar med brugsanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon beleg, pakkinger osv).

Levetid av apparatet, angitt av produsenten er 5 år fra købsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne brugsanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.



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

SIKKERHETSANVISNINGER

STOP Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.

- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlagning hjemme og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industri- eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabelen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordat.



GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forberening av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.



Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruksjoner for rengjøring av apparatet.



DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.



ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.

Tekniske data

Modell.....	RMC-M4502E
Effekt.....	860 W
Spenning.....	220–240 V, 50 Hz
Maksimal bolles kapasitet.....	5 l
Bolles belegg.....	antibrennebelegg DAIKIN® (Japan)
Dampventil.....	avtakbar
LCD-skjerm.....	monochrome
Permanent hukommelse.....	ja
3D-oppvarming.....	ja

Programmer

1. STEAM-VEGETABLES (DAMPEDE GRØNNSAKER)
2. STEAM-FISH (DAMPET FISK)
3. STEAM-MEAT (DAMPET KJØTT)
4. FRY-VEGETABLES (STEKING AV GRØNNSAKER)
5. FRY-FISH (STEKING AV FISK)
6. FRY-MEAT (STEKING AV KJØTT)
7. STEW (STUING)
8. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)
9. COOK (ORDINÆR KOKING)
10. COOK-OATMEAL (KOKING AV GRØT)
11. PASTA
12. SOUP (SUPPE)
13. CAKE (BAKING)
14. MULTI-COOK (MULTIKOKK)

Funksjoner

Autooppvarming.....	inntil 24 timer
Oppvarming.....	inntil 24 timer
Forsinket start.....	inntil 24 timer, 2 tidsur

Oppbygging

Multikokeren med fastsatt indre bollen.....	1 stk.
Beholder til dampkoking.....	1 stk.
En kurv til frityrsteiking.....	1 stk.
Klyper til bollen.....	1 stk.
Et måleglass.....	1 stk.
En sleiv.....	1 stk.
En flat skje.....	1 stk.
Sleiv/skjeholder.....	1 stk.
Kraft kabel.....	1 stk.
Ei kokbok "100 oppskrifter".....	1 stk.
Bruksanvisning.....	1 stk.
Service bok.....	1 stk.

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

Beskrivelse av multikokeren RMC-M4502E A1

1. Lokk med avtakbar dampventil
2. Indre aluminiumslokk
3. Avtakbar bollen RB-A503
4. Styrepanel med LCD-skjerm
5. En flat skje
6. Et måleglass
7. Beholder til dampkoking
8. En sleiv
9. En kurv til steiking
10. Kraft kabel
11. Klyper til å ta ut bollen
12. Sleiv/skjeholder

Formål av knapper A2

1. "Cooking time" ("Tilberedningstid") – innføring av indekser for timer og minutter ved innstilling av aktuell tid, tilberedningstid og forsinket start "Hour/Min" ("Tidsinnstilling") – overgang til funksjonen av tidsinnstilling; valg "Timer/Minutter" for innstilling av aktuell tid, tilberedningstid og forsinket start "Preset" ("Forsinket start") – overgang til funksjonen av tidsinnstilling og forsinket start; valget av tidsur til forsinket start
2. "Preset" ("Forsinket start") – overgang til funksjoner for innstilling av tid og forsinket start; valget av tidsur for forsinket start
3. "Keep warm / Cancel" ("Varmeoppbevaring/Avbrytte") – slå av funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter; slå på og slå av oppvarming funksjonen; avbrytelse av alle programmer og innstillinger, unntatt innstillinger av aktuell tid
4. "Menu" ("Meny") – valget av tilberedningsprogram
5. "Cooking mode" ("Koking") – programvalget på "COOK"
6. "Product" ("Produkt type") – valget av produkt type på "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
7. "Temperature" ("Temperatur") endringen av tilberedningstemperatur på "MULTI-COOK"
8. "Start" – slå på angitt tilberedningsfunksjonen

Oppbygging av skjermen A3

- A. Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram
- B. Indikator av aktuell tid
- C. Indikator av tilberedningstid
- D. Indikator av tidsur (1 eller 2) av forsinket start
- E. Indikator av produkt type på "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- F. Indikator av subprogram på "COOK"
- G. Indikator av tilberedningstid på "MULTI-COOK"

I. FØR BRUK

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

Før betjening

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakningsmateriale og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer. Mangel av serienummer på produktet automatisk framdemmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet (side 47).



GI AKT! Det er forbudt å bruke apparatet med enhver feil.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk

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

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

Tidsinnstilling

1. Koble apparatet til strømmett. Trykk og hold på knappen "Preset", til indikator av minutter på aktuell tid begynner å blinke på skjermen.

2. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstiller minutter (mellomrom – 1 minutt) (for forsett tidsendringen hold på knappen).
3. Trykk på knappen "Hour/Min", begynner å blinke indikator av timer. Ved trykket på knappen "Cooking time" innstiller tid (for forsett tidsendringen hold på knappen).
4. Etter endt innstilling trykk på knappen "Keep warm / Cancel" eller vent i noen sekunder. Tidsindikator skal slutte å blinke, innført innstillinger skal være bevart i apparatshukommelse.

Innstilling av tilberedningstid

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

1. Etter valg av tilberedningsprogram trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter skal begynne å blinke. Ved å trykke på knappen "Cooking time" skift minutter (for forsett tidsendringen hold på knappen).
2. Trykk på knappen "Hour/Min", begynner å blinke indikator av timer. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstiller timer (for forsett tidsendringen hold på knappen).
3. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Cooking time" til tidsindikator forsvinner fra skjermen. Trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter begynner å blinke. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstiller minutter.
4. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Keep warm / Cancel". Hvis det er nødvendig innfører tilberedningsprogram igjen.



MERK! Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt at tidligere valget tilberedningsprogram i samsvar med tabellen av fabrikkinnstillinger (side 49).

For letthets skyld begynner periode av angitt tid på tilberedningsprogrammer med minimum. Dette tillater å forlenge programsarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig på hoved tid.

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

Preset Function (funksjonen "Forsinket start")

Tillater å innstille nøye tid, når automatisk tilberedningsprogram må være oppfylt. Du kan utsette kokeprosessen innen perioden fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Apparatet er utstyrt av to uavhengige tidsur, som tillater å huske tid, når maten er oftest lages.

For å innstille tidsur:

1. Velg automatisk program, hvis det er nødvendig endre tilberedningstid, innstilt automatisk.
2. Ved å trykke på knappen "Preset" velg hukommelse celle **PRESET1** eller **PRESET2**.
3. Ved å trykke på knappen "Hour/Min" slå på funksjonen av tidsinnstilling på tidsur, tidsindikator skal begynne å blinke.
4. Ved hjelp av knappen "Cooking time" innstiller timer (mellomrom – 1 time). Trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter skal begynne å blinke. Ved hjelp av knappen "Cooking time" innstiller minutter (mellomrom – 10 minutter).
5. Til slutt av tidsinnstilling trykk på "Start". Indikatorer av knappene "Start", "Keep warm / Cancel" og "Preset" skal brenne. Skjermen skal vise tiden når retten er ferdig.



Bruk av funksjonen "Preset" er mulig for alle programmer unntatt programmer "FRY" og "PASTA".
Ved tidsinnstilling på "Preset" er det nødvendig å ta i betraktning at i noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare

etter utgang av apparatet til angitt arbeidsprogram.

Det anbefales ikke utsette start for lang periode hvis retten inneholder lett bedervelige produkter.

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

Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70–75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen "Keep warm / Cancel", skjermen viser direkt tidsstilling. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Keep warm / Cancel", på denne tiden sluker indikator av knappen.

Reheat Function (funksjonen av oppvarming)

Multikokeren REDMOND RMC-M4502E kan brukes for oppvarming av kalde retter.

1. Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
2. Lukk lokket, koble apparatet til strømmen.
3. Trykk og hold på knappen "Keep warm / Cancel" i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsvarende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidsstilling av oppvarming.
4. Apparatet skal oppvarme retten til 70–75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. For å stoppe oppvarming trykk og hold på knappen "Keep warm / Cancel", til indikator av varmen stoker.



Til tross for at multikokeren kan holde retten varm inntil 24 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarme mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvaliteter.

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Lukk lokket av multikokeren til du hører smekk. Koble apparatet til strømmen.
4. Ved hjelp av knappen "Menu" velg nødvendig tilberedningsprogram (indikator av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis det er valget av produkt type i programet, velg tilsvarende sub-program ved hjelp av knapper "Product" (for programmer "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY" eller "Cooking mode") (for program "COOK"). Hver sub-program har egen automatisk tilberedningstid, som vises på skjermen.
6. Du kan skifte tid innstilt automatisk.
7. Hvis det er nødvendig innstiller tiden av forsinket start. Funksjonen "Preset" er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY" og "PASTA".
7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start". Indikator av knappen "Start" skal brenne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedstilling av tilberedningstid. På "STEAM" begynner nedstilling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett; på "MULTI-COOK", "FRY" – etter utgang av apparatet til arbeidstilstand; på "PASTA" – etter vann har begynt å koke i bollen, legging av varer og annet trykket av knappen "Start".
8. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå skal apparatet gå til funksjonen autooppvarming (indikator av knappen "Keep warm / Cancel" brenner).
9. For å avskaffe innført programet, avbryte kokeprosessen eller autooppvarming, trykk på knappen "Keep warm / Cancel".



For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrift fra kokkeboka "100 oppskrifter" tillegg til multikokeren REDMOND RMC-M4502E, utarbeidet

spesielt til denne modellen.



Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universalt programmet "MULTI-COOK" med utvidet omfang av manuelle innstillinger, som åpner store muligheter for dine kokeeksperimenter.

Program "MULTI-COOK"

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

Automatisk tilberedningstid avhenger av valget produkt type: "VEGETABLES" ("GRØNNSAKER") – 15 minutter, "FISH" ("FISK") – 20 minutter, "MEAT" ("KJØTT") – 40 minutter. Automatisk tilberedningstemperatur – 160°C.

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

Periode til manuell temperaturregulering (endrer ved å trykke av knappen "Temperatur") 40°C – 160°C med mellomrom 20°C.



På "MULTI-COOK" er det mulig å tilberede mange forskjellige retter. Bruk kokkeboka "100 oppskrifter" fra våre profesjonelle kokker eller spesielt tabellen av anbefalt temperatur for tilberedning av forskjellige retter og varer (side 49).

Program "STEAM"

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

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

1. Fyll bollen med 600–1000 ml av vann. Fastsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Forbered (mål) produktet i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Følg instruks p. 3–9 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".

Program "FRY"

Anbefalt for steking av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat, ferdigmat osv. Automatisk tilberedningstid avhenger av valget produkt type:

"VEGETABLES" ("GRØNNSAKER") – 10 minutter, "FISH" ("FISK") – 15 minutter, "MEAT" ("KJØTT") – 40 minutter. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 5 minutter til 1 time med mellomrom 1 minutt. Det er tillatt å steke varer ved åpen lokken.

Program "STEW"

Anbefalt for stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat også for tilberedning av aspik og andre retter, som krever lang varmebehandling. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 10 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "COOK"

Anbefales for tilberedning av ris, bokhvetebrød og luftig grøt av gryt. Automatisk tilberedningstid avhenger av valget sub-programmet ("QUICK COOK" – 25 minutter, "COOK" – 1 time, "OAT MEAL" – 10 minutter). Manuell innstil-

ling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt ("QUICK COOK"; "OATMEAL") og fra 30 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter ("COOK").

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

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

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

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

Program "PASTA"

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



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

Program "SOUP"

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

Program "CAKE"

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

III. EKSTRA MULIGHETER

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

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra multikokerstilbehør kan skaffes særskilt. Hvis du har spørsmål som gjelder deres sortiment, skaffelse og forlikelighet med din modell søk råd hos offisiell selger i ditt land.

RAM-CL1 – universale klyper til bolle

Brukes for å ta ut bollen av multikokeren. Passer boller med kapasitet fra 1 til 6 liter. Kan brukes med multikokere av andre merker. Laget av stål. Takkert være gummiert arbeidsoverflater sikrer klyper trygge grep av bollen. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RHP-M1 – skinke-apparat

Brukes ved tilberedning av skinke, skinkeruller og andre delikatesser av kjøtt, fugl eller fisk med tillegg av forskjellige krydder og fyll. Du kan bruke skinke-apparatet i multikokeren, i stekeovn, i konveksjonsovn eller i gryte med tilpassende kapasitet på komfy.

RAM-FB1 – kurven til frityrsteking

Brukes ved tilberedning av forskjellige varer i kjempevarm eller kolt olje (frityr). Laget av rustfritt stål, har avtakbar håndtak og krok for å fiske ekstra olje på bollen etter tilberedning. Passer alle boller med kapasitet fra 3 liter. Kan brukes med multikokere av andre merker. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RAM-G1 – sett av krukker til yoghurt med markerte lokk (4 stk.)

Beregnet på tilberedning av forskjellige yoghurter (se ekstra muligheter). Krukkere har datomarkører, som tillater å kontrollere holdbarhetsdato. Kan brukes med multikokere av andre merker.

RB-C502 – bollen med keramisk belegg av selskapet ANATO® (Korea)

Kapasitet 5 liter. Har høyde fasthet mot mekaniske skader, perfekte antistick og varmeledende egenskaper, på grunn av det klirrer mat ikke til overflate, stekes godt og stues likeleg i løpet av all kokeprosess. Bollen er utarbeidet for mer kvalitetsprosess av baking, steking og koking av melkegrøt. Det er mulig å bruke bollen ute multikokeren for oppbevaring av varer og tilberedning av retter i stekeovn. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RB-S500 – stål bollen

Kapasitet 5 liter. Har høyde fasthet mot mekaniske skader. Anbefalt for tilberedning av forskjellige supper, kompotter, marmelade og syltetøy. Passer for bruk av blender, hjulvisp og andre kjøkkenapparater i denne bollen ved tilberedning av grønnsak-, frukt- og krem supper. Anbefales ikke å bruke for steking og baking. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

V. RENJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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



DET ER FORBUDT å bruke vaskesvamper med ru eller slipebelegg, rengjøringsmidler med slipedeleger og andre kemiske sterke stoffer.

Rengjør kapselen hvis det er nødvendig.

Du bør rengjøre bollen etter hver bruk. Det kan brukes oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk ytre bolles overflate. Du bør rengjøre indre aluminium lokken og avtakbar dampventil etter hver bruk av apparatet.

For å rengjøre indre lokken:

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

Avtakbar dampventil ligger på ytre lokket. For å rengjøre ventil:

1. Ta av lokket av dampventil propert, ved å trekke det bak knasten opp og til deg.
2. Snu heftestiften på nederste side av ventilen mot sola (i retning til **<open>**) til den stopper og ta den av.
3. Trekk ut gummi komponent fra heftestiften. Vask alle elementer av ventil, i følge rengjøringsregler.



Merk! For å unngå deformasjon av gummi komponent er det forbudt å tvinne og trekke den.

4. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn gummi komponent i heftestiften, foren sprekker av heftestiften med knaster på indre side av ventilen og snu heftestiften med sola (i retning til **<close>**). Fastsett dampventil i holder på apparatets lokk med knasten fra skjermen.

Kondensat kan produseres ved tilberedning og samler seg på denne modellen i spesiell rille på kapsel rundt bollen. Det er lett å fjerne kondensat ved hjelp av kjøkkenklut.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsaker og løsning.

RETEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	<ul style="list-style-type: none"> Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. Lukk lokket til du hører smek. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke deforert.
Bollen og varmelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	<ul style="list-style-type: none"> Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
<ul style="list-style-type: none"> Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensene passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren. 	<ul style="list-style-type: none"> Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. Valget av ingredienser, skåremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig dampstetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosess.
Ved steking: <ul style="list-style-type: none"> Du fylte i bollen for mye olje. Overskudd av væte i bollen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ved vanlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn beleg. Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsvarende oppskriften. <p>Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dypfrysne varer før steking og slå ut vann av dem.</p>
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.	Noen varer krever spesiell bearbeidning før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.
Ved baking (deig er ikke bakt):	Legg deig av mindre mengde.
Under deigheving klistret deig til indre lokket og sperret dampventil.	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn i bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skåremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort.	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av produksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann (se side 46).
<ul style="list-style-type: none"> Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig/vasket dårlig osv) Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet 	<ul style="list-style-type: none"> Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. Gryn, kjøtt, fisk og sjømat må alltid vaskes til vannet er rent.

RETEN BLIR SVIDD

<ul style="list-style-type: none"> Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. Antri-stick beleg av bollen er skadet 	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick beleg har ikke skadet.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.

Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snud-detilberedede varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn beleg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I laget av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fugtig).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen!).

VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5–7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir eksta væske (saftige grønsaker eller frukter, frosne bær, ramme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du sikket ikke mel eller ettet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	
Din velget oppskrift passer ikke baking i denne modellen av multikokeren.	

i I noen multikokere REDMOND på "STEW" og "SOUP" ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mot overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampede varer

#	Matvarer	Vekt, g. (mengde)	Vannmengde, ml	Tilberedningstid, min
1	Svinefilet/ oksefilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fårefilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kyllingfilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ kjøttkaker	180 (6 stk.)/450 (3 stk.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatreker (skrette, kokende-frosne)	500	500	5
7	Potet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Gulrot (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rødbet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 time 20 min
10	Grønnsaker (dypfrysne)	500	500	15
11	Dampkøkt egg	3 stk.	500	10

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

Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet "MULTI-COOK"

Arbeidstemperatur, °C	Anbefalt bruk (se i kokeboka):
40	Tilberedning av yoghurt, heving av deig
60	Pasteurisering ,tilberedning av grønn te, barnemat
80	Tilberedning av ostemasse, gløgg
100	Tilberedning av marengs, syltetøy
120	Tilberedning av eisbein, stuing av kjøtt
140	Røyking, steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
160	Tilberedning av pommes frites

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Program	Tips for bruk	Temperatur, °C	Tilberednings- periode/ automatisk	Tilberedningsperiode / mellomrom	Forsinkellet start time	Venting-på vågning til arbeidsfunksjon	Funksjonen av autooppvarming	
STEAM	Tilberedning av dampede grønnsaker	115-120	10 min	5 min - 1 time / 1 min	24	+	+	
	Tilberedning av dampkokt kjøtt		40 min					
	Tilberedning av dampet fisk		15 min					
FRY	Steking av grønnsaker	150-155	10 min	5 min - 1 time / 1 min	-	+	+	
	Steking av kjøtt		40 min					
	Steking av fisk		15 min					
STEW	Stuing av kjøtt, tilberedning av aspik og retter, som krever lang temperaturbehandling	90	1 time	10 min - 12 timer / 5 min	24	-	+	
MULTI-COOK	Tilberedning av forskjellige retter etter manuelle temperatur- og tidsinnstillinger, angitt av brukeren	Omfang 40-160, mellomrom 20° C	Tilberedning av grønnsaker	15 min	5 min - 1 time / 1 min 1 time - 12 timer / 5 min	24	+	+
			Tilberedning av fisk	20 min				
			Tilberedning av kjøtt	40 min				
			Tilberedning av makaroniprodukter osv. Koking av pølser og egg	8 min				
PASTA	Tilberedning av ris, bokhvete-gryn og luftige grøt av gryn	118-120	25 min	5 min - 1,5 time / 1 min	24	-	+	
COOK-QUICK COOK	Tilberedning av pilaff	120-125	1 time	30 min - 2 timer / 5 min	24	-	+	
COOK-OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt. Koking av grønnsaker	90	10 min	5 min - 1,5 time / 1 min	24	-	+	
SOUP	Anbefalt til tilberedning av forskjellige første retter	90	1 time	10 min - 8 timer / 5 min	24	-	+	
CAKE	Anbefalt til tilberedning av bakverk (rosinkaker, sukkerbrød, bakverk med fyll), ulike pudinger og soufflé	110-122	1 time	30 min - 4 timer / 5 min	24	-	+	

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Melding om feil på skjermen	Mulige skader	Løsning av feil
E1 - E3	Systems feil, det er mulig at kontroll kort er skadet eller varmelement.	Koble ut apparatet fra strømmettet, la det være avkjølt. Lukk lokket tett, koble apparatet til strømmettet igjen. Hvis ved annen kobling problemet løses ikke, henstilt til 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.
	Varmelementen er skitten.	Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

NOR

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikkdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammensetning, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon. . Garantien er kun gyldig i tilfelle, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpediteren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfelle, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon beleg, pakkinger osv).

Levetid av apparatet, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vanlig husholdningsavfall.



Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

SÄKERHETSÅTGÄRDER



Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.

- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, serviceum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innand du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningskabel beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskravet för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningskabel, se till att den är också jordad.



Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.



Kom ihåg! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Inträng av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylt. Följ noga rensningsinstruktioner!



Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.



Obs! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.

Tekniska egenskaper

Model	RMC-M4502E
Effekt	860 Wt
Spänning	220 – 240 V, 50 Hz
Det maximala volym för skålen	5 l
Beläggning av skålens yta	non-stick DAIKIN® (Japan)
Ängventil	avtagbar
LCD	svartvitt
Energioberoende minne	finns
3D-uppvärmning	finns

Program

- STEAM-VEGETABLES (ÅNGNING AV GRÖNSAKER)
- STEAM-FISH (ÅNGNING AV FISK)
- STEAM-MEAT (ÅNGNING AV KÖTT)
- FRY-VEGETABLES (STEKNING AV GRÖNSAKER)
- FRY-FISH (STEKNING AV FISK)
- FRY-MEAT (STEKNING AV KÖTT)
- STEW (STUVNING)
- QUICK COOK (EXPRESS KÖKNING)
- COOK (VANLIG KÖKNING)
- COOK-OATMEAL (KÖKNING AV GRÖT)
- PASTA
- SOUP (SOPPA)
- CAKE (BAKNING)
- MULTI-COOK (MULTIKÖCK)

Funktioner

Upprätthållande av värme	upp till 24 timmar
Uppvärmning	upp till 24 timmar
Uppskjuten start	upp till 24 timmar, 2 timers

Utrustning

Multikokare med installerad skål	1 st.
Behållare för ångkokning	1 st
Korg för fritering	1 st.
Tång för skålen	1 st.
Måttbagare	1 st.
Slev	1 st
Platt sked	1 st.
Hållaren för sked/slev	1 st.
Elsladd	1 st.
Boken "100 recept"	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.

Tillverkaren har rätt att införa ändringar i design, utrustning, tekniska egenskaper i samband med förbättringsarbeten, utan att meddela om det.

Multikokare anordning RMC-M4502E A1

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Ett lock med avtagbar ängventil | 7. En behållare för ångkokning |
| 2. Innersta aluminiumlock | 8. Slev |
| 3. Avtagbar skål RB-A503 | 9. Korg för fritering |
| 4. LCD Kontrollpanel | 10. Elsadd |
| 5. Platt sked | 11. Tång för skål |
| 6. Måttbagare | 12. Hållaren för sked/slev |

Beskrivning av knapparna A2

- "Cooking time" ("Tillagningstid") – tidinställning, inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start
- "Hour/Min" ("Tidinställning") – tidinställning; val "timmar"/"minuter"

för inställning av tiden, inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start

- "Preset" ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start, val av timer
- "Keep warm / Cancel" ("Upprätthållande av värme / Annulering") – bortkopplande av "upprätthållande av värme av färdiga rätter" funktion, anslutning och borkoppling av "uppvärmning", fränkoppling av alla program och alla inställningar utom inställning av klockan
- "Menu" – val av alla tillagningsprogram
- "Cooking mode" ("Kökning") – val av underprogram i programmet "COOK"
- "Product" ("Matvara") – val av matvaror i programmet "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
- "Temperature" ("Temperatur") – ändring av tillagningstemperatur i programmet "MULTI-COOK"
- "Start" – start av valt program

Displayen A3

- Indikatorn av valt tillagningsprogram
- Indikatorn av tid
- Indikatorn av tillagningstid
- Indikatorn av timer (1 eller 2) av uppskjuten tid
- Indikatorn av matvaran i program "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
- Programindikatorn i program "COOK"
- Temperaturindikatorn i program "MULTI-COOK"

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

Inför första användning

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning (sid 52).



Obs! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fe!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ängventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Inställning av klockan

- Koppla in varan i ett eluttag. Tryck på och behåll trycket på knappen "Preset", tills du ser att indikatorn av minuter börjar blinka på displayen
- Med hjälp av knappen "Cooking time" ställ in minuter (inställningssteg – 1 minut) (för att påskynda processen, håll knappen intryckt).

- Tryck på knappen "Hour/Min", timindikatorn börjar blinka. Med hjälp av "Cooking time" ställ in timmar (för att påskynda processen, håll knappen intryckt).
- Efter inställningar, tryck på knappen "Keep warm / Cancel" eller vänta i några sekunder. Indikatorn kommer att sluta blinka och alla inställningar kommer att lagras i minnet.

Inställning av tillagningstid

I REDMOND RMC-M4502E kan du självständigt ställa in tillagningstiden för alla program. Inställningssteg och tidsgränser beror på vald program.

- Efter programval tryck på knappen "Hour/Min". Minutindikatorn börjar blinka. Genom att trycka på knappen "Cooking time" du kan ändra tidinställning (för att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt).
- Tryck på knappen "Hour/Min", Timindikatorn börjar blinka. Genom att trycka på knappen "Hour/Min", minutindikatorn börjar blinka. Med hjälp av knappen "Cooking time" ställ in önskat antal minuter.
- Om tillagningstid är kortare än 1 timme, tryck på knappen "Cooking time" tills timindikatorn försvinner från displayen. Sedan tryck knappen "Hour/Min", minutindikatorn börjar blinka. Med hjälp av knappen "Cooking time" ställ in önskat antal minuter.
- För att annullera inställningar, tryck på knappen "Keep warm / Cancel". Vid behov, ställ in programmet en gång till.

i Viktigt! Vid manuell inställning, tänk på inställningsinterval och inställningssteg (sid 54).

För din bekvämlighet, tidsinterval för manuell inställning i olika program börjar från minimala värde. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinner lagas färdigt.

Multikokaren har ett oberoende minne. Vid tillfällig bortkoppling från strömmen, alla inställningar sparas, inklusive inställningar av uppskjuten start..

Preset Function (funktion "Uppskjuten start")

Låter installera den exakta tid, när programmet skall starta. Uppskjuta starten kan man i intervallen mellan 10 minuter och 24 timmar (inställningssteg är 10 minuter). Det finns 2 oberoende timers, som kan spara tiden, som man använder oftast.

För inställning av timers:

- Välj ett av befintliga autoprogram. Ställ in en annan tillagningstid vid behov.
- Tryck på knappen "Preset" välj minnescell **PRESET1** eller **PRESET2**.
- Tryck på knappen "Hour/Min", timindikatorn börjar blinka
- Med hjälp av knappen "Cooking time" installera önskad timvärde. (inställningssteg – 1 timme). Tryck på knappen "Hour/Min", minutindikatorn börjar blinka. Med hjälp av knappen "Cooking time" installera önskad minutvärde (inställningssteg – 10 minuter).
- Efter inställningen tryck på knappen "Start". Indikatorer för knappar "Start", "Keep warm / Cancel" och "Preset" börjar lysa. På displayen kommer du att kunna se tiden när rätten blir färdig.

i Användning av funktion "Preset" är möjligt för alla program, förutom program "FRY" och "PASTA".

Vid tidinställningar i funktion "Preset" måste man tänka på att vid viss program börjar tidedränkning bara efter uppnått förstallerat värde.

Det rekommenderas icke att skjuta upp programstart för länge om det finns färskvaror bland ingredienserna.

Keep warm Function (funktion Upprätthållande av värme för färdiga rätter – autoupvärmning)

Startas automatisk direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70–75 graders värme i 24 timmar. "Keep warm / Cancel" knappens indikator lyser, displayen visar tidedränkning.

För att stänga av, tryck på knappen "Keep warm / Cancel", indikatorn kommer att släckas då.

Reheat Function (funktion Uppvärmning)

Multikokaren REDMOND RMC-M4502E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

- Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikokaren.
- Stäng locket och koppla in sladden.
- Tryck och håll intryckt knappen "Keep warm / Cancel" i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning.
- Multikokaren värmer upp rätten till 70–75 och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av – tryck på knappen "Keep warm / Cancel", och håll den intryckt tills knappens indikatorn stockar.



Trots att multikokaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekommendera att låta rätten stå på värmen längre än 2–3 timmar, annars är det risken att smaken påverkas.

Gemensam anordning för användning av autoprogram

- Förberedd (mät upp) nödvändiga ingredienser.
- Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagnings program) och fäst skålen i multikokaren. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej överskrider MAX markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentlig på värmeplattan.
- Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden
- Med hjälp av "Menu" knappen välj önskat program (Programindikatorn kommer att lysa på displayen)
- Om i programmet ingår val av matvaror, välj ett lämpligt underprogram med "Product" knappen (för program "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY" eller "Cooking mode" (för program "COOK"). För varje program finns standard tillagningstid, som visas på displayen.
- Du kan ändra den inställda standardtid (sid 51). Vid behov installera tid för uppskjuten start (sid 51). Funktion "Preset" är ej tillgänglig för program "FRY" och "PASTA".
- För programstart tryck på knappen "Start". Knappens indikator börjar lysa. Programmet startar och nedräkningen börjar. I program "STEAM" börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka; i program "MULTI-COOK", "FRY" – efter uppvärmning, i program "PASTA" – efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på "Start" knappen en gång till.
- När programmet är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme (knappen "Keep warm / Cancel" lyser).
- För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, tryck knappen "Keep warm / Cancel".



För att uppnå ett bra resultat, rekommenderas att du läser igenom receptbok "100 recept", som vi utarbetade speciellt för multikokaren REDMOND RMC-M4502E.



Om ni tycker, att ni ej uppnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet "MULTI-COOK" som har utökade möjligheter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

Program "MULTI-COOK"

Detta program är beräknad för tillagning av praktiskt taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare detta program, kan multikokaren ersätta många typer av köksapparater och tillåter er att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok. Det finns även förstallerat tillagningstid för olika matvaror (grönsaker, kött, fisk).

Förvalnsinstallerad tillagningstid beror på valda matvaror: "VEGETABLES" ("GRÖNSAKER") – 15 minuter, "FISH" ("FISK") – 20 minuter, "MEAT" ("KÖTT") – 40 minuter. Förvalnsinstallerad temperatur är 160 grader.

Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 12 timmar (inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timmer och för tiden upp till 12 timmar inställningssteg är 5 minuter).

Manuell justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen "Temperature") är möjligt mellan 40°C och 160°C, inställningssteg 20°C.



Med hjälp av programmet "MULTI-COOK" kan man laga en mängd olika rätter. Läs boken "100 recept", författad av våra professionella kokar. Den har även en special tabel med rekommenderade temperatur för tillagning av olika rätter och matvaror (sid 53).

Program "STEAM"

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk diet-och vegetariska rätter, barnmat. Tillagningstid beror på valda matvaror VEGETABLES ("GRÖNSAKER") – 10 minuter, "FISH" ("FISK") – 15 minuter, "MEAT" ("KÖTT") – 40 minuter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 1 timme (inställningssteg – 1 minut).

För tillagning i detta program finns en special behållare (ingår i setet).

- Fyll skålen med 600–1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
- Mät och förberedd matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren och installera skålen i multiberedaren. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
- Följ anvisningar skrivna i punkt 3–9 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".

Program "FRY"

Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter etc. Tillagningstid beror på vald matvara "VEGETABLES" ("GRÖNSAKER") – 10 minuter, "FISH" ("FISK") – 15 minuter, "MEAT" ("KÖTT") – 40 minuter. Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 1 timme (inställningssteg – 1 minut). Det är tillåtet att steka utan lock.

Program "STEW"

Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter. Rekommenderas även för tillagning av ådalab och andra rätter, som kräver lång värmebehandling. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera tiden från 10 minuter till 12 timmar (inställningssteg – 5 minuter).

Program "COOK"

Rekommenderas för kokning av ris, bovete, havre, bulgur etc. Inprogrammerad tid beror på vald tilläggsgprogram ("QUICK COOK" – 25 minuter, "COOK" – 1 timme, "OATMEAL" – 10 minuter). Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter (inställningssteg – 1 minut) ("QUICK COOK", "OATMEAL") och från 30 minuter till 2 timmar (inställningssteg 5 minuter ("COOK").

Vid kokning av mjölkgröt använd pastoriserad lågfett mjölk. För att undvika utflödet rekommenderas följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
- Smörj skålen med smör;
- Ta exakt den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
- Vid användning av 3–6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalite kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet "COOK", använd det universiella program "MULTI-COOK". Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 100 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program "PASTA"

Rekommenderas för tillagning av pasta etc. Och även kokning av korv och ägg. Inprogrammerad tid är 8 minuter. Möjlighet att programmera tiden från 2 minuter till 20 minuter (inställningssteg – 1 minut). Efter programstart, invänta ljudsignal, som informerar att vattnet börjat koka. Lägg därefter matvaror i vattnet, placera locket och tryck på "Start".



Vid tillagning av vissa matvaror (pasta) kan skummet tillkomma. För att gardera sig från utflödet kan man tillaga utan lock.

Program "SOUP"

Rekommenderas för tillagning av olika slags soppor. Och även fruktsoppor och kompotter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera tiden från 10 minuter till 8 timmar (inställnings steg – 5 minuter).

Program "CAKE"

Rekommenderas för bakning av muffins, sockerkakor, piroger. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera tiden från 30 minuter till 4 timmar (inställningssteg – 5 minuter).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Jäsning av deg
- Tillagning av yourgurt
- Pastorisering av flytande matvaror
- Brödbakning
- Fritering
- Sterilisering
- Fondu
- Värmning av barnmat

IV. EXTRA TILLBEHÖR

Extra tillbehör till multikokaren kan köpas separat. För att få all nödvändig information om sortimentet och möjligheter till användning, v.g. vänd dig till din lokala återförsäljare.

RAM-CL1 – universiell tång

Tillverkad för komfortabel bortplockning av skålen från multiberedaren. Passar för skål, storlek från 1 till 6 liter. Passar till multikokare av andra märken också. Tillverkad av stål. Tack vare gummitäckta arbetsytor har den säkra gripfunktioner. Möjligt att diska i diskmaskin.

RHP-M1 – delikatessberedare

Konstruerad för tillagning av skinka, rulle och andra delikatesser av kött, fågel eller fisk. Med tillsättning av olika kryddor. Du kan använda delikatessberedaren i multikokaren, ugnen, aerogrillen eller i en kastrull på spisen.

RAM-FB1 – korg för fritering

Används för fritering av olika matvaror. Tillverkad av rostfritt stål, har avtagbara handtag och fixeringskrokar för fixering i skålen, för att hålla ut överskottsolja. Passar för alla skålar, med volym mer än 3 liter. Möjligt att använda i multikokare av andra märken. Möjligt att diska i diskmaskin.

RAM-G1 – burkset för yogurt med markeringar på locket (4 st.)

För tillagning av yogurter (se extra möjligheter). Burkar har datummarkeringar som gör det lätt att se när förvaringstiden börjar lösa mot slutet. Möjligt att använda i multikokare av andra märken.

RB-C502 – skål med keramisk behandlad yta, tillverkad av företaget ANATO® (Korea)

Volym 5 liter. Har väldigt tålig yta (speciellt mot mekaniska skador), hög värmelednings förmåga och är non-stick. Tack vare det, fastnar inte maten på ytan och blir välgemostekt. Skålen är utarbetad för att höja kvaliteten på bakning, stekning och kokning av gröt. Det är möjligt att använda skålen separat för förvaring av matvaror och matlagning i ugnen. Möjligt att diska i diskmaskin.

RB-5500 – Stål skål

Volym 5 liter. Väldigt tålig mot skador. Rekommenderas för tillagning av soppor, syltning. Kan användas vid blandning för tillagning av frukt och grönsaks pureer, och krämsoppor. Rekommenderas ej för bakning och stekning. Tillåtet att diska i diskmaskin.

V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multikokaren, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.

Inför första användning eller för att ta bort otrevlig lukt, rekommenderas att ångkoka en halv citron. (Program "STEAM-FISH").

STOP Det är absolut **FÖRBIJUDET** att använda hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra kemisk aggressiva medel.

Multikokarens kropp rengörs vid behov.

Skålen bör rensas efter varje användning. Det är möjligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent. Rengöring av innersta aluminium lock och av avtagbar ångventil bör göras efter varje användning.

För rengöring av innersta locket:

1. Öppna locket av Multikokaren.
2. På innersta sidan av locket, tryck samtidigt på 2 plastic fixeringar.
3. Dra aluminium locket mot dig och ned, så att den lossnar från huvudlocket. Du skall kunna göra det utan ansträngning.
4. Torka båda lockens ytor med fuktig trasa. Vid behov använd vatten och diskmedel. Diskning i diskmaskin bör undvikas.
5. Sätt in aluminiumlocket i tapphål, sammanställ det med huvudlocket och tryck lätt på fixeringsanordningar, tills du hör ett lätt klick.

Den avtagbara ångventil finns på huvudlocket. För att rengöra det:

1. Ta varsamt bort ångventilens lock genom att dra den upp och mot sig.
2. Vid fixeringsanordning, som finns i nedersta delen av ångventilens motsols (mot öpen) och ta av den.
3. Varsamt ta ut gumminfogning. Rengöra alla ventiliens delar enligt rengöringsregler.

STOP Obs! För att undvika skador på gumminfogningen är det förbjudet att dra den eller böja på den.

4. Efter rengöringen, sätt tillbaka gumminfogningen i fixeringsanordning och vrid den medsols (mot stängt). Sätt tillbaka ångventilens lock.

Kondensation kan uppstå vid matlagning. Denna modell har en speciell rädda där kondesaten samlas. Den är väldigt lätt att torka bort med hjälp av en servett.

VI. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsaker och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. • När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformation.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.	Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
<ul style="list-style-type: none"> • Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. • Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. • Ni har felberäkningar och felinställt tillagningstid. • Receptet valt av dig passar inte för tillagning i denna multikokare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. • Använd recept som du kan lita på. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.

Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt tätthet av ångan.	Häll i rätt(rekomenderat av receptet) volym av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning: <ul style="list-style-type: none"> Du hällde för mycket olja i skålen. För mycket fukt i skålen 	<ul style="list-style-type: none"> Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept. <p>Stäng in multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hållas bort innan tillagningen.</p>
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.	Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktigt):	Lägg smeten i skålen i mindre mängder.
Under jäsningen, har smeten täppt till ångventillen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVAREN BLEV ÖVERKOKT

<ul style="list-style-type: none"> Du valde fet typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar. 	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölken kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten (för mer detaljerad beskrivning se. sid 51).
<ul style="list-style-type: none"> Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Antingen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda. 	<ul style="list-style-type: none"> Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

<ul style="list-style-type: none"> Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad. 	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna modell.
Vid stekning: du glömde att hålla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> Vid vanlig stekning häll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	<ul style="list-style-type: none"> Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen, öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du håller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (häll inte olja i skålen)

MATVAREN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5–7 minut.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna modell.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov, kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	<ul style="list-style-type: none"> Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fet	
Fel inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna modell.	

SWE

i I flera modeller av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekommenderad tid för ångkokning av olika produkter

#	Matvara	Vikt, g	Vatten, ml	Tillagningstid, min
1	Grisfile / Oxfile (skurna i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lammfile (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kycklingfile (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Köttbullar / bifflar	180 (6 st.)/450 (3 st.)	500	10/15
5	Fisk (file)	500	500	10
6	Räkor (skalade)	500	500	5
7	Potatis (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Morötter (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rödbetor (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 timme 20 min
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	500	15
11	Ägg	3 st.	500	10

i Tänk på att det här är de allmänna rekommendationerna. Den riktiga tillagningstid kan skilja sig från den rekommenderade beroende på matvarornas kvalitet och dina smakpreferenser.

Rekommendationer om hur man använder olika temperaturläge i program "MULTI-COOK"

Arbetstemperatur, °C	Rekommendationer (se receptboken):
40	Tillagning av yogurt, jäsnings av deg
60	Pastorisering, tillagning av grönt te, tillagning av barmat
80	Tillagning av keso, tillagning av glögg
100	Tillagning av maränger, Syltning
120	Tillagning av köttstuvning,
140	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
160	Friterar potatis

Översiktstabel för matlagningsprogram (fabrikinställningar)

Program	Användningsrekommendationer	Temperatur °C	Tillagningstid	Tidsintervall - inställningsteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Uppretnings- eller uppvärmningstid av värdefulla råvaror
STEAM	Ångkokning av grönsaker	115-120	10 min	5 min - 1 timme / 1 min	24	+	+
	Ångkokning av kött och stora ravioli		40 min				
	Ångkokning av fisk		15 min				
FRY	Stekning av grönsaker	150-155	10 min	5 min - 1 timme / 1 min	-	+	+
	Stekning av kött		40 min				
	Stekning av fisk		15 min				
STEW	Stuvning, och tillagning av rätter som kräver lång temperaturverkan,	90	1 timme	10 min - 12 timmar / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Tillagning av olika rätter vid manuella inställningar av temperaturen och tiden	40 - 160, i inställningssteg 20°C	15 timme	5 min - 1 timme / 1 min 1 timme - 12 timmar / 5 min	24	+	+
	Tillagning av grönsaker		20 min				
	Tillagning av fisk		40 min				
PASTA	Tillagning av pasta etc. Kokning av korv och ägg.	118-120	8 min	2 min - 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Tillagning av ris, bovete, bulgur, cous-cous	110	25 min	5 min - 1,5 timmar / 1 min	24	-	+
COOK	Tillagning av risotto, pilaff	120-125	1 timme	30 min - 2 timmar / 5 min	24	-	+
COOK-OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt. Kokning av grönsaker	90	10 min	5 min - 1,5 timmar / 1 min	24	-	+
SOUP	Rekomenderas för tillagning av olika slags soppor (soppa, fisksoppa, grönsaksoppa etc.)	90	1 timme	10 min - 8 timmar / 5 min	24	-	+
CAKE	Rekomenderas för bakning (muffins, sockerkakor, piroger och sufler)	110-122	1 timme	30 min - 4 timmar / 5 min	24	-	+

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Information på displayen	Möjliga fel	Vad skall man göra
E1 - E3	Systemfel. Möjligan kontrollplattans fel eller fel på värmeelementet.	Koppla bort varan från elnätet. Låt den kylas ned. Stäng locket ordentligt, koppla till nätet igen. Om problemet inte försvinner, kontakta 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 kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämpel och försäljarens underskrift på garantikuponen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oautoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturligt slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflon beläggningar, ringar osv).

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.



Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhemmä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVAOIMET



Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jättämises-tä turvallisuusvaatimukset ja käyttöäänin.

- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalioloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoi-tettu käytettäväksi suurkeittöissä. Laitteen käyttöä suurkeittöissä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käytönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkajohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkä vain maadoitetuun pistorasiaan, – tämä on pakol-linen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkajohtoa, var-mista, että se on myös maadoitus.



VAROITUS! Käytön aikana hänen ruokonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Vältäa tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansa avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohto mörillä käsillä, pitämällä aina pistokkees-ta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin ter-vien esineiden ja reunat huonekaluja.



Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukes-kuksessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.



ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyt-töön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-v lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioitua omaisuutta.



HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	RMC-M450ZE
Teho.....	860 W
Jännite.....	220 – 240 U, 50 Hz
Kupin tilavuus.....	5 L
Kupin ulkokoiri.....	tarttumaton pinnoite DAIKIN® (Japani)
Höyryyttili.....	irrotettava
Nestekidenäyttö.....	on, yksivärinen
Haitumaton hakuimusti.....	on
3D-lämmitys.....	on

Ohjelmat

- STEAM-VEGETABLES (HÖYRYTETTY VIHANNEKSIA)
- STEAM-FISH (HÖYRYTETTY KALA)
- STEAM-MEAT (HÖYRYTETTY LIHA)
- FRY-VEGETABLES (VIHANNEKSIEN PAISTUMINEN)
- FRY-FISH (KALAN PAISTUMINEN)
- FRY-MEAT (LIHAN PAISTUMINEN)
- STEW (HAUTUMINEN)
- QUICK COOK (EXPRESS-KEITTÄMINEN)
- COOK (KEITTÄMINEN)
- COOK-OATMEAL (PUURON KEITTÄMINEN)
- PASTA
- SOUP (KEITTO)
- CAKE (LEIPOMINEN)
- MULTI-COOK (MULTIKEITTÄJÄ)

Toiminnot

Autolämmitys.....	on 24 tuntiin
Ruuan lämmitys.....	on 24 tuntiin
Siirretty alku.....	on 24 tuntiin, 2 ajastinta

Sarja

Hidas liesi asennettu kupin sisällä kanssa.....	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia.....	1 kpl.
Uppopaistossapaistamista varten kahvakori.....	1 kpl.
Kulhon ahne.....	1 kpl.
Mittalasi.....	1 kpl.
Kauha.....	1 kpl.
Litite lusikka.....	1 kpl.
Kauha- ja lusikkahaltija.....	1 kpl.
Virtajohto.....	1 kpl.
Kirja "100 reseptiä".....	1 kpl.
Käyttöohheet.....	1 kpl.
Huoltokirja.....	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnittelun, hakinnat sekä tekni-set tiedot tuotteen kulussa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksesta.

Hitaan liedien RMC-M450ZE rakenne A1

- | | |
|--|--|
| 1. Laitteen kansii höyryventtiiliin kanssa | 7. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia |
| 2. Irrotettava alumiini kansii | 8. Kauha |
| 3. Irrotettava kuppeli RB-AS03 | 9. Paistamista varten kori |
| 4. Ohjauspaneeli näytön kanssa | 10. Virtajohto |
| 5. Lititeä lusikka | 11. Kulhon ahne Kauha- ja lusikkahaltija |
| 6. Mittalasi | 12. Kauhau/lusikan pidin |

Painikkeet A2

- "Cooking time" ("Keittämisen aika") – tunteni ja minuuttien perustami-

- nen, paisto aika ja kellonaika ajastimen perustaminen
- "Hour/Min" ("Ajan asettaminen") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua tuntia ja minuuttia
- "Preset" ("Siirretty alku") – kellon ja siirretyn alan valinta, siirretyn alan ajastimen valinta
- "Keep warm / Cancel" ("Peruuttaa/Lämmittää") – lämmityksen toiminnon syyttämisen/samuttaminen, kypsyohjelman keskeytys, nollaaminen astuk-set
- "Menu" – automaattisten ruoanlaittoohjelmien valinta
- "Cooking mode" ("Keittäminen") – subohjelman valinta "COOK" ohjelmassa
- "Product" ("Tuotetyyppi") – ruokatyypit "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" ohjelmissa
- "Temperature" ("Lämpötila") – lämpötilan syyttämisen "MULTI-COOK" ohjelmassa
- "Start" ("Alku") – ruoanlaitotilan syyttämisen

Monitorin rakenne A3

- Valittu ruokaohjelma
- Ajan indikaattori
- Ruokalaiton ajan indikaattori
- Siirretyn startin ajastimen indikaattori (1 tai 2)
- Ruokalajien "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" ohjelmissa indikaattori
- Subohjelmien indikaattori "COOK" ohjelmassa
- "MULTI-COOK" ohjelmassa lämpötilan indikaattori.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhemmä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Ennen käyttöä

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuuta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä (s. 57).



Huomio! Kiellettiin laitteen käyttöä vioista.

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan liedien ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin läpiliitä ei pitäisi olla esteitä.

Kellon asettaminen

- Kytke laite verkkovirtaan. Pidä "Preset", kunnes näyttö alkaa vilkkua minuutin kellonajan.
- Painamalla painiketta "Cooking time" määrä minuutti (askeleelta asenu - 1 minuutti) (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
- Paina "Hour/Min", kellonäyttö alkaa vilkkua. Paina "Cooking time" aseta

tuntia (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).

- Asennuksen jälkeen paina "Keep warm / Cancel" tai odota muutama sekunti. Ajan ilmeinen lakkaa vilkkumasta, asetukset tallennetaan muistiin.

Ruoanlaiton ajan asettaminen

Hitaalla tiedellä REDMOND RMC-M4502E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaiton ajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamiseksi:

- Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour/Min" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutamaa sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos. Näppäilemällä "Cooking time"-painiketta mittaa minuutti (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
- Painamalla painiketta "Hour/Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutamaa sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos. Näppäilemällä "Cooking time" aseta ajan nopeutettu mittaus (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
- Aseta tarvittaessa ruoanlaiton aika vähintään 1 tunti ja säätämisen aikana paina "Cooking time" – painiketta, kunnes näyttöä poistuu ajan indikaattori. Paina "Hour/Min" – painiketta, indikaattori alkaa vilkkua. Paina "Cooking time" – painiketta ja aseta minuutti.
- Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruttamaksi asetukset, paina "Keep warm / Cancel" ja alka kaikki uudestaan.

TÄRKEÄÄ! Ruoanlaiton väsin asettamisessa käytetään ota huomioon mahdollista ohjelman jatkamista, jos ruoka ei ole valmistunut määrätysä ajassa.

Hidas liesi on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos sähkö katkaistaan tilapäisesti kaikki säädetyt asetukset tallennetaan, mukaan lukien siirretty startin asetukset.

Preset Function ("Siirretty alku" toiminto)

Mahdollistaa tarkan ajan asettamista, jonka mennessä automaatio-ohjelma on suoritettava loppuun. Siirretään ruoanlaittoprosessi 10 minuutista 24 tuntiin 10 minuuttia välein. Laite on varustettu kahdella itsenäisellä ajastimella, joiden avulla voidaan muistaa aika, jonka mennessä ruoka valmistuu yleensä.

Ajastimen asettamiseksi:

- Valitse automaattinen ohjelma, tarvittaessa muuta ruoanlaiton ajika, joka on asetettu alussa.
- Painamalla "Preset" – näppäintä valitse muisti **PRESET1** tai **PRESET2**.
- Painamalla "Hour/Min" – näppäintä pane päälle ajastimella kello, kellojen indikaattori alkaa vilkkua.
- "Cooking time" – näppäimen avulla aseta kello (asetusväli on 1 tunti). Painamalla "Hour/Min" minuutin indikaattori alkaa vilkkua. "Cooking time" – näppäimellä aseta minuutti (asetusväli on 10 minuuttia).
- Asetuksen päätyttyä paina "Start"; "Keep warm / Cancel" ja "Preset" – näppäimet syytyvät. Näytöllä näkyy aika, jonka mennessä ruoka on valmista.

Preset – toiminnan käyttö on mahdollista kaikkia ohjelmia varten pois luki-ohjelmat "FRY" ja "PASTA".

Asettaessa Preset-toimintaa tulee ottaa huomioon, että muutamissa ohjelmissa aika alkaa vain laitteen pääsyn jälkeen tietyyn lämpötilaan.

Ei saa siirtää ohjelman starttiä aikaa, jos ruuan ainesosat ovat nopeasti pilaantuvia.

Keep warm Function (Valmisruokojen lämpötilan ylläpidon toiminto – autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaittoohjelman käytön jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä St 70–75°C 24 tunnissa. Autolämmityksen toiminnassa indikaattori "Keep warm / Cancel" palaa, näyttöön on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painikkeita muutamaa sekunnin "Keep warm / Cancel".

Reheat Function (Ruoan lämmityksen toiminto)

Hidas liesi REDMOND RMC-M4502E voi lämmittää kylmää ruokaa. Sitä varten:

- Laita ruoka kullohon, aseta se hataan liedn runkoon.
- Sulje kansi, kytke sen virkavirtaan.
- Paina muutamaa sekunnin painiketta "Keep warm / Cancel" äänteen. Indikaattori palaa näyttössä. Ajastin alkaa lämmityksen aikalaskenta.
- Hidas liesi lämmittää ruokaa 70–75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammutettava painamalla muutamaa sekunnin painiketta "Keep warm / Cancel"; siihen asti että indikaattorit eivät pala.



Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettynä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.

Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

- Mitaa tarvittavat ainekset.
- Laita ainekset hidas liedn kulloho ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kunten neste on alle kullohon suurimman ilman. Varmista, että kulloho asennetaan väärityymiä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
- Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
- Painamalla "Menu" valitse tarvittu ruoanlaittoohjelma (näytössä palaa indikaattori).
- Jos ohjelmassa on valitettu tuotteen tyyppi, valitse sopiva aliohjelman käyttäen "tuote" (ohjelmia "MULTI-COOK"; "STEAM"; "FRY") tai "Cooking mode" (ohjelman "COOK"). Kunkin osa-sarja oikea paistoaikea oletukseksi, joka näkyy näyttölaite.
- Voit muuttaa alussa asetettu aika (s. 56).

Tarvittaessa aseta siirretty startti. "Preset" – toimintaa ei saa käyttää, jos käytetään "FRY" ja "PASTA"-ohjelmia.

- Ruoanlaitto-ohjelman käynnistämiseksi paina "Start". Syytyy "Start" – näppäimen indikaattori. Ohjelma käynnistyy ja alkaa ruoanlaiton lähtölaskenta. "STEAM" – ohjelmassa lähtölaskenta vastaa veden kiehumisen jälkeen ja kun höyryn tiheys on kupissa riittävä; "MULTI-COOK"; "FRY" – ohjelmassa laitteiden käynnistettyä; "PASTA" – ohjelmassa veden kiehumisen kupissa, ruokien laittamisen ja painikkeen toistuvan "Start" – näppäimen painamisen jälkeen.
- Ohjelman lopussa ruoanlaitto-ohjelma antaa äänimerkin. Sitten laite siirtyy automaattiseen lämmitykseen (syytyy "Keep warm / Cancel" – näppäimen indikaattori).
- Syötetyn ohjelman peruttamiseksi, ruoanlaittoprosessin keskeyttämiseksi paina "Keep warm / Cancel".



Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä hitaan tiedn REDMOND RMC-M4502E kirja "100 reseptiä" kehitetty erityisesti tätä mallia varten.



Jos mielestäsi; et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman "MULTI-COOK" laajennettiin manuaaliset asetusten kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinaarisia keitelijä.

"MULTI-COOK" ohjelma

Tämä ohjelma on tarkoitettu mitä tahansa mukien valmistamiseksi käyttäjän lämpötilaa ja aikaa koskevien asetusten mukaisesti. "MULTI-COOK"-ohjelman mukaisesti hidas liesi voi korvata monia keittolaitteita ja antaa mahdollisuuden valmistaa ruoka halutun reseptin, vanhan keittokirjan tai Internetissä otetun reseptin mukaan. On mahdollisuus valmistaa ruokia alussa säädettyjen asetusten perusteella (vihannekset, kala, lihaa).

Ruoanlaiton aika riippuu tuotteen valitusta ajasta: "VEGETABLES" (VIHANNEKSET) – 15 minuuttia, "FISH" (KALAA) – 20 minuuttia, "MEAT" (LIHA) – 40 minuuttia. Ruoanlaiton alussa säädetty lämpötila on 160°C.

Käsin säädön aika on 5 minuuttia – muutetaan 12 tuntien välein, yhdessä minuutissa alle 1 tunnin ajalle; viidessä minuutissa 1-12 tunnin ajalle.

Lämpötilan käsisäädön väli (muutetaan "Temperature" näppäintä) 40°C – 160°C muutetaan 20°C välein.



"MULTI-COOK" – ohjelmassa on mahdollista valmistaa monia erilaisia ruokia. Käytä kirjaa 100 reseptiä ammattilaisilla keittäjilläme tai suosittujen lämpötilojen taulukkoa koskien erilaisten tuotteiden valmistusta (s. 58).

"STEAM" ohjelma

Suosittelaa, että vihanneksi, lihaa ja kalaa, dieetti- ja vegeaaniruokia, lasten ruokia valmistellaan höyryllä. Ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: "VEGETABLES" (VIHANNEKSET) – 10 minuuttia, "FISH" (KALAA) – 15 minuuttia, "MEAT" (LIHA) – 40 minuuttia. On mahdollista asettaa ruoanlaiton aika 5 minuutista 1 tunti, asetetaan 1 minuuttin.

Tässä ohjelmassa laittamiseksi käytä erikoissäiliötä (sisältyy settiin):

- Kaada kullohoon 600–1000 ml vettä. Aseta kullohoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian
- Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kullohoon. Varmista, että kulloho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
- Seuraa 3–9 "Yhteisiä menettelyjä" käyttäen automaattisia ohjelmia.

"FRY" ohjelma

Suosittelaa vihannesten, lihan, kalan, merenantiemien paistamiseksi jne. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: "VEGETABLES" (VIHANNEKSET) – 10 minuuttia, "FISH" (KALAA) – 15 minuuttia, "MEAT" (LIHA) 40 minuuttia. Voidaan asettaa aika käsin 5 minuutista 1 tunti, ja yhteen minuuttin. Myös on sallittua paistaa tuotteita, kun laitteen kansi on auki.

"STEW" ohjelma

Suosittelaa laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmisteluun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutosaikana kanssa.

"COOK" ohjelma

Suosittelaa riisin, tattarinpuuron ja mureiden puurojen valmistamiseksi. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta ohjelmasta: "QUICK COOK" – 25 minuuttia, "COOK" – 1 tunti, "OATMEAL" – 10 minuuttia. Aika voi säätää käsin 5 minuutista puoleentoista tuntiin, 1 minuuttin "QUICK COOK"; "OATMEAL" ja 30 minuutista 2 tuntiin, 5 minuuttin "COOK".

Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautua:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, ym.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia välttää;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptien mukaan, vähentää tai lisää määrää ainesosien tiukasti suhteessa;

- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon, jyvien ominaisuudet riippuvat alkuperästä ja valmistajasta, ne voivat erota, mikä joskus vaikuttaa valmistuksen tulokseen.

Jos haluttua tulosta "COOK"-ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä universaalista "MULTI-COOK"-ohjelmaa. Maitopuuron sopiva lämpötila on 100°C. Aineosien laitto ja aika säädetään reseptin mukaan.

"PASTA" ohjelma

On suositeltavaa pasta ruoanlaittoa, makkaroiota, varten, keittämällä muniä y.m. Oletuksena ohjelma paisto aika on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennyksiaika on mahdollista 2–20 minuuttia 1 minuutin muutosaskelen kanssa. Ohjelman käynnistämisen jälkeen odota äänimerkki, joka ilmoittaa veden kiehumisesta, laita aineosat, laita kansi päälle ja paina "Start". Sen jälkeen alkaa ruoanlaiton ajan lähtölaskenta.



Eliintarvikkeiden valmistaessa (kuten pasta, ravioli y.m.) muodostuu vaahdot. Voitte avata kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.

"SOUP" ohjelma

On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmähillokkeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennyksiaika on mahdollista 10 minuuttia 8 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"CAKE" OHJELMA

On suositeltavaa valmistaa leipomista (kakat, keksejä). Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennyksiaika on mahdollista 30 minuuttia 4 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

III. LISÄTILAISUUDET

- Leipominen
- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Jogurtin valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pasto-ointi
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia
- Hygieniatuotteita sterilointi

IV. LISÄTARVIKKEET

Hitaaseen lieteen liittyviä lisätarvikkeita on ostettava erikseen. laajuudesta, hankinnasta ja yhteensopivuksesta mallin aseta viralliselle tuojalle.

RAM-CL1 – kulhon upokaspihdit

On suunniteltu hitaasta liedestä kulhon helppoa poistamista varten. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa.

RHP-M1 – kulho kinkun ruoanlaittoa varten

On suunniteltu kinkun, sämpylöiden ja muiden liha-, siipikarja- tai kalaerikkuiden ruoanlaittoa varten lisäämällä erilaisia mausteita ja täyteaineita. Voit käyttää tämän kulhon hitaassa liedessä, uunissa tai grillissa ja juuri oikea määrässä potissa liedellä.

RAM-FB1 – Uppopaistossapaistamista varten kahvakori

Käytetään laittamiseksi erilaisia tuotteita hyvin kuumassa öljyssä (paistettu). Sopii kaikille kulhoille, joiden ainepajous on 3 litraa. On valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja on irrotettava kahva ja koukku kulhoon kiinnistystä varten helpottamaksi tyhjennystä ylimääräistä öljyä keittämisen jälkeen. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

RAM-G1 – purkkikomplekteja jogurtia varten (4 kpl.)

Käytetään laittamiseksi erilaisia jogurtia. Purkilla on päivämäärä, jonka avulla voidaan valvoavaraintaika. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa.

RB-CS02 – kulho keraaminen ulkokuorin kanssa ANATO® tuotano (Korea)

Ainepajous on 5 litraa. On parantunut kestävyys mekaanisista vaurioista, ja on erinomaista tarttumaton lämpöä johtavan ominaisuuksia, jolloin ruoka ei tartu pintaan ja haudutettu sammutettiin tasaisesti koko kypsennyksen. Tämä kulho on suunniteltu paremmalle leivonnalle, paistamiselle ja maitopuuron keittämälle. Voit käyttää kulhoon elintarvikkeiden varastointia varten ja ruoka valmistelua varten uuniin. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

RB-S500 – teräskuppi

Ainepajous on 5 litraa. Siilä on suuri kestävyys mekaanisista vaurioista. On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja, hillokkeita, hilloja ja säilykkeitä. Sopii käytettäväksi hänessä tehosekoittimen, mikserin ja muut keittäkoneet, vihanneksia, hedelmäsosetta ja kermakeittoja laitoissa. Ei suositella paistamista varten. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdistus laite käytön jälkeen. Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisiä aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla.

Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keittettä puolen sitruunan ohjelmassa "STEAM-FISH".

STOP *Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyy puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.*

Alumiinikannen sisäpuolen puhdistamista varten:

1. Avaa hitaan liedien kannen.
2. Kannen sisäpuolella paina keskeellä kaksi muovista kiinni.
3. Vedä alumiini sisä kattaa hieman yli ja alas, kunnes se irtoaa pääkannesta.
4. Pyyhi pinnat kaksi pipoa kostealla liinalla. Tarvittaessa pese kannen yläpuolelle juoksevan veden alla ja käytä pesuainetta. Käyttäminen astianpesukoneessa on epätoivottu.
5. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta alumiini kannen yläpuolelle, kohdista se tarkein kansi ja työssä naksauttaa. Sisäinen alumiini kansi on kiinnitettävä paikalleen.

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella ja koostuu kahdesta osasta: ulkoisesta levystä ja pohjasta. Puhdistaa venttiili:

1. Vedä ulkoisen levyn kielekkeelle ylös ja itsellesi kohti kuin on piirretty kuvassa.
2. Levyn sisäpuolella käännä venttiilin suurin osa vastapäivään (suuntaan **<open>**) ja poistaa se.
3. Vedä venttiilin kumen. Pese kaikki venttiilin osat noudattamalla mainittuja edellä sääntöjä.

STOP *Huomio! Väärin asennettuna välttämiseksi on kielletty venttiilin kumen kiertämällä ja vetämällä.*

4. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä purkaa tahna, kolot asetettavat venttiilin kumen vastaavat ennusteet levyn sisäpuolelle ja käännä sitä myötäpäivään (suuntaan **<close>**). Aseta höyryventtiilin koloon laitteenkanteen (ulkoiseen levyn) on asetettava kädensijan takaisin purkaa varten).

Ruoanlaiton aikana lauhdevesi on mahdollista, joka tässä mallissa erityis kirkko koulussa kupin ympärillä. Lauhdevesi poistuu helposti keittöön rätin avulla.

VI. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyyppiisiä virheitä tehdään ruoanlaitto hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisu
Olet irrotettu sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävä korkeaksi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kypsennyksen aikana, älä avaa hitaan liedien kannen tarpeettomasti. • Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukkaa suljintarjelmia ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.
Kulho ja lämmityselementit ovat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävä korkeaksi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmityselementtien pohjaan. • Varmista, että hitaan liedien ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmityselementtien saastumista.
<ul style="list-style-type: none"> • Valittavassa valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovelletu ruoanlaittoon valitsemallasi menetelmällä, tai olet valinnut väärin ohjelman valmistusta. • Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjamerkkejä tuotteita. • Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennyksiaika. • Resepti ei sovelletu ruoanlaittoon tässä hitaan liedien malliin. 	<ul style="list-style-type: none"> • On toivottavaa käyttää todistettu (mukautettu) käytettäväksi laitteen kanssa reseptejä. Käytä reseptejä, joita voit todella luottaa. • Valinta ainesosia, menetelmä leikkauks, osuudet kirjamerkkejä, ohjelman valinta ja paisto aika on vastattava valitun reseptin.
Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmista riittävä höyryn tilitys.	Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu resepti mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista vedenpinta kypsennyksijassa.

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisut
Paistamisessa: <ul style="list-style-type: none"> Kaadetaan kupin liikaa öljyä. Ylimääräinen kosteus kulhossa. 	<ul style="list-style-type: none"> Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita öhuesti. Uppopaistettaessa noudata asianmukaisia reseptejä. <p>Älä peitä hitaan lieden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissä. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.</p>
Keittämässä: ketto kiehuu yll, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkea happamuus.	Jotkut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passeroivana yne. Seuraa ohjeita valitsemasi resepti.
Leipomassa: <ul style="list-style-type: none"> Kestämässä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiiliin. Asetit kulhoon liikaa taikinaa. 	Täytä kulhoon taikinaa pienemmässä mittakaavassa. Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jotta ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paisto aika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seiso iian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämässä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnista ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä (katso s. 56).
<ul style="list-style-type: none"> Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jolostettu väärin (huono pesty yne). Ei ole noudatannut osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin. 	<ul style="list-style-type: none"> Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitteilyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastan ahkerasti.

RUOKA PALAA

<ul style="list-style-type: none"> Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. Kulho tarttumaton pinnolle oli vahingoittunut. 	Ennen ruokailtoa tarkista, että kulho on hyvin puhdistettu ja tarttumattomalla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaismäärä on pienempi kuin suositellaan reseptissä.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaika.	Vähentää paisto aikkaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä - niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuehlla kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännä tietyn ajan kuluttua.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestettä kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaan lieden kannen tarpeettomasti.
<ul style="list-style-type: none"> Keittämässä: kulhossa on vähän nestettä (ei havaittu osuudet ainesosia). 	Huomioi oikea nestemäisen kiinteiden ainesosien suhde.
Leipomaisessa: et sokke kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsennämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoittanut tuotetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamisessa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5-7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaika.	Vähentää paisto aikkaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytti väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (meheviä, vihanneksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosia elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käyttää niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäisastoa.
Ylikypsät valmiin kypsennämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedestä. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa autolämmitys ohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat lyöty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitteilyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpaperin kanssa seiso iian pitkää aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa väheäsuona.	
Tehdään virheitä tekemässä aineosa.	
Valitsemasi resepti ei sovelu paistamiseen tässä hitaan liede mallissa.	

i Joissakin Redmond hitain liedein malleissa "STEW" ja "SOUP" ohjelmassa jossa on voi alla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumentumisoja. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Eri laisten tuotteiden höyryllä ruoanlaiton aika

Nº	Ruoka	Paino, g(määrä)	Veden määrä, ml	Ruoanlaiton aika, min
1	Siantihan / Naudanlihan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/50
2	lampaan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
3	Kanan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Lihapullat	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salaattikatkarapu (kuoritut, keitetyt ja jäädytetyt)	500	500	5
7	Peruna (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Porikkana (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Juurikas (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 tunti 10 minuuttia
10	Vihannekset (tuoreäädetyt)	500	500	15
11	Höyrytetynyt muna	3 kpl.	500	10

i On muistettava, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Lämpötilanmuotojen käyttäjien suosituksukset "MULTI-COOK" ohjelmassa

Käyttölämpötila	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
40	Jogurtin valmistus, Taikinanvalmistus, etikan keittäminen
60	Pastörointi, Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus
80	Glögin, Rahkan valmistus,
100	Marenin ja hillon valmistus
120	Eisbeinin, Muhennoksen valmistus
140	Kuumaa
160	Uppopaistossa paistaminen

Ruoanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Keittopäällä oletuksena	Väliloima kypsennysaikay muutosaset	Siirretty aika	Työskentely odotus	Autolämmitys	Ohjelma
STEAM	Höyrytetty vihanneket	115-120	10 min	5 min - 1 tunti / 1 min	24	+	+
	Höyrytetty liha		40 min				
	Höyrytetty kala		15 min				

Ohjelma	Käyttösuositukset	Ketttäällä oletuena	Valittuna kypsennyksellä / muutosasteik	Siirretty aika	Työsten odotus	Aurolämmitys	Ohjelma	
FRY	Vihanneksien paistaminen	150–155	10 min	5 min – 1 tunti / 1 tuntia	–	+	+	
	Lihan paistaminen		40 min					
	Kalan paistaminen		15 min					
STEW	Lihan, kalan, vihanneksien, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen	90	1 tunti	10 min – 12 tuntia / 5 min	24	–	+	
MULTI-COOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan ja kypsennysajan asettamisen kanssa	40–160, askel 20°C	Vihanneksien laittaminen	15 min	5 min – 1 tunti / 1 min 1 tunti – 12 tuntia / 5 min	24	+	+
	Kalan laittaminen		20 min					
	Lihan laittaminen		40 min					
PASTA	Pastaa eri vehnäajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	118–120	8 min	2 min – 20 tuntia / 1 min	–	+	+	
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto	110	25 min	5 min – 1,5 tuntia / 1 min	24	–	+	
COOK	Pilattivirsin valmistelu	120–125	1 tunti	30 min – 2 tuntia / 5 min	24	–	+	
COOK-OATMEAL	Maitopuuroiden valmistelu. Vihannekdiä keittäminen	90	10 tunti	5 min – 1,5 tuntia / 1 min	24	–	+	
SOUP	Keittojen ruoanlaitto	90	1 tunti	10 min – 8 tuntia / 5 min	24	–	+	
CAKE	On suositeltavaa leivonnan ruoanlaittoon (kakut, kekset), erilaisia pataruoat ja kokkeja	110–122	1 tunti	30 min – 4 tuntia / 5 min	24	–	+	

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Virheilmoitus näytöllä	Mahdolliset virheet	Oikaisu
E1 – E3	Järjestelmän virhe, voi olla vahingoitettu ohjauskortti tai lämmityselementti.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Sulje kansi, käynnistä laite uudelleen pistorasiaan. Jos kytketään uudelleen ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteitä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteitä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineettä.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuajana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuisia materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tsessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista erii ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).

Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätysten ohjelman mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

FIN

! *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

MĂSURI DE SECURITATE

STOP *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.*

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

STOP *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mânușile de bucatărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golerile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răscuirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității și a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

STOP *ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg

pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablului lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP *ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.*

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4502E
Putere	860 Wt
Tensiune	220 – 240 V, 50 Hz
Volumul maximal al vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiaderent DAIKIN® (Japonia)
Supapa de abur	demontabilă
Ecran cu cristale lichide	monocrom
Memorie dependentă de energie	prezentă
Încălzire 3D	prezentă

Programe

1. STEAM-VEGETABLES (LEGUME PE ABURI)
2. STEAM-FISH (PEȘTE PE ABURI)
3. STEAM-MEAT (CĂRNE PE ABURI)
4. FRY-VEGETABLES (PRĂJIREA LEGUMELOR)
5. FRY-FISH (PRĂJIREA PEȘTELUI)
6. FRY-MEAT (PRĂJIREA CĂRNII)
7. STEW (CĂLIRE)
8. QUICK COOK (FIERBERE RAPIDĂ)
9. COOK (FIERBERE ORDINARĂ)
10. COOK-OATMEAL (FIERBEREA TERCIULUI)
11. PASTA
12. SOUP (SUPĂ)
13. CAKE (COPTURĂ)
14. MULTI-COOK (MULTI-BUCĂȚAR)

Funcții

Autoîncălzire	până la 24 ore
Încălzirea mâncării	până la 24 ore
Start amânat	până la 24 ore, 2 timeri

Configurare

Oala sub presiune cu vas instalat în interior	1 buc.
Container de gătit la aburi	1 buc.
Coș de prăjiți în friteuză	1 buc.
Clește pentru vas	1 buc.
Păhar de măsură	1 buc.
Ispol	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Fixator pentru ispol/lingură	1 buc.
Cablul de alimentare	1 buc.
Carte „100 rețete”	1 buc.
Instrucțiuni de exploatare	1 buc.
Carte de service	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Structura oalei sub presiune RMC-M4502E A1

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Capac cu supapă de abur demontabilă | 6. Păhar de măsură |
| 2. Capac de aluminiu interior | 7. Container de gătit cu abur |
| 3. Vas demontabil RB-AS03 | 8. Ispol |
| 4. Panou de comandă cu ecran cu cristale lichide | 9. Coș de prăjit |
| 5. Lingură plată | 10. Cablu de alimentare |
| | 11. Clește pentru vas |
| | 12. Fixator pentru ispol/lingură |

Destinația butoanelor A2

1. „Cooking time” („Timp de gătit”) – introducerea valorilor orei și minutelor la setarea timpului curent, a timpului de gătit și a timpului de start amânat
2. „Hour/Min” („Setare timp”) – trecere în regimul de setare a timpului; alegere „ore”/minute” în regimurile de setare a timpului curent, start amânat și timp de gătit
3. „Preset” („Start amânat”) – trecere în regim de setare a orei și start amânat; alegerea timerului de start amânat
4. „Keep warm / Cancel” („Menținerea căldurii / Anulare”) – deconectarea funcției de menținere a temperaturii mâncării gata preparate; conectarea și deconectarea regimului de încălzire; anularea tuturor programelor și setărilor, cu excepția setărilor a timpului curent
5. „Menu” („Meniu”) – alegerea programului de gătit
6. „Cooking mode” („Fierbere”) – alegerea subprogramului în programul „COOK”
7. „Product” („Tip produs”) – alegerea tipului de produs în programele „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
8. „Temperature” („Temperatura”) – modificarea temperaturii de gătit în programele „MULTI-COOK”
9. „Start” – includerea regimului de gătit setat

Structura ecranului A3

- A. Indicatorul programului de gătit ales
- B. Indicatorul timpului curent
- C. Indicatorul timpului de gătit
- D. Indicatorul timerului (1 sau 2) de start amânat
- E. Indicatorul tipului de produs în programele „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
- F. Indicatorul subprogramelor în programele „COOK”
- G. Indicatorul temperaturii de gătit în programul „MULTI-COOK”

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Înainte de a începe exploatarea

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocleantele promoționale cu excepția autocleantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscăți minuițos. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se

recomandă curățarea aparatului (p. 62).

! *Atenție! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.*

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu patrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setare oră

1. Conectați aparatul la rețeaua electrică. Apăsăți și mențineți apăsat butonul „Preset”, până când pe ecran va clipi indicatorul minutelor a timpului curent.
2. Apăsând butonul „Cooking time” setați valoarea minutelor (pas de setare – 1 minut) (pentru modificarea accelerată a timpului mențineți butonul apăsat).
3. La apăsarea butonului „Hour/Min”, începe să clipească indicatorul de oră. Apăsând butonul „Cooking time” setați valoarea orei (pentru modificarea accelerată a timpului mențineți butonul apăsat).
4. La terminarea setării apăsați butonul „Keep warm / Cancel” sau așteptați câteva secunde. Indicatorul de timp va înceta să clipească, setările introduse vor fi păstrate în memoria aparatului.

Setarea timpului de gătit

În oala sub presiune REDMOND RMC-M4502E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent. Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales.

5. După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Hour/Min”, va începe să clipească indicatorul de minute. Apăsând butonul „Cooking time” modificați valoarea minutelor (pentru modificare accelerată mențineți butonul apăsat).
6. Atunci când apăsați butonul „Hour/Min”, începe să clipească indicatorul de ore. Apăsând butonul „Cooking time” setați valoarea orei (pentru modificare accelerată a timpului mențineți butonul apăsat).
7. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit care este mai puțin de o oră în regimul de setare oră apăsați butonul „Cooking time” până când indicatorul de ore va dispărea de pe ecran. Apăsăți butonul „Hour/Min”, indicatorul de minute începe să clipească. Apăsând butonul „Cooking time” setați valoarea de timp.
8. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Keep warm / Cancel”. În caz de necesitate introduceți programul de gătit din nou.

! *IMPORTANT! În caz de setare manuală a timpului țineți cont de diapazonul posibil al setărilor și pasul de setare prevăzut de programul ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică (p. 64).*

Pentru comoditatea voastră diapazonul timpului setat în programele de gătit începe de la valori minime. Aceasta permite prelungirea pentru un termen mic a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază prevăzut.

Oala sub presiune prevede memorie dependentă de energie. În cazul deconectării temporare a alimentării cu energie toate setările efectuate, inclusiv setările de start amânat, se păstrează.

Preset Function (funcție „Start amânat”)

Permite setarea timpului exact când programul automat de gătit trebuie să fie efectuat. Amânarea procesului de gătit este posibilă în diapazonul de timp de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Apa-

ratul este dotat cu două timeri independenți care permit memorizarea timpului la care mâncarea se pregătește cel mai des.

Pentru a seta timerul:

1. Alegeți programul automat, în caz de necesitate modificați timpul de gătit setat implicit.
2. Apăsând butonul „Preset” alegeți celula de memorie **PRESET1** sau **PRESET2**.
3. Apăsând butonul „Hour/Min” conectați regimul de setare a orei pe timer, indicatorul de ore începe să clipească.
4. Cu ajutorul butonului „Cooking time” setați valoarea de ore (pasul setării – 1 oră). Atunci când apăsați butonul „Hour/Min”, începe să clipească indicatorul de minute. Cu ajutorul butonului „Cooking time” setați valoarea minutelor (pasul setării – 10 minute).
5. Atunci când setarea timpului se termină apăsați „Start”. Se aprind indicatorii butoanelor „Start”, „Keep warm / Cancel” și „Preset”. Pe ecran se afișează timpul la care mâncarea este gata.

! *Folosirea funcției „Preset” este posibilă pentru toate programele, cu excepția programelor „FRY” și „PASTA”.*

Atunci când timpul este setat în funcția „Preset” este necesar să țineți cont că în unele programe contorizarea timpului începe numai după ce aparatul atinge temperatura de lucru setată.

În cazul în care felul de mâncare conține produse ușor alterabile nu este recomandat să amânați startul programului pentru un timp îndelungat.

Keep warm Function (funcția de menținere a temperaturii mâncării gata preparate – autoîncălzire)

Se include în mod automat imediat după finalizarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura mâncării gata preparate în limitele de 70–75°C în decurs de 24 ore. În acest caz arde indicatorul butonului „Keep warm / Cancel”, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în acest regim.

Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Keep warm / Cancel”, în acest caz indicatorul butonului se stinge.

Reheat Function (funcție de încălzire a mâncării)

Oala sub presiune REDMOND RMC-M4502E poate fi folosită pentru a încălzi mâncarea rece.

1. Transpuneti produsele în vas, introduceți vasul în corpul oalei sub presiune.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
3. Apăsăți și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Keep warm / Cancel” până ce se va auzi un semnal sonor. Pe ecran se vor aprinde indicatorii corespunzător și indicatorul butonului. Timerul va declanșa contorizarea timpului de încălzire.
4. Aparatul va încălzi mâncarea până la 70–75°C și o va menține în stare caldă în decurs de 24 ore. Pentru a opri încălzirea apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm / Cancel”, până când indicatorul butonului se va stinge.

! *Necând în faptul că oala sub presiune poate păstra produsul. În stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.*

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximă de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Menu” selectați programul necesar de gătit (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care programul prevede alegerea a două tipuri de produs,

alegeți subprogramul corespunzător cu ajutorul butoanelor „Product” (pentru programele „MULTI-COOK”, „STEAM”, „FRY”) sau „Cooking mode” (pentru programul „COOK”). Pentru fiecare subprogram se setează valoarea proprie de timp de gătit implicit afișată pe ecranul aparatului. Puteți schimba valoarea de timp setată implicit.

6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Preset” este inaccesibilă în cazul utilizării programelor „FRY” și „PASTA”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați butonul „Start”. Se va aprinde indicatorul butonului „Start”. Programul se lansează și începe contorizarea inversă a timpului de gătit. În programul „STEAM” contorizarea inversă a timpului începe după fierberea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas; în programele „MULTI-COOK”, „FRY” – după intrarea aparatului în regimul de lucru; în programele „PASTA” – după fierberea apei în vas, introducerea produselor și apăsare repetată a butonului „Start”.
8. Un semnal sonor anunță despre finalizarea programului de gătit. În continuare aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Keep warm / Cancel”). Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau autoîncălzirea, apăsați butonul „Keep warm / Cancel”.



Pentru a obține un rezultat calitativ vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea „100 rețete” care acompaniază oala sub presiune REDMOND RMC-M4502E – elaborată special pentru acest model.



În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „MULTI-COOK” cu diapazon lărgit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele vestre culinare.

Program „MULTI-COOK”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTI-COOK” oala sub presiune poate încuși o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care e va prezentat interes găsită într-o carte de culinare veche sau luată din Internet. Este realizată posibilitatea de alegere a timpului de gătit implicit pentru produs (legume, pește, carne).

Timpul de gătit implicit depinde de produsul ales de dumneavoastră: „VEGETABLES” („LEGUME”) – 15 minute, „FISH” („PEȘTE”) – 20 minute, „MEAT” („CARNE”) – 40 minute. Temperatura de gătit implicită – 160°C.

Diapazonul reglării manuale de timp constituie 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare: de 1 minut – pentru un interval până la 1 oră; de 5 minute – pentru un interval de la 1 până la 12 ore.

Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Temperature”) 40°C – 160°C cu pasul de modificare de 20°C.



Programul „MULTI-COOK” prevede pregătirea multor feluri de mâncare diferite. Folosiți cartea „100 rețete” de la bucatării noastre profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitelor feluri de mâncare și produse (p. 64).

Program „STEAM”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărni, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentele din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit depinde de tipul de produs ales: „VEGETABLES” („LEGUME”) – 10 minute, „FISH” („PEȘTE”) – 15 minute, „MEAT” („CARNE”) – 40 minute. Este posibilă setarea unui diapazon de timp de gătit de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Tumați în vas 600–1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3–9 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.

Program „FRY”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui, produselor de mare, semipreparatelor etc. Timpul de gătit implicit depinde de timpul de produs ales: „VEGETABLES” („LEGUME”) – 10 minute, „FISH” („PEȘTE”) – 15 minute, „MEAT” („CARNE”) – 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Se permite prăjirea produselor cu capacul deschis al aparatului.

Program „STEW”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, peștelui, produselor de mare, precum și pentru pregătirea răciturilor și altor feluri de mâncare care necesită un tratament termic îndelungat. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „COOK”

Este recomandat pentru pregătirea orezului, hrîșcăi și terciurilor friabile din crupe. Timpul de gătit implicit depinde de subprogramul ales („QUICK COOK” – 25 minute, „COOK” – 1 oră, „OATMEAL” – 10 minute). Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut („QUICK COOK”, „OATMEAL”) și de la 30 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute („COOK”).

Atunci când fierbeți terciurile de lapte folosiți lapte pasteurizat cu grăsimi redusă. Pentru a evita scăderea prin fierbere a produsului și a obține un rezultat necesar, este recomandat înainte de pregătire să întreprindeți acțiunile următoare:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orez, hrîșcă, arpacasul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „COOK” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTI-COOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 100°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „PASTA”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor etc., fierberea ouălor și crenguștelor. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. După lansarea programului așteptați un semnal sonor care informează despre fierberea apei, introduceți ingredientele, închideți capacul aparatului și apăsați butonul „Start”. După aceasta începe contorizarea inversă a timpului de gătit.



Atunci când pregătiți unele produse (paste etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul închis.

Program „SOUP”

Este recomandat pentru pregătirea felurilor întâi diferite, precum și a compoturilor și băuturilor. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „CAKE”

Este recomandat pentru pregătirea copturii (checuri, biscuiți, turlelor). Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 30 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Pregătirea iaurtului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Coacerea pâinii
- Prăjire în friteuză
- Sterilizarea vaselor și obiectelor
- Pregătirea fondue
- Încălzirea alimentației pentru copii
- de igienă personală

IV. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile adiționale la oală sub presiune le puteți procura separat. Pentru informații privind sortimentul, procurarea și compatibilitatea acestora cu modelul aparatului nostru adresați-vă către distribuitorul oficial din țara voastră.

RAM-CL1 – clește universale pentru vas

Sunt destinate pentru evacuarea comodă a vasului din oala sub presiune. Se potrivesc pentru vase cu un volum de la 1 până la 6 litri. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci. Sunt fabricate din oțel. Grație suprafețelor de lucru de cauciuc asigură apucarea sigură a vasului. Pot fi spălate în mașină de spălat vase.

RHP-M1 – dispozitiv pentru pregătirea jambonului

Este destinat pentru pregătirea jambonului, ruladelor și altor delicatese din carne, pasăre sau pește cu adăugarea diferitor condimente și adosuri. Puteți utiliza dispozitivul pentru pregătirea jambonului în oala sub presiune, în aparat pentru copt, aerogrill sau obișnuit într-o cratiță de volum respectiv pe aragaz.

RAM-FB1 – coș de pregătire în friteuză

Este destinat pentru pregătirea diferitor produse în ulei înfierbântat foarte tare sau care fierbe (friteuză). Este fabricat din oțel inoxidabil, are un mâner demontabil și cîrlig de fixare pe vas în timpul scurgerii excesului de ulei după pregătire. Se potrivește pentru orice vase cu un volum de la 3 litri. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

RAM-G1 – set de borcănașe pentru iaurt cu marcheri pe capace (4 buc.)

Sunt destinate pentru pregătirea diferitor iaurturi (vedeți posibilitățile suplimentare). Borcănașele conțin data care permite de a controla termenul de valabilitate al produsului. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci.

RB-C502 – vas cu acoperire ceramică produs de compania ANATO® (Coreea)

Capacitate 5 litri. Are o rezistență ridicată la defecțiuni mecanice, proprietăți excelente antiadezive și conducătoare de căldură, grație cărui fapt mâncarea nu aderă la suprafață, se prăjește și se călește uniform în timpul întregului procesul de gătit. Vasul este elaborat pentru un proces mai calitativ de coacere, prăjire și fierbere a terciurilor de lapte. Este posibilă utilizarea vasului în afara oalei sub presiune pentru păstrarea produselor și pregătirea bucatelor în aparatul de copt. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

RB-S500 – vas de oțel

Capacitate 5 litri. Are o rezistență ridicată la defecțiuni mecanice. Este recomandat pentru pregătirea diferitor supe, compoturi, gemuri și dulceață. Acest vas este potrivit pentru utilizare în acesta a blenderului, mixerului și altor unelte de bucătărie la pregătirea supelor-creme, pireurilor din legume, fructe. Nu este recomandat de a utiliza pentru prăjire și coacere. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățirea produsului imediat după utilizare.

Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după gătit vă recomandăm să prelucrați în decurs de 15 minute cu o jumătate de lămâie în programul „STEAM-FISH”.

STOP ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, o remedii de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive.

Curățați corpul produsului după necesitate.

Vasul trebuie de curățat după fiecare utilizare. Este posibilă utilizarea unei mașini de spălat vase. După terminarea curățării ștergeți suprafața exterioară a vasului până ce ea devine uscată.

Curățirea capacului de aluminiu interior și a supapei de abur demontabile trebuie să fie efectuată după fiecare utilizare a aparatului.

Pentru curățirea capacului interior:

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea inferioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forța, trageți capacul de aluminiu interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Introduceți capacul de aluminiu în canale, reușiți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixator până ce se va aude un click. Capacul de aluminiu interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi demontabilă este amplasată pe capacul superior al aparatului. Pentru a curăța supapa:

1. Ridicați cu grijă capacul supapei de aburi, trăgând-o de proeminență în sus și la sine.
2. Întoarceți fixatorul de pe partea inferioară a supapei în sens contrar acului ceasornicului (în sensul „open”) până la limitator și scoateți-l.
3. Scoateți atent piesa de cauciuc din fixator. Spălați toate părțile supapei respectând regulile de curățare.

STOP Atenție! Întru evitarea deformării a piesei de cauciuc se interzice de a o îndoaia și de a trage.

4. Montați în ordine inversă: introduceți piesa de cauciuc în fixator, uniți canalele fixatorului cu proeminențe de pe partea interioară a supapei și întoarceți fixatorul în sensul acului ceasornicului (în sensul <close>). Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului cu proeminență din partea ecranului.

În timpul pregătirii bucatelor este posibilă formarea unui condensat care se acumulează în modelul dat într-un jgheab special pe corpul aparatului în jurul vasului. Condensatul se elimină ușor cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

VI. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătitul în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	<ul style="list-style-type: none"> Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
<ul style="list-style-type: none"> Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătit prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivesște pentru gătit în această oală sub presiune. 	<ul style="list-style-type: none"> Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
La gătit cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
La prăjire: <ul style="list-style-type: none"> Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui. Exces de umiditate în vas. 	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare. <p>La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înainte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.</p>
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copt):	Introduceți aluatul în vas într-un volum mai mic.
Exces de aluat introdus în vas.	Scotați coptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătitul pînă va fi gata. Ulterior, atunci când coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.

PRODUSUL ESTE RĂȘFIERT

Ați comis greșeală atunci când ați ales tipul de produs sau când ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingredientele de dimensiuni prea mici.	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
După gătit mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZŪT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsimi pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă (peu detaliu vezi p. 62).
--	--

- Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.).
- Nu s'au respectat proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.

- Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
- Permanent spălați foarte bine cuplele integrale, carnea, peștele și produsele de mare pînă cînd apa devine limpede.

MÎNCAREA ARDE

<ul style="list-style-type: none"> Vasul a fost curățat rău după gătitul prealabilă a mîncării. Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat. 	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat tîrziu produsele preparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătit nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.
La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și peretii vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas).

ROU

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe succulente, pomușoare congelate, smîntînă etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.
Ați ținut prea mult coptura în oală sub presiune închisă.	Străduți-vă să scoateți coptura din oală sub presiune imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autoîncălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahăr au fost bătute rău.	
Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.	
Nu ați cernut făina sau ați frîmțat rău aluatul.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru coacere în acest model de oală sub presiune.	

i Într-o serie de modele de oale sub presiune REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătit se oprește și oala sub presiune trece în regimul de autoîncălzire.

Timp recomandat de gătit la aburi a diferitor produse

	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
1	Fileu de carne de porc/ de vită (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fileu de carne de berbec (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Fileu de găină (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15

	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Tempul de gătit, min
4	Fricadele/pârjoale	180 (6 buc.)/450 (3buc.)	500	10/15
5	Pește (fileu)	500	500	10
6	Crevete de salată (curățate, fierte-congelate)	500	500	5
7	Cartofi cuburi 1,5 x 1,5 cm	500	500	20
8	Morcov (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Stefclă (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 oră 20 min
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	15
11	Ou pe abur	3 buc.	500	10

i Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Tempul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul „MULTI-COOK”

Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete):
40	Pregătirea iaurturilor, dospirea aluatului
60	Pasteurizare, pregătirea celiului verde, alimentației pentru copii
80	Pregătirea brânzei, glintwein
100	Pregătirea bezelelor, a dulceței
120	Pregătire halcă de carne, călirea cârnii
140	Afumare, rumenirea bucatelor gata pentru a le atribui o scoarță crocantă
160	Pregătirea cartofilor fri

Tablel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Temperatura, °C	Time de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit / pas de setare	Start amânat, ore	Așteptarea regimului de lucru	Funcție autoîncălzire
STEAM	Pregătirea legumelor la aburi	115-120	10 min	5 min - 1 oră / 1 min	24	+	+
	Pregătirea cârnii la aburi		40 min				
	Pregătirea peștelui la aburi		15 min				
FRY	Prăjirea legumelor	150-155	10 min	5 min - 1oră / 1 min	-	+	+
	Prăjirea cârnii		40 min				
	Prăjirea peștelui		15 min				
STEW	Călirea cârnii, pregătirea răciturilor și felurilor de mâncare care necesită un tratament de temperatură îndelungat	90	1 oră	10 min - 12 ore / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Pregătirea tuturor felurilor de mâncare conform setărilor de temperatură și de timp manuale efectuate de utilizator	Pregătirea legumelor Pregătirea peștelui Pregătirea cârnii	15 min	5 min - 1 oră / 1 min 1 oră - 12 ore / 5 min	24	+	+
			Diapazon 40 - 160, pas 20°C				
			40 min				
PASTA	Pregătirea pastelor etc. Fierberea crenvuștelor și a ouătelor	118-120	8 min	2 min - 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Pregătirea orezului, hrișcăi și terciurilor friabile din crupe	110	25 min	5 min - 1,5 ore / 1 min	24	-	+

Program	Recomandări de utilizare	Temperatura, °C	Time de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit / pas de setare	Start amânat, ore	Așteptarea regimului de lucru	Funcție autoîncălzire
COOK	Pregătirea pilafului	120-125	1 oră	30 min - 2 ore / 5 min	24	-	+
COOK-OAT-MEAL	Pregătirea terciurilor de lapte. Fierberea legumelor	90	10 min	5 min - 1,5 ore / 1 min	24	-	+
SOUP	Se recomandă pentru pregătirea diferitor feluri întâi	90	1 oră	10 min - 8 ore / 5 min	24	-	+
CAKE	Se recomandă pentru pregătirea copturilor (checuri, biscuți, turte), diferitor budini și sufeuri	110-122	1 oră	30 min - 4 ore / 5 min	24	-	+

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afișată pe ecran	Defecțiunile posibile	Înlăturarea erorii
E1 - E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcoască. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică în cazul în care la conectare repetați problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat.

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 răcoască. Curățați elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlătore prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

▮ *Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.*



Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatókét őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követéseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.

- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételtek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hirtévi házakban, szállodai szobákban, botok mellékhetőségében, étel-ételekben vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizzé, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményére számított hosszabbító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramtűstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.



FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakészítőt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajlíjon a készülék fölé a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrásra mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakat, sarokkal és bútor élével.



Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramtűzhez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.



TILOS készülék házt vízbe vagy vízszög alá helyezni!

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használati járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játékszerként. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárni helyen tárolja.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítását elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához,

sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.



FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármilyen használatra, tilos.

Technikai jellemzés

Modell	RMC-M4502E
Teljesítmény	860 W
Feszültség	220 – 240 V, 50 Hz
Tányér maximális űrtartalma	5 l
Tányér fedezete	DAIKIN® (Japán) tapadástgátló Gőzszelap
JCD-kijelző	levegőtű
Energiafűtő függő memória	momokróm
3D-melegítés	van

Programok

1. STEAM-VEGETABLES (ZÖLDSEGG PÁROLÁSA)	7. STEW (FŐZÉS)
2. STEAM-FISH (HAL PÁROLÁSA)	8. QUICK COOK (GYOR FŐZÉS)
3. STEAM-MEAT (HÚS PÁROLÁSA)	9. COOK (ÁLTALÁNOS FŐZÉS)
4. FRY-VEGETABLES (ZÖLDSEGG SÜLÉSE)	10. COOK-OATMEAL (KÁSA FŐZÉSE)
5. FRY-FISH (HAL SÜLÉSE)	11. PASTA (TÉSZTA)
6. FRY-MEAT (HÚS SÜTÉSE)	12. SOUP (LEVES)
	13. CAKE (SÜTÉS)
	14. MULTI-COOK (MULTISZAKÁCS)

Funkciók

Automatikus melegítés	24 óráig
Étel melegítés	24 óráig
Elhalasztott rajt	24 óráig, 2 stopperóra

Készletelés

Rotyogtató fazék a benne levő tányérral	1 darab
Párolásra szolgáló konténer	1 darab
Olajjűtésre szolgáló kosár	1 darab
Tányérfogó	1 darab
Mérőpohár	1 darab
Mérítőkánál	1 darab
Lapos kanál	1 darab
Mérítőkánál és kanál tartója	1 darab
Tápkábel	1 darab
„100 recept” című könyv	1 darab
Használati útmutató	1 darab
Szerviz könyv	1 darab

A gyártónak joga van arra, hogy a készülék díjnyit, készletelését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékek tökéletesítése során e módosításokról szóló kiegészítő értesítés útján.

Rotyogtató fazékszerkezete RMC-M4502E A1

1. Fedél a levehető gőzszelappal	7. Párolásra szolgáló konténer
2. Belső alumínium fedél	8. Marítókánál
3. Levegőtű tányér RB-A503	9. Olajjűtésre szolgáló kosár
4. Vezérlő panel a LCD-kijelzővel	10. Tápkábel
5. Lapos kanál	11. Tányérfogó
6. Mérőpohár	12. Mérítőkánál és kanál tartója

Gombok rendeltetése A2

- „Cooking time” („Készítési idő”) – az óra és perc értékek bevezetése a folyó idő, készítési idő és elhalasztott rajt állításánál
- „Hour/Min” („Idő állítás”) – az idő állítási rendszerbe átmenése, óra/perc választása a folyó idő, készítési idő és elhalasztott rajt állításánál
- „Preset” („Elhalasztott rajt”) – az óra állításnak és az elhalasztott rajtnak rendszerbe átmenése, az elhalasztott rajt stopperórájának választása
- „Keep warm / Cancel” („Melegítés fenntartása / Törlés”) – a kész étel

hőmérséklete fenntartási funkciók kikapcsolása, melegítési rendszer bekapcsolása/kikapcsolása, minden program és állítás törlése a folyó idő állításain kivül.

- „Menu” („Menü”) – készítési program választása
- „Cooking mode” („Készítés”) – a „COOK” programban levő alprogram választása
- „Product” („Termék fajtája”) – a „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK” programban levő termék fajtájának választása
- „Temperature” („Hőmérséklet”) – a „MULTI-COOK” programban levő készletési hőmérséklet változtatása
- „Start” („Rajt”) – a beállított készletési rendszer bekapcsolása

Kijelző szerkezete A3

- A választott készletési program indikátora
- A folyó idő indikátora
- A készletési idő indikátora
- Az elhalasztott rajt stopperórájának (1 vagy 2) indikátora
- A „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK” programban levő termék fajtájának indikátora
- A „COOK” programban levő alprogram indikátora
- A „MULTI-COOK” programban levő készletési hőmérséklet indikátora

I. A HASZNÁLAT ELŐTT

Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatókét őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

Biztonsági technika



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követéseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.

- A készülék csak háztartási rendeltetésre szolgál. A készülék ipari vagy más használata a készülék megfelelő üzemeltetési szabályok megsértése.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizzé, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményére számított hosszabbító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramtűstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.



FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakészítőt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajlíjon a készülék fölé a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrásra mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakat, sarokkal és bútor élével.



Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramtűzhez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.

- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját (oldal 67).

STOP

TILOS készülék házát vízbe vagy vízugár alá helyezni!

- A termék nem használható a gyerekek, megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező emberek által, valamint a fizikailag, érzékszéliséleg és értelmileg korlátozott emberek által, ha nincsenek a biztonságukért felelős személyek figyelem alatt. Ne hagyja a gyerekeket figyelem nélkül a bekapcsolt készülék mellett.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

Az üzemeltetés előtt

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogait, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárassa meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket (oldal 67).



Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a készüléket a szilárd egyenes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelpről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, diszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Óra állítása

1. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz. Nyomja és tartsa a „Preset” gombot, amíg a folyó idő perccének indikátora nem hunyorog a kijelzőn
2. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa a perc értéket (lépés mértéke: 1 perc) (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
3. Nyomja meg a „Hour/Min” gombot, az óra indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa az óra értékét (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
4. Az állítás végén nyomja meg a „Keep warm / Cancel” gombot vagy várjon néhány másodpercet. Az idő indikátora hunyorogni végez, és a bevezetett állítások a készülék memóriában megőrzésre kerülnek.

Készítési idő állítása

A REDMOND RMC-M4502E rotyogtató fazékban önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes programban. A változtatási lépése és a bevezetett idő lehetséges terjedelme a változtatott készítési programtól függ.

1. A program választása után nyomja meg a „Hour/Min” gombot, az óra indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa a perc értéket (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
2. Nyomja meg a „Hour/Min” gombot, az óra indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa az óra értékét (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
3. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, az óra állítási rendszerben nyomja meg a „Cooking time” gombot, amíg az óra indikátora nem tűnik el a kijelzőről. Nyomja meg a „Hour/Min” gombot, a perc indikátora

hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa a perc értékét.

4. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Keep warm / Cancel” gombot. Hogyha szükséges, újra vezesse be a készítési programot.



FONTOS! A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmét és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások táblájának megfelelően (oldal 69).

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értékét kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartamra hosszabítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

A rotyogtató fazéknek villanytól függő memóriája van. A hálózattól ideiglenes kikapcsolásánál minden bevezetett állítás, az elhalasztott rajt állításait ideértve, megőrzésre kerül.

Preset Function („Elhalasztott rajt” funkció)

Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program állít ér. El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítás lépés 10 perc. A készüléknek van két független stopperórája, amelyek megőrzik az időt, amelyhez leggyakrabban készítésre került az étel.

Stopperóra állítására:

1. Válassza az automatikus programot, szükség esetén változtassa az alapértelmezett készítési időt.
2. Nyomja meg a „Preset” gombot, hogy válassza a **PRESET1** vagy **PRESET2** memória cellát.
3. Nyomja meg a „Hour/Min” gombot, hogy a stopperóra idejét állítsa, az óra indikátora hunyorogni kezd.
4. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa az óra értékét (lépés mértéke: 1 óra). Nyomja meg a „Hour/Min” gombot, a perc indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time” gombot, hogy állítsa az óra értékét (lépés mértéke: 10 perc).
5. Az idő állítása után nyomja meg a „Start” gombot. A „Start”, „Keep warm / Cancel” és „Preset” gomb indikátora feragogy. A kijelzőn tükrözik az idő, amely alatt az étel kész lesz.



A „Preset” funkció használata lehetséges minden programban, a „FRY” és „PASTA” programon kívül.

A „Preset” funkcióban történő idő állításánál figyelembe kell venni azt, hogy az egyes programokban az idő leszámálása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri.

Nem ajánlatos a hosszú ideig elhalasztani a program rajtot, hogyha az étel összetételében vannak romlandó élelmiszerek.

Keep warm Function (kész étel hőmérsékletének fenntartása: automatikus melegítés)

Automatikusan bekapcsolódik a készítési program elvégzésével, a kész étel hőmérsékletét fenntartja 24 óráig 70–75°C között. Ennél a „Keep warm / Cancel” gomb indikátora ragogy, a kijelzőn a működés idején egyes lezámlálása tükrözik a folyó rendszerben.

Az automatikus melegítés kapcsolása érdekében, nyomja meg a „Keep warm / Cancel” gombot, ennél a gomb indikátora kialszik.

Reheat Function (étel melegítése funkció)

A REDMOND RMC-M4502E rotyogtató fazékot a hideg ételek melegítésére használhatja.

1. Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a rotyogtató fazék házába.
2. Csukja be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
3. Nyomja és tartsa néhány másodpercig a „Keep warm / Cancel” gombot, amíg nem hallja a hangjelét. A kijelzőn a megfelelő indikátor feragogy és a gomb indikátora is. A stopperóra a melegítési idő leszámálását kezd.

4. A készülék 70–75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. A melegítés abbahagyására nyomja és tartsa a „Keep warm / Cancel” gombot, amíg a gomb indikátora nem alszik el.



Annak ellenére hogy a rotyogtató fazék melegen fenntartja az élelmiszert 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órára, mert néha ez az izminőségnek valószínűsítő vezethet.

Automatikus programok használatánál történő általános rend

1. Készítse (mérje) a szükséges ingridienseket.
2. Tegye be a rotyogtató fazék tányéjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy minden ingridiens, a folyadékot beleértve, a tányér belső felületén leg maximális jelzés alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegen fenntartó fedelet.
3. Csukja be a rotyogtató fazék fedelét. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
4. A „Menu” gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felgragogy a program indikátora).
5. Ha a programban előre van látva az élelmiszer fajtának választása, válassza a megfelelő alprogramot a „Product” („MULTI-COOK”, „STEAM”, „FRY” programok számára) vagy „Cooking mode” („COOK” programok számára) gombok segítségével. Minden programok előre van állítva a készítési idő saját alapértelmezett értéke, amely nem tükrözik a készülék kijelzőjén.
6. Ön változtathatja az idő alapértelmezett értékét.

Szükség esetén állítsa az elhalasztott rajt idejét. A „Preset” funkció nem érvényes a „FRY” és „PASTA” programok használatánál.

7. A készítési program indítására nyomja meg a „Start” gombot. Feragogy a „Start” gomb indikátora. Ez indítja a programot és kezdi a készítési idő vissza számlálását. A „STEAM” programban a visszasszámolás kezdődik a víz forralása után és a tányérban levő víz elegendő sűrűségének elérésekor. A „MULTI-COOK”, „FRY” programban – amikor a készülék kezdi a munkarendszert, a „PASTA” programban – a tányérban levő víz forralása után, élelmiszer betéte után és a „Start” gomb ismételt nyomása után is.
8. Amikor a készítési program elvégződik, megjelenik a hangjel. Továbban a készülék az automatikus melegítés rendszerbe átmegy (ragogy a „Keep warm / Cancel” gomb indikátora).
9. Annak érdekében hogy törölje a bevezetett programot, abbahagyja a készítési folyamatot vagy automatikus melegítést, nyomja meg a „Keep warm / Cancel” gombot.



A minőségi eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMC-M4502E rotyogtató fazékhe mellékelte 100 recept című könyvből, amelyet különlegesen fel dolgoztak ehhez a modelhez.



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredmény nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a „MULTI-COOK” univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyek nagy lehetőséget ad a szakácsművészetnek.

„MULTI-COOK” program

A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használt latla bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A „MULTI-COOK” programnak köszönhetően a rotyogtató fazék a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt engedi, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvből olvasta vagy interneten talált. A készítési idő választási lehetőségét megvalósíthatja az alapértelmezett termékek kapcsolatban (zöldség, hal, hús).

A készítési idő alapértelmezettellen függ a termék választott fajtájától: „VEGETABLES” („ZÖLDSEGEK”) – 10 perc, „FISH” („HAL”) – 15 perc, „MEAT” („HÚS”) – 40 perc. Az alapértelmezett készítési hőmérséklet: 160°C.

Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc – 12 óra, változtatási lépés: 1 perc a az egy órás terjedelemmel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedelemmel kapcsolatban.

A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a „Temperature” gomb nyomásával változik) 40°C – 160°C, változtatási lépés 20°C.



A „MULTI-COOK” programban lehetséges különböző étel készítése. Használja a 100 recept című könyvet a szakképzett szakácsunktól vagy a különböző ételek és élelmiszerek készítési ajánlott hőmérsékletéről szóló speciális táblát. (oldal 69).

„STEAM” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, gyermekélelmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezetten függ a termék választott fajtájától: „VEGETABLES” („ZÖLDSÉGEK”) – 10 perc, „FISH” („HAL”) – 15 perc, „MEAT” („HÚS”) – 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óráig, az állítási lépés 1 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténer (készletben van):

1. Öntse be a tányérba 600–1000 ml vizet. Állítsa a tányért a párolásra szolgáló konténerbe.
2. Mérje és készítsa az élelmiszert a recept szerint, egyenesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányért a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Kövesse az Automatik program használatánál történő általános rend fejezet 3–9 pontjában leírt utasítását (oldal 66).

„FRY” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és felkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezetten függ a termék választott fajtájától: „VEGETABLES” („ZÖLDSÉGEK”) – 10 perc, „FISH” („HAL”) – 15 perc, „MEAT” („HÚS”) – 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óráig, az állítási lépés 1 perc. Lehet élelmiszereket sütni a készülék nyitott fedelénél.

„STEW” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal párolására, valamint a kocsonya és más, hosszú ideig tartó feldolgozását igénylő étel készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 10 perctől 12 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„COOK” program

Ajánlatos a rizs, hajdina és gabonából készített porhányos kása főzésére. A készítési idő alapértelmezetten függ a választott alprogramtól („QUICK COOK” – 25 perc, „COOK” – 1 óra, „OATMEAL” – 10 perc). Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 1 perc. („QUICK COOK”, „OATMEAL”) és 30 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc („COOK”).

A tejkása készítésénél használja az alacsony zsíros pasztórozott tejet. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a fűzés előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a rotyogtató fazék tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ivóvízzel higítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítés eredményre.

Ha a „COOK” programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális „MULTI-COOK” programot. A tejkása optimális készítési hőmérséklet 100°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

„PASTA” program

Ajánlatos a tészta, stb. készítésére, a virsli és tajs főzésére. A programban levő készítési idő alapértelmeztette 8 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 2 perctől 20 óráig, az állítási lépés 1 perc. A program indítása után várja a hangjelet, amelyik a víz forralását jelzi, tegye be az összetevőket, csukja be a készülék fedelét és nyomja meg a „Start” gombot. Ezután kezdődik a készítés idő visszaszámálása.



Egyes élelmiszerek készítésénél (csótésza, stb.) atakul a föl. A tányér határain kívüli lehetséges kifolyásának elkerülése érdekében főzhet a nyitott fedelén.

„SOUP” program

Ajánlatos különböző elsőfogság étel készítésére, valamint a befőtt és ital készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 10 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„CAKE” program

Ajánlatos sütemények készítésére (keksz, piskóta, töltött lepény). A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 30 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta készítése
- Kenyér sütése
- Fondü készítése
- Joghurt készítése
- Olajsütés
- Gyermkélelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csirátlanítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtlenítése

IV. KIEGÉSZÍTŐK

Külön lehet venni a rotyogtató fazék kiegészítőit. A választékról, szerzésről és a készülék modelljával való összefüggésekről szóló kérdések kapcsolatban forduljon az országában lévő hivatalos kereskedőhöz.

RAM-CL1 – egyedi tányérfogó

Használható a tányér rotyogtató fazékból történő kihúzására. 1 literrel 6 literig terjedelmű tányérnak alkalmas. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni. Acélből készült. A gumizott munkfelületnek köszönhetően megbízható fogás biztosít. Mosogatógéppel mosható.

RHP-M1 – sonkakészítő

Sonka, hústekeres és más hús, szárnyas és hal csemegének készítésére szolgál különböző fűszerek és töltés hozzáadásával. Használhatja a sonkakészítőt a rotyogtató fazékban, a sütőben, aerogrillben vagy a megfelelő terjedelmű lábasban a tűz helyén.

RAM-FB1 – olajsütő kosár

Használható a különböző élelmiszerek a nagyon meleg vagy forró olajban történő készítésére. Rozsdamentes acélből készült, van levehető kar és a tányérban történő rögzítésére szolgáló kapocs, amelyik használható a készítés utáni festeges olaj kiöntésénél. Alkalmas minden 3 literrel terjedelmű tányér számára. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni. Mosogatógéppel mosható.

RAM-G1 – joghurt üvegekészlet márkázott fedéllel (4 darab)

Különböző joghurt készítésére szolgál (ld. kiegészítő lehetőségek). Az üvegekben a dátumjel, amelyik segítségével ellenőrizni lehet a termék lejárati idejét. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni.

RB-C502 – ANATO® cég által gyártott kerámiai fedezetű tányér (Korea)

Terjedelem 5 liter. Mechanikai rongálódásokhoz való fokozott szilárdsággal, kiváló tapadásmennességgel és hővezető sajátossággal rendelkezik. Ennek köszönhetően az élelmiszer a felülethez nem ragaszkodik, sütés és főzés egyenesen kerül a készítés egész folyamata alatt. A tányér a jó minőségű sütésre, főzésre és tejkása készítésére felhasználásra került. A tányért a rotyogtató fazéken kívül lehet használni az élelmiszerek tárolására és sütőben történő ételkészítésére. Mosogatógéppel mosható.

RB-S500 – acéltányér

Terjedelem 5 liter. Mechanikai rongálódásokhoz való fokozott szilárdsággal rendelkezik. Ajánlatos különböző levesek, befőttek, dzsemek és lekvárok készítésére. Lehet, hogy brendert, mixert és más háztartási gépet benne használnak a zöldség- és gyümölcsűre és krémleves készítésénél. Nem ajánlatos használni a sütésre és sültre. Mosogatógéppel mosható.

V. KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Mielőtt kezdi a készülék tisztítását, győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva a hálózattól és teljesen lehűlésre került! Puha szövetet használjon és az edények mosására szolgáló nem ledörzsölő szereket. Javasoljuk, hogy azonnal a használat után tisztítsa a készüléket.

Az első használat előtt vagy a készítés utáni szagok eltávolítására ajánlatos, hogy a citrom felét dolgozza fel 15 percig a „STEAM-FISH” programban.



TILOS használni a kemény vagy ledörzsölő felületű szivacsot, ledörzslő részecskével ellátott tisztítószert, valamint más kémiaiag agresszív szert is.

A készülék házat tisztítani kell szükség esetén.

A tányér tisztására kerül minden használata után. Mosogatógéppel mosható. A tisztítás után szárazon törölje meg a tányér külső felületét.

A készülék minden használata után tisztítsa a belső alumínium fedelet és a levehető gőzszelpelet.

A belső fedél tisztítására:

1. Nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét.
2. A tányér belső oldaláról egy időben központ felé nyomja meg két műanyag rögzítőt.
3. Erőfeszítés nélkül maga felé és lefelé húzza az alumínium fedelet annak érdekében, hogy az alapfedeltől szétkapcsolásra kerüljön.
4. Törölje mindeket fedél felületét nedves szövettel vagy szálvétával. Szükség esetén mossa meg a levett fedelet viz alatt és használja az edények mosására szolgáló szert is. Nem ajánlatos mosogatógéppel mosni.

5. Tegye be az alumínium fedelet a résekbe, egyesítse az alapfedéllel, gyengén nyomja meg a rögzítőket, amíg nem hallja a fricskát. A belső alumínium fedél megbízhatóan rögzítendő.

A levehető gőzszepel a készülék felső fedelén van. A gőzszepel tisztítására:

1. Gondosan vegye le a gőzszepel fedelét, amikor felfelé és maga felé húzza a kiszögellésnél fogva.
2. Fordulja a rögzítőt a szeleppel (open> irányában) támaszra és vegye le.
3. Gondosan vegye ki a gumibetéteket a rögzítőtől. Mossa meg a szelep minden részét, a tisztítási szabályt betartva.

STOP

Figyelem! A gumibetétek rongálódása érdekében tilos csavarni és kihúzni.

4. Szerelje össze a visszatérő rendszer: állítsa a gumibetéteket a rögzítőbe, egyesítse össze a rögzítő részt a szelep belső oldalán lévő kiszögellésével, fordítsa a rögzítőt az órájával egyezően (<close> irányában). Állítsa a gőzszepel a készülék fedelén lévő részbe úgyhogy a kiszögellés a kijelző felől legyen.

Az étel készítésénél alakulhat a kondenzátum, amelyik a jelen modellben a házon a tányér körül levő speciális csatornában összegyűlik. A kondenzátum egyszerűen eltávolítható a konyhaszalvétával.

VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotogyotgató fazékban történő ételkészítés-nél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai	Megoldási lehetőségek
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	<ul style="list-style-type: none"> • A készítésnél ne nyissa ki a rotogyotgató fazék fedelét szükség nélkül • Csukja be a fedelét fricskával. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedelén lévő töörítógumi nincs deformálva.
A tányér és a melegítővel rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	<ul style="list-style-type: none"> • A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőelemet. • Győződjön meg arról, hogy a rotogyotgató fazék munkakamájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőelemz piszkos legyen.
<ul style="list-style-type: none"> • Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevők nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta, vagy hibásan választotta a készítési programot. • Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az ételkészítés behelyezéseinek általános arányát. • Nem helyesen állította (nem számította) a készítési időt. • Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotogyotgató fazékban történő készítésére. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajánlatos, hogy a vizsgálat receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízza meg. • Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelően a választott receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűség legyen	Vizet öntsön meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél: <ul style="list-style-type: none"> • Túl sok olajat öntött a tányérba. • Nedvesség feleslege a tányérban van. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. • Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit. <p>A sütésnél ne csukja be a rotogyotgató fazék fedelét, ha nincs írva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsön le rójuk.</p>
Főzésnél: erővelés elforrása a magas savtartalmú ételkészítés főzésénél.	Az egyes élelmiszerek speciálisan kell felolgozni a főzés előtt: átmosás, sülés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre):	<p>Tegybe a tányérba kevés tésztát.</p> <p>Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegye be a tányérba kevés tésztát.</p>

AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az ételkészítés fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámításánál). Túl kevés összetevő van.

Fordulja a vizsgálat (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feloldozása módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek.

A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlatos. Ha a rotogyotgató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.
--	--

A FŐZÉS NÉL AZ ÉLELMISZER ELFOG

A tejfés főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helyétől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrahangosított, 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén hőkezelt hígíthatta a tejet (résletesebben ld. oldal 67).
<ul style="list-style-type: none"> • Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) • Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az ételkészítés fajtáját. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fordulja a vizsgálat (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feloldozása módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek. • Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vízig gondos átmosásra kerül.

AZ ÉTEL ODAÉGETT

<ul style="list-style-type: none"> • A tányért rosszul tisztították az étel előző készítése után. • A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott. 	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
Az ételkészítés összes behelyezési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottnál.	Fordulja a vizsgálat (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sütésnél: elfelejtette, hogy olajat öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített ételkészítést.	Az általános sütésnél csak egy kis olajt öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenes sütés érdekében néha-néha keverje az ételkészítést vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sütésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotogyotgató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárt összetevő helye arányát.
Sütésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajt a tányérba).

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban lévő ételkészítést.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5-7 perccenként.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség feleslegét adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl, stb.)	Vállassza az összetevőt a sütemény recepteknél megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan ételkészítési összetevőket, amelyek túl sok nedvességet tartalmazza, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotogyotgató fazékban.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotogyotgató fazékból. Szükség esetén hagyhatja az ételkészítést a rotogyotgató fazékban egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTÉMÉNY KELT MEG

Roszul verte fel a tojást és cukort.	
Tészta sok időt állt a porhanyósítól.	
Nem szította a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	Fordulja a vizsgálat (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feloldozása módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek.
Az Ön által választott recept a rotogyotgató fazék jelen modelljében történő sütésnek nem felel meg.	

i

A REDMOND rotogyotgató fazék modelljeinek során a „STEM” és „SOUP” programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszünetel és a rotogyotgató fazék az automatikus melegítés rendszerbe átmegy.

A különböző ételek ajánlatos készítési ideje

#	Ételiszzer	Súly, g (mennyiség)	Víz mennyisége, ml	Készítési idő, perc
1	Sertésfilé/ marhahúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Birkahúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Csirkehúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Hüsgombóc / vagdalt	180 (6 darab)/450 (3 darab)	500	10/15
5	Hal (filé)	500	500	10
6	Saláta garnélarák (megtisztított, főzött-fagyasztott)	500	500	5
7	Burgonya (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Sárgarépa (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Cékia (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 óra 20 perc
10	Zöldség frissen fagyasztott)	500	500	15
11	Tajás párolása	3 darab	500	10

i *Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlottól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előlányban részletezéstől is.*

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a „MULTI-COOK” programban

Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
40	Joghurt készítése, tészta készítése
60	Csírátlanítás, zöldtea, gyermekélelmiszer készítése
80	Túró, glühwein készítése
100	Beze, tekvár készítése
120	Eisbein készítése, hús párolása
140	Füstölés, kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
160	Hasábburgonya készítése

Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhazsított m.g. óra	A munkarendszerbe kimérés változtatási ideje	Automatikus megfiglés funkció
STEAM	Zöldség párolása	115-120	10 perc	5 perc - 1 óra / 1 perc	24	+	+
	Hús, párolása		40 perc				
	Hal párolása		15 perc				
FRY	Zöldség sülése	150-155	10 perc	5 perc - 1 óra / 1 perc	-	+	+
	Hús sütése		40 perc				
	Hal sülése		15 perc				
STEW	Hús párolása, kacsonya készítése és hosszú ideig tartó hőmérsékleti feldolgozást igénylő ételek készítése	90	1 óra	10 perc - 12 óra / 5 perc	24	-	+

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhazsított m.g. óra	A munkarendszerbe kimérés változtatási ideje	Automatikus megfiglés funkció
MULTI-COOK	Bármelyik étel készítése a használati útmutatóban leírtak szerint. Zöldség készítése Hal készítése Hús készítése	Terjedeleme 40 - 160, lépés 20°C	15 perc	5 perc - 1 óra / 1 perc 1 óra - 12 óra / 5 perc	24	+	+
			20 perc				
			40 perc				
PASTA	Tészta, húsos derelye, készítése, stb. Virsli és tajás főzése	118-120	8 perc	2 perc - 20 perc / 1 perc	-	+	+
QUICK COOK	Rizs, hajdina és gabonából készített porhányos kása főzése	110	25 perc	5 perc - 1,5 óra / 1 perc	24	-	+
COOK	Pilaf készítése	120-125	1 óra	30 perc - 2 óra / 5 perc	24	-	+
COOK-OATMEAL	Tejkása főzése. Zöldség főzése	90	10 perc	5 perc - 1,5 óra / 1 perc	24	-	+
SOUP	Ajánlatos különböző elsőfogszerű étel készítése	90	1 óra	10 perc - 8 óra / 5 perc	24	-	+
CAKE	Ajánlatos sütemények készítése (keksz, piskóta, töltött lepény), valamint a felújítószer, sütőben pirított étel és szulfát készítése is	110-122	1 óra	30 perc - 4 óra / 5 perc	24	-	+

HUN

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

A kijelzőn levő hibaüzenet	Lehetséges hiba	Hiba elhárítása
E1 - E3	Rendszerhiba, a vezérlési lemez vagy a megfiglételem tönkremenhetett.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatról, engedje, hogy lehűljen. Szorosan csukja be a fedelét, újra kapcsolja be készüléket. Ha az ismételt bekapcsolás mellett a hibát nem lehet eltávolítani, az illetékes szervizhez forduljon.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózaton.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózaton.
Az étel készítése túl hosszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózaton.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózaton.
	A tárgyér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tárgyér nem egyenesen állította a rotyogtató fazékban.	Állítsa a tárgyért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatról, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja a rész helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyek az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használati útmutató szerint használták, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódtak a helytelen kezelés során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és teflon felület, tömörítő, stb.).

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy a készüléket a használati útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használták.

A csomagolás, használati útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladék átdolgozásáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjunk olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

! Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

STOP Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домовете, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съпада с номиналното напрежение на уреда (вж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

STOP **ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капак.

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или пречистване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за шпелс, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превишава, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

STOP Помнете: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреди.
- Преди почистване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е истинна напълно. Внимателно следвайте инструкциите по почистване на уреда.

STOP **ЗАБРАНЕНО** е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!

- Деца на възраст 8 години и повече, както и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършват от деца без надзор от

възрастен.

- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупване на уреда, травми и повреди на имущество.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.

Технически характеристики

Модел	RCM-M4502E
Мощност	860 Вт
Напрежение	220–240 В, 50 Hz
Максимален обем на чаша	5 л
Покритие на чаша	незалепащо DAIKIN® (Япония)
Паров клапан	подвижен
LCD-дисплей	монохромен
Енергонезависима памет	има
3D-запалване	има

Програми

1. STEAM-VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ПАРА)
2. STEAM-FISH (РИБА НА ПАРА)
3. STEAM-MEAT (МЕСО НА ПАРА)
4. FRY-VEGETABLES (ПЪРЖЕНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ)
5. FRY-FISH (ПЪРЖЕНЕ НА РИБА)
6. FRY-MEAT (ПЪРЖЕНЕ НА МЕСО)
7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
8. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)
9. COOK (ЛЕЧНО ГОТВЕНЕ)
10. COOK-OATMEAL (ВАРЕНЕ НА КАША)
11. PASTA (МАКАРОНИ)
12. SOUP (СУПА)
13. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)
14. MULTI-COOK (МУЛТИГОТВАЧ)

Функции

Автоматично запалване	до 24 часа
Запалване на ястия	до 24 часа
Отложен старт	до 24 часа, 2 таймера

Комплектация

Мултиварка с инсталирана вътре чаша.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара	1 бр.
Кошица за пържене във фритора.....	1 бр.
Шпилци за чаша	1 бр.
Мерна чаша	1 бр.
Черпак	1 бр.
Плоска лъжича	1 бр.
Държател за черпак/лъжича	1 бр.
Захранващ кабел	1 бр.
Книга „100 рецепти“	1 бр.
Ръководство по експлоатация	1 бр.
Сервизна книжка	1 бр.

Производителя има право да вноси изменения в дизайна, комплекцията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на поддържане на своята продукция без допълнителни уведоления за тези изменения.

Устройство на мултиварката RCM-M4502E A1

1. Капак с подвижен паров клапан
2. Вътрешен алуминиев капак
3. Подвижна чаша RB-A503
4. Панел за управление с LCD-дисплей

5. Плоска лъжича
6. Мерна чаша
7. Контейнер за готвене на пара
8. Черпак
9. Кошица за пържене
10. Захранващ кабел
11. Шпилци за извличане на чаша
12. Държател за черпак / лъжича

Назначение на бутони A2

1. „Cooking time“ („Време на приготвяне“) – въвеждане на часове и минути при установяване на текущото време, време за приготвяне и време на отложен старт
2. „Hour/Min“ („Настройка на времето“) – преход в режим на установяване на време; избор „часове“/„минути“ в режими на установяване на текущо време; отложен старт и време за приготвяне
3. „Preset“ („Отложен старт“) – преход в режими на настройване на времето и отложен старт; избор на таймера на отложен старт
4. „Keep warm / Cancel“ („Поддържане на топлина / Отмяна“) – изключване на функцията за поддържане на температура на готови ястия; включване и изключване на режим запалване; отмяна на всички програми и настройки, освен настройки на текущото време
5. „Menu“ („Меню“) – избор на автоматична програма за приготвяне.
6. „Cooking mode“ („Начин на готвене“) – избор на подпрограма в програмата „COOK“
7. „Product“ („Продукт“) – избор на вида продукт в програмите „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
8. „Temperature“ („Температура“) – изменение на температура в програмата „MULTI-COOK“.
9. „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим на приготвяне.

Устройство на дисплея A3

- A. Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне
- B. Индикатор на текущото време
- C. Индикатор на време за приготвяне
- D. Индикатор на таймера (1 или 2) на отложен старт
- E. Индикатор на продукта в програмите „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
- F. Индикатор на подпрограми в програмата „COOK“
- G. Индикатор на температура на приготвяне в програмата „MULTI-COOK“.

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Преди започване на експлоатация

Внимателно разпаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измиете чашата с теща сапунена вода. Шателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда (стр. 72).

! **Внимание!** Забранено е използване на уреда при кафито и да са неизправности.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че

излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройка на часовник

1. Присъединете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и дръжте бутона „Preset“, докато на дисплея почна да мига индикатора на минутата на текущото време.
2. С натисване на бутона „Cooking time“ установете значение на минутата (стъпка на установка – 1 минута) (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
3. Натиснете бутона „Hour/Min“, почна да мига индикатор на часове. С бутона „Cooking time“ установете значение на часове (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
4. Като свършите установяването натиснете бутона „Keep warm / Cancel“ и чакайте няколко секунди. Индикаторът на времето престане да мига, въведените настройки ще бъдат запазени в памет на уреда.

Установяване на времето за приготвяне

В мултиварка REDMOND RMC-M4502E Вие можете самостоятелно да установите време за приготвяне за всяка програма. Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне.

1. След избора на програма за приготвяне натиснете бутона „Hour/Min“, почна да мига индикатор на минути. С натисване на бутона „Cooking time“ изменете значение на минутата (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
2. Натиснете бутона „Hour/Min“, почна да мига индикатор на часове. С натисване на бутона „Cooking time“ установете значение на часове (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
3. Ако бъде необходимо да установите времето за приготвяне по-малко от един час в режима на установяване на часове натиснете бутона „Cooking time“ до изчезване на индикатора на часове от дисплея. Натиснете бутона „Hour/Min“, почна да мига индикатор на минути. С натисване на бутона „Cooking time“ установете значението на минутата.
4. За анулиране на направени установки натиснете бутона „Keep warm / Cancel“. При необходимост въведете програма за приготвяне отново.

Важно! При ръчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталпирание, предвиден от производителя избраната програма за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки (стр. 74).

За вашето удобство диапазон на зададено време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позволява да увеличат на неограничен срок работа на програмата, ако ястието не успява да се пригответи в основно време.

Мултиварка има енергозависима памет. В случай на временно прекъсване на електроенергия всички зададени настройки, включено на настройки на отложен старт, съхраняват се.

Preset Function (функция „Отложен старт“)

Позволява да зададете точно време, към което трябва да бъде изпълнена автоматична програма за приготвяне. Възможно е да отложите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Уредът има два независими таймера, позволяващи да се запомни времето, към което някоя-нея част е готви храната.

За настройка на таймера:

1. Изберете автоматична програма, при необходимост сменете време-

то за приготвяне (заводско).

2. С натисване на бутона „Preset“ изберете клетка на памет **PRESET1** или **PRESET2**.
3. С натисване на бутона „Hour/Min“ включете режим на настройване на часове в таймера, индикаторът на часове почне да мига.
4. С помощта на бутона „Cooking time“ установете значение на часове (стъпка на установка – 1 час). Натиснете бутона „Hour/Min“, почна да мига индикатор на минути. С помощта на бутона „Cooking time“ установете значение на минути (стъпка на установка – 10 минути).
5. След завършване на установката натиснете „Start“. Индикатори на бутона „Start“, „Keep warm / Cancel“ и „Preset“ ще светят. На дисплея се показва времето, към което ще бъде готово ястието.

И Използване на функция „Preset“ е възможно за всички програми, освен програми „FRY“ и „PASTA“.

При установяване на времето във функция „Preset“ трябва да се има предвид, че отсчитане на времето в някакви програми почне само кога уредът стигна зададена работна температура.

Не се препоръчва да отложите старта на програма за дълъг срок, ако в състава на ястието имат неприятели продукти.

Keep warm Function (функция за поддържане на температура на готови ястия – автозагряване)

Включва се автоматично веднага след приключване на работа на програма за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70–75°C в продължение на 24 часа. При това свети индикатор на бутона „Keep warm / Cancel“, върху дисплея отразява се преко отсчитане на времето на работа в денния режим.

За изключване на автозагряване натиснете бутона „Keep warm / Cancel“, при това индикатора на бутона ще изгасне.

Reheat Function (функция за загряване на ястия)

Мултиварката REDMOND RMC-M4502E може да се използва за загряване на хладни ястия.

1. Сложете продукта в чашата, поставете я в корпуса на мултиварка.
2. Сложете капалка, присъединете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Keep warm / Cancel“ до звуков сигнал. Ще светят съответстващ индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймерът почне отсчитане времето за загряване.
4. Уредът ще загрява ястие до 70–75°C и ще поддържа в горещо състояние в продължение на 24 часа. Да спрете загряване натиснете и удържайте бутона „Keep warm / Cancel“, докато изгасне индикатора на бутона.

И Въпреки че мултиварка може да пази продукт в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръчително да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусове качества.

Общи действия при използване на автоматични програми

1. Подгответе (отмерете) необходимите продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултиварка в съответствие с програмата за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирили долу максималната отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно се докосва до нагревателния елемент.
3. Затворете капалка на мултиварка докато щракне. Присъединете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутона „Menu“ и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програмата).
5. Ако в програмата има се избор на продукта, изберете съответстваща подпрограма с помощта на бутони „Product“ (за програми „MULTI-COOK“, „STEAM“, „FRY“) или „Cooking mode“ (за програма „COOK“, за всяка програма е установено своето време за приготвяне, което

отобразява се върху дисплея.

6. Вие можете да смените заводско значение на времето.

При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Preset“ е недостъпна при използване на програми „FRY“ и „PASTA“.

7. Да стартирате програма за приготвяне натиснете бутона „Start“. Ще свети индикатора на бутона „Start“. Ще почне изтъняване на програмата и обратно отсчитане на времето за приготвяне. В програмата „STEAM“ обратно отсчитане почне след закъпяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програмите „MULTI-COOK“, „FRY“ – кога уредът е в работен режим; в програмата „PASTA“ – след закъпяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натисване на бутона „Start“.
8. Звуков сигнал ще Ви информира за свършване на програмата. След това включва се режим автозагряване (свети индикатор на бутона „Keep warm / Cancel“).
9. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозагряване, натиснете бутона „Keep warm / Cancel“.

И Да получите качествено резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книгата, приложена към мултиварка REDMOND RMC-M4502E – „100 рецепти“, изработена специално за този модел.

И Ако Вие смятате, че не сте постигнали желаем резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма „MULTI-COOK“ с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива галемни възможности за Вашите кулинарни експерименти.

GBR

Програма „MULTI-COOK“

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвателя параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програмата „MULTI-COOK“ мултиварката може да замени редица кухненски уреди и позволи да пригответе ястия практически по всякакъв интересуваш Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет. Има се възможност на избора на времето за приготвяне за продукта по подразбиране (зеленчуци, риба, месо).

Заводско време на приготвяне (по подразбиране) зависи от избран продукт: „VEGETABLES“ („ЗЕЛЕНЧУЦИ“) – 15 минути, „FISH“ („РИБА“) – 20 минути, „MEAT“ („МЕСО“) – 40 минути. Температура на приготвяне по подразбиране – 160°C.

Диапазон на ръчно регулиране на времето 5 минути – 12 часа със стъпка на изменения: 1 минута – за интервал до 1 час; 5 минути – за интервал от 1 до 12 часа.

Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутона „Temperature“) 40°C – 160°C със стъпка на изменения 20°C.

И В програмата „MULTI-COOK“ е възможно приготвяне на множество различни ястия. Използвайте книга „100 рецепти“ от нашите професионални готвачи или специална таблица с препоръчани температури за приготвяне на различни ястия и продукти (стр. 74).

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, ястия от бебешко меню. Заводско време на приготвяне (по подразбиране) зависи от избран продукт: „VEGETABLES“ („ЗЕЛЕНЧУЦИ“) – 10 минути, „FISH“ („РИБА“) – 15 минути, „MEAT“ („МЕСО“) – 40 минути. Възможно е да установите времето в диапазон от 5 минути до 1 часа със стъпка на установка 1 минута.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600–1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в корпус на уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3–9 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“ (стр. 71).

Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на зеленчуци, риба, морски продукти, полуфабрикати и т.н. Заводско време за приготвяне зависи от избран продукт: „VEGETABLES“ („ЗЕЛЕНЧУЦИ“) – 10 минути, „FISH“ („РИБА“) – 15 минути, „MEAT“ („МЕСО“) – 40 минути. Възможна е ръчна установка на времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 часа със стъпка на установка 1 минути. Разрешено е да пържите продукти с отворен капак на уреда.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, риба, морски продукти, а така също за приготвяне на пача и други ястия, трябващи дълга топлинна обработка. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 10 минути до 12 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „COOK“

Препоръчва се за приготвяне на ориз, елда и ронливи каши от зърно. Заводско време на приготвяне зависи от избраната програма („QUICK COOK“ – 25 минути, „COOK“ – 1 час, „OATMEAL“ – 10 минути). Възможна ръчна установка на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на установка 1 минути („QUICK COOK“, „OATMEAL“) и от 30 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути („COOK“).

Когато приготвите млечни каши, използвайте пастеризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне да изпълните следващи действия:

- шателно промивате всички пълнозърнисте (ориз, елда, олошено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смазвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвате пропорции, отваряте продукти съгласно посоченията от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Ако поискан резултат в програмата „COOK“ не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTI-COOK“. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша – 100°C. Установете количество на продукти и време за приготвяне съгласно рецепта.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия и т.н., сваряване на яйца и кренвирши. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 минути. Възможна ръчна установка на времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установка 1 минути. След стартиране на програмата изчайката звуков сигнал, информира за закипяване на вода, сложете продукти, затворете капака и натиснете бутона „Start“. След това ще почне обротно отчитане на времето за приготвяне.



Повече на присъствие на някакви продукти образува се пяна. За да тя не изтича от чашата можете да готвите с отворен капак.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 10 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „CAKE“

Препоръчва се за изпичане (на торти, бисквити, пирози). Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 30 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Изпичане на хляб
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на йогурт
- Пържене във фритюра
- Затопляне на бебешка храна
- Пастеризация на течни продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителни аксесоари за мултиварка можете да купувате отделно. Относително асортимента, купуване и съвместимост с модела на вашата мултиварка свържете се с авторизиран дилър в вашата страна.

RAM-CL1 – универсални щипци за чаша

Предназначени са за удобно извличане на чаша от мултиварка. Стават за чаши с обем от 1 до 6 литра. Възможно е използване с мултиварки на други брендове. Са изготвени от стомана. Благодарение на гумирани работни повърхности осигуряват добро сцепление с чаша. Възможно е миене в миялна машина.

RHP-M1 – за приготвяне на шунка

Предназначен е за приготвяне на шунка, рули и други деликатеси от месо, птица или риба с различни подправки и пълнители. Вие можете да го използвате в мултиварка, във фурна, аерогри или в тиган с подвижно подложки обем на печка.

RAM-FB1 – кошница за пържене във фритюра

Използва се за приготвяне на различни видове продукти в силно стоплено или кипящо масло (фритюра). Е изготвена от неръждаема стомана, има подвижна дръжка и кука за фиксиране на чаша повреме на отливане на излишно масло след готвене. Е подходящ за всякакви чаши с обем от 3 литра. Възможно е използване с мултиварки на други брендове. Възможно е миене в миялна машина.

RAM-G1 – комплект буркани за йогурт с маркери на капаци (4 бр.)

Предназначени са за различни видове йогурта (см.допълнителни възможности). Бурканите имат маркери на дата, позволяващи да контролирате срока на годност на продукта. Възможно е използване с мултиварки на други брендове.

RB-CS02 – чаша с керамично покритие, производство на компания ANATO® (Корея)

Вместимост 5 литра. Обладва повишена устойчивост към механически повредиания, превъзходни незалепащи и топлопроводни свойства, благодарение на това храна не налива към повърхност, пържи се и задушаване се равномерно повреме на цял процес на приготвяне. Чаша е разработена за по-качествен процес на изпичане, пържене и приготвяне на млечни каши. Възможно е използване на чаша без мултиварка за сторене на продукти и приготвяне на ястия във фурната. Възможно е миене в миялна машина.

RB-S500 – стоманена чаша

Вместимост 5 литра. Обладва повишена устойчивост към механически повредиания. Препоръчва се за приготвяне на различни видове супи, компоти, джемове и конфитюри. Подходяща е за използване в нея блендера, миксера и други кухненски уреди повреме на приготвяне на пюрета на зеленчуци и плодове, крем-супи. Не се препоръчва да използвате за пържене и изпичане. Възможно е миене в миялна машина.

V. ПОЧИТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА ЗА УРЕДА

Преди почнете почитване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа че е изстинал напълно! Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да почиствате уреда веднага след използване.

Преди първо използване или за премахваване на миризми след приготвяне препоръчваме да врите 15 минути половин лимон в програмата „STEAM-FISH“.



***ЗАБРАНЕНО** е използване на гъби с твърдо или абразивно покритие, почистващи препарати с абразиви, а така също други химически агресивни вещества.*

Почиствайте корпуса на уреда само при необходимост.

Трябва до почиствате чаша след всеко използване. Възможно е използване на миялна машина. След пречистването на чаша подсушете външната ѝ повърхност.

Почиствайте вътрешен алуминиев капак и подвижен паров клапан след всеко използване на уреда.

За почистване на вътрешен капак:

1. Отворете капака на мултиварка.
2. От вътрешна страна на капака едновременно натиснете към центъра двата пластмасови фиксатора.
3. Не полагайте усилия, дръпнете вътрешен алуминиев капак малко към себе си и надолу, за да разедини от основен капак.
4. Избършете повърхности на двата капака с влажен парцал или кърпа. При необходимост измийте капака под струя вода и използвайте детергент за съдове. Използване на съдомиялна машина е нежелателно.
5. Поставете алуминиев капак в длабове, съвместете го с основен капак и леко натиснете фиксатори докато щракне. Вътрешен алуминиев капак трябва да се фиксира сигурно.

Подвижен паров клапан е разположен върху горния капак на уреда. Да почиствате клапан:

1. Акуратно извадете капака на паров клапан, теглете капачка горе к към себе си.
2. Обърнете фиксатор на долната страна на клапана срещу часовая стрелка (направление докraj и я извадете.

3. Аккуратно извадете гумена част от фиксатора. Измийте всички части на клапана, като посочено в правилата по почистване.

STOP

Внимание! Да избягнете деформация на гумена част забранено е да я усучите и издръпвате.

4. Сглобете в обратен ред: поставете гуменна част във фиксатор, съвместете пазове на фиксатора с издатини на вътрешна страна на клапана и обърнете фиксатор по часовна стрелка (направление **close**). Установете паров клапан в гнездо на капака на уреда (издатина срещу дисплея).

Повреме на приготвяне на храна възможно е образуване на кондензат, който в дадена модел събира се в специален жлеб на корпуса на уреда върху чашата. Кондензат лесно изтрива се с помощта на кухненска кърпа.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мултиварките, и способи на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте непълно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	<ul style="list-style-type: none"> По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост. Затворете капака докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на пълно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гуна върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и нагревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	<ul style="list-style-type: none"> Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, пълно докосвайки с дното си до нагревателен диск. Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
<ul style="list-style-type: none"> Неудачен избор на ингредиенты за ястие. Дадени ингредиенти не савадат за приготвяне по избран от вас начин или избрахте грешна програма за приготвяне. Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. Вие сте фиксирали (прещенявали) грешно време. Избор от Вас рецепт не е готвен за приготвяне в дадена мултиварка. 	<ul style="list-style-type: none"> Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. Избор на ингредиенты, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна плътноста на пара.	<p>Наливайте в чаша вода задължително в обем, препоръчан в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дното на чаша с тънък слой. По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващ рецепт.
При пържене: <ul style="list-style-type: none"> В чашата е прекалено много олио. Излишък на влага в чашата. 	<p>Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излезе.</p>
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миене, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избирания рецепт.
При изпичане (тесто не е изпичано):	<p>Слагайте в чашата по-малък обем тесто.</p> <p>Извадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.</p>

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (прещеняване) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенты, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозапалено.	Длительно използване на автозапаление е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчано е използване само ултрапастеризирано мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разредите мляко с питейна вода (виж по-подробно на стр. 72).
<ul style="list-style-type: none"> Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (пошо измити и т.н.) Не са спазени пропорции на ингредиенты или грешно е избран тип продукт. 	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенты, начин на технико предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. Винаги промийвайте пълнозърнисти култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

<ul style="list-style-type: none"> Чашата беше лошо почиствана след предишно приготвяне на ястие. Незалепащо покритие на чашата е повредено. 	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почиствана и незалепащо покритие няма повреди.
Общ обем на сложени продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбъркали или късно преобърщали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобръщате след определено време.
При задушаване: В чашата е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ингредиенты).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенты.
При изпичане: Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

BGR

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5-7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Сач използвани неподходящи ингредиенты, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.)	Избериете ингредиенты в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирате като ги използвате по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиварка за кратък период с включено автозапаление.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенты, начин на технико предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	
Не пресеяхте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиенты.	
Избираня Ви рецепт е неподходящ за изпичане в дадена модел мултиварка.	

i В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програма за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозапаление.

Препоръчано време на приготвяне на различни продукти на пара

#	Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество на вода, мл	Време за приготвяне, мин
1	Свинско/говеждо филе (къбчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	20/30
2	Овнешко филе (къбчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
3	Пилешко филе (къбчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
4	Топчета/кюфтета	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	10/15
5	Риба (филе)	500	500	10
6	Скариди салати (белени, варени и замразени)	500	500	5
7	Картофи (къбчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
8	Морков (къбчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
9	Цвекло (къбчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 час 20 мин
10	Зеленчуци (замразени)	500	500	15
11	Яйце на пара	3 бр.	500	10

i *Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчаните значения в зависимост от качеството на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.*

Препоръки по използване на температурни режими в програма „MULTI-COOK“

Работна температура, °C	Препоръчвано използване (вижте книгата на рецепти):
40	Приготвяне на йогурти, ферментация на тесто
60	Пасторизация, приготвяне на зелен чай, бешешка храна
80	Приготвяне на извара, гювайи
100	Приготвяне на целулки, конфитор
120	Приготвяне на джолан, задушаване на месо
140	Пушене, отървяване на готови ястия за да имат хрупкава кора
160	Приготвяне на картофи

Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)

Програма	Препоръки по използване	Температура, °C	Време за приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт, час	Очакване да стартира работен режим	Функция автоматично
STEAM	Приготвяне на зеленчуци на пара	115-120	10 мин	5 мин - 1 час / 1 мин	24	+	+
	Приготвяне на месо на пара		40 мин				
	Приготвяне на риба на пара		15 мин				
FRY	Пържене на зеленчуци	150-155	10 мин	5 мин - 1 час / 1 мин	-	+	+
	Пържене на месо		40 мин				
	Пържене на риба		15 мин				
STEW	Задушаване на месо, приготвяне на пача и ястия, травящи дълга термична обработка	90	1 час	10 мин - 12 часа / 5 мин	24	-	+
MULTI-COOK	Приготвяне на всякакви ястия според установените от ползвателя температура и време	Диапазон 40 - 160, стъпка в 20°C	15 мин	5 мин - 1 час / 1 мин 1 час - 12 часа / 5 мин	24	+	+
	Приготвяне на риба		20 мин				
	Приготвяне на месо		40 мин				

Програма	Препоръки по използване	Температура, °C	Време за приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт, час	Очакване да стартира работен режим	Функция автоматично
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия и т.н. Сваряване на креншири и яйца	118-120	8 мин	2 мин - 20 мин / 1 мин	-	+	+
QUICK COOK	Приготвяне на ориз, елда и хрупкави каши от зърно	110	25 мин	5 мин - 1,5 часа / 1 мин	24	-	+
COOK	Приготвяне на плов	120-125	1 час	30 мин - 2 часа / 5 мин	24	-	+
COOK-OATMEAL	Приготвяне на млечни каши. Сваряване на зеленчуци	90	10 мин	5 мин - 1,5 часа / 1 мин	24	-	+
SOUP	Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия	90	1 час	10 мин - 8 часа / 5 мин	24	-	+
CAKE	Препоръчва се за изпичане (на торти, бисквити, пирози), различни касероли и суфле	110-122	1 час	30 мин - 4 часа / 5 мин	24	-	+

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Начин на отстраняването на грешка
E1 - E3	Системна грешка, възможно са повредени платката на управление или нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Пълно затворете капака, отново включете уреда към електрическа мрежа. Ако при повторно включване проблема не се отстранява, обърнете към оторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	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.
Ястие се готви прекалено дълго.	Нагревателния елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сплъбяване. Гаранцията влиза в силата само в тоза случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повредено като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, уплътнители и т.н.).

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.



Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

SIGURNOSNE MJERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem sigurnosnih pravila i pravila uporabe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamjenski uređaj za kuhanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, ladanjskim kućama, hotelskim sobama, sanitarnijama prodavnicama, uređima ili drugim takvim neindustrijskim uvjetima. Industrijska i svaka druga ulouparaba višenamjenskog uređaja će se smatrati nepoštivanjem pravila uporabe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključivanja višenamjenskog uređaja na napajanje, provjerite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamjenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili tvorničku pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel namenjen za električnu energiju koju troši višenamjenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabela.
- Uključite uređaj samo na utičnice koje imaju uzemljenje, – to je obavezan zahtjev glede zaštite od strujnog udara. Kada koristite produžni kabal, uvjerite se da i on, također, ima uzemljenje.



POZOR: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabal mora biti pod hitno zamjenjen u servisnom centru.

- Ne postavljajte uređaj na mekanu površinu, ne pokrivajte ga ručnikom ili krpom tijekom rada, jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korištenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tijela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.



Ne gurajte proizvode u reviju za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle ozljede ili oštećenje uređaja. Koristite guralice koji su u kompletu.

- Zabranjeno korištenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Prije čišćenja uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštuju pravila odeljka "Održavanje aparata".



ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilima, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo pod prisмотрom i/ili u slučaju ako su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja, te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Držite aparat i njegov kabal za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odraslih osoba.
- Zabranjeni su samostalni popravak višenamjenskog uređaja ili promjena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlaštenog servisera. Pogrešno korištenje višenamjenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, ožljeda i oštećenja imovine.



PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M4502E
Jačina	860 WT
Napon	220 – 240 V, 50 Gc
Maksimalna zaprijevina posude	5 l
Premaz posude	non-stick premaz DAIKIN® (Japan)
Parni poklopac	prijenosivi
LCD zaslon	monohromatski
Neizbrisiva memorija	ima
3D-grljanje	ima

Programi

1. STEAM-VEGETABLES (POVRĆE NA PARI)
2. STEAM-FISH (RIBA NA PARI)
3. STEAM-MEAT (MESO NA PARI)
4. FRY-VEGETABLES (PRŽENO POVRĆE)
5. FRY-FISH (PRŽENA RIBA)
6. FRY-MEAT (PRŽENO MESO)
7. STEW (DINSTANJE)
8. QUICK COOK (EKSPRES KUHANJE)
9. COOK (OBIČNO KUHANJE)
10. COOK-OATMEAL (KUHANJE KAŠE)
11. PASTA
12. SOUP (SUPA)
13. CAKE (PECIVO)
14. MULTI-COOK (MULTI-COOKER)

Funkcije

Automatsko podgrijavanje	do 24 sata
Podgrijavanje jela	do 24 sata
Odgodeni start	do 24 sata, 2 brojača

Oprema

Multi-cooker sa unutrašnje strane ugrađenom posudom	1 kom.
Posuda za spremanje na pari	1 kom.
Košarica za spremanje u fritezi	1 kom.
Držač za posudu	1 kom.
Čaša za mjerenje	1 kom.
Kutlača	1 kom.
Jušna žlica	1 kom.
Držač za kutlaču i jušnu žlicu	1 kom.
Električni kabal	1 kom.
Knjiga "100 recepata"	1 kom.
Upute za uporabu	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

Proizvođač ima pravo da mijenja dizajn, opremu, a također i tehničke karakteristike proizvoda u cilju unaprjeđivanja svojih proizvoda bez posebne prethodne obavijesti o tim promjenama.

Uređaj multi-cooker RMC-M4502E A1

1. Poklopac sa prijenosivim parnim zatvaračem unutarnji aluminijski poklopac
2. Unutarnji aluminijski poklopac
3. Prijenosiva posuda RB-A503
4. Kontrolni panel sa LCD - zaslonom
5. Jušna žlica
6. Čaša za mjerenje
7. Posuda za spremanje na paru
8. Kutlača
9. Košarica za prženje

10. Električni kabal
11. Klijesta za vađenje posude
12. Držač za kutlaču/ jušnu žlicu

Namena i značenje digitalnih tipki A2

1. "Cooking time" ("Vrijeme spremanja") – podešavanje sadašnjeg vremena, vremena spremanja i vremena odgođenog starta
2. "Hour/Min" ("Podešavanje vremena") – prijelaz u funkciju podešavanja vremena; izbor "sati"/ "minuti" u funkciji podešavanja sadašnjeg vremena, odgođenog starta i vremena za spremanje
3. "Preset" ("Odgodeni start") – prijelaz u režim podešavanja sata i odgođenog starta; izbor tajmera odgođenog starta
4. "Keep warm / Cancel" ("Održavanje topline / Otkazi") – isključiti funkciju održavanja temperature gotovih jela; uključivanje i isključivanje opcije podgrijavanja; poništavanje svih programa osim podešavanja sadašnjeg vremena
5. "Menu" ("Meni") – izbor programa za spremanje
6. "Cooking mode" ("KUHANJE") – izbor pod-programa u programu "COOK"
7. "Product" ("Vrsta namirnica") – izbor vrste namirnica u programima "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatura") – promjena temperature prilikom spremanja u programu "MULTI-COOK"
9. "Start" – uključivanje izabranog načina spremanja

Zaslon A3

- A. Opcija izabranog programa spremanja
- B. Opcija sadašnjeg vremena
- C. Opcija podešavanja vremena spremanja
- D. Opcija tajmera (1 ili 2) odgođenog starta
- E. Opcija izbora vrste namirnica u programima "STEAM"; "FRY"; "MULTI-COOK"
- F. Opcija podprograma u programu "COOK"
- G. Opcija podešavanja temperature prilikom spremanja u programu "MULTI-COOK"

I. PRIJE UPORABE

Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priružnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

HRV

Prije početka korištenja

Pažljivo otpakirajte uređaj i izvadite ga iz kutije, uklonite svu ambalažu i reklamne oznake osim naljepnice sa serijskim brojem.

Odsustvo serijskog broja na uređaju automatski poništava vaša prava na jamstvo.

Protirajte kućište uređaja vlažnom tkaninom. Operite posudu s toplom vodom i sapunicom. Dobro osušite. Prilikom prve upotrebe moguć je neobičan miris, koji nastaje ne zbog kvara uređaja. U tom slučaju očistite uređaj (str. 77).



Pažnja! Zabranjeno je korištenje uređaja ako se pojave bilo koji kvarovi.

II. UPORABA MULTI-COOKER-A

Prije prvog uključivanja

Postavite uređaj na čvrstu ravnu horizontalnu površinu na takav način da para koja izlazi iz ventila na poklopcu ne dolazi u kontakt sa tapetama, dekorativnim dijelovima, električnim uređajima i drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni uslijed vlažnosti i temperature.

Prije kuhanja provjerite da li vanjski i unutarnji dijelovi Multi-Cookera ima-

ju oštećenja, pukotine i druge defekte. Između posude i grijača ne treba da ima drugih predmeta.

Podešavanje sata

1. Uključite uređaj u struju. Pritisnite i držite tipku "Preset", dok na zaslonu ne počne da treperi opcija podešavanja sadašnjeg vremena.
2. Pritiskom na tipku "Cooking time" podesite vreme (faza podešavanja – 1 minut) (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
3. Pritisnite tipke "Hour/Min", počevši da treperi opcija podešavanja sata. Pomoću tipketa "Cooking time" podesite vreme (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
4. Nakon podešavanja kliknite na tipke "Keep warm / Cancel" ili pričekajte nekoliko sekundi. Opcija podešavanja vremena prestaje da treperi, unesene naredbe biće sačuvane u memoriji uređaja.

Podešavanje vremena spremanja

Na multi-cookeru REDMOND RMC-M4502E moguće je samostalno podešavanje vremena spremanja u svakom programu. Faze promjene i moguće opcije vremena zavise od izbora programa spremanja.

1. Nakon izbora programa spremanja pritisnite tipke "Hour/Min", počevši da treperi svijetlo - minuti. Pritiskom na tipke "Cooking time" mijenjaete vrijeme (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
2. Pritisnite tipke "Hour/Min", počevši da treperi svijetlo - sat. Pritiskom na tipke "Cooking time" podesite vrijeme (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
3. Ako je potrebno vrijeme spremanja manje od jednog sata u opciji podešavanja vremena pritisnite tipke "Cooking time" dok se na zaslonu ne ugasi svijetlo podešavanja sata. Pritisnite tipke "Hour/Min", svijetlo podešavanja minuta počevši da treperi. Pritiskom na tipke "Cooking time" podesite koliko minuta je potrebno.
4. Da bi ste poništili podešavanja pritisnite tipke "Keep warm / Cancel". Ako je potrebno unesite program spremanja ponovo.

i VAŽNO! Prilikom ručnog podešavanja vremena spremanja uzmite u obzir moguće faze podešavanja i opcije prethodno predviđene programom spremanja, u skladu sa tvorničkom tabelom podešavanja (str. 79).

Radi vaše udobnosti raspon vremena navedenog za spremanje počinje sa minimalnim vrijednostima. To omogućava da se proizuči vrijeme rada programa, ako je to nije spremljeno za izborano osnovno vrijeme.

Multi-cooker posjeduje memoriju koja ne ovisi od opskrbe energijom. U slučaju privremenog nestanka struje, sva podešavanja, uključujući opciju odgođeni start, bit će sačuvana.

Preset Function (funkcija "Odgođeni start")

Omogućava vam da podesite tačno vrijeme, na osnovu kojeg će se uključiti automatski program spremanja. Odložiti proces spremanja je moguće u rasponu od 10 minuta do 24 sata, sa koraćima podešavanja od 10 minuta. Uređaj je opremljen sa dva nezavisna tajmera, koji omogućavaju da se za pamti vrijeme koje se najčešće koristi za spremanje jela.

Za podešavanje tajmera:

1. Odaberite automatski program, pri potrebi promijenite vrijeme spremanja, koje je automatski podešeno.
2. Pritiskom na tipke "Preset" izaberite memoriju **PRESET1** ili **PRESET2**.
3. Pritiskom na tipke "Hour/Min" uključite režim podešavanja sata na tajmeru, opcija podešavanja sata počevši da treperi.
4. Pomoću tipketa "Cooking time" podesite sat (raspon podešavanja – 1 sat). Pritisnite tipke "Hour/Min", počevši da trepće opcija podešavanja

minuta. Pomoću tipketa "Cooking time" podesite minute (raspon podešavanja – 10 minuta).

5. Nakon završetka podešavanja vremena pritisnite "Start". Svijetlo "Start", "Keep warm / Cancel" i "Preset" će se upaliti. Na zaslonu će se pojaviti vrijeme koje pokazuje kada je jelo gotovo.

i *Korištenje funkcije "Preset" je moguće za sve programe, izuzev programa "FRY" i "PASTA".*

Prilikom podešavanja vremena u funkciji "Preset" potrebno je uzeti u obzir, da odbrjavanje vremena u nekim programima počinje tek kada uređaj dosegne izabranu radnu temperaturu.

Ne preporučuje se odlaganje starta programa na duže vrijeme, ako u sastavu jela postoje namirnice koje se brzo kvare.

Keep warm Function (funkcija održavanja temperature gotovih jela – automatsko-podgrijavanje)

Uključuje se automatski odmah nakon završetka rada programa spremanja i može da održava temperaturu gotovog jela na 70–75°C u toku 24 sata. U ovom slučaju svjetlo tipketa "Keep warm / Cancel", na zaslonu je prikazano direktno očitavanje vremena u ovom režimu.

Da biste isključili automatsko-podgrijavanje pritisnite tipke "Keep warm / Cancel", u ovom slučaju svijetlo će se ugasiti.

Reheat Function (funkcija podgrijavanja jela)

Multi-cooker REDMOND RMC-M4502E se može koristiti za podgrijavanje hladnih jela.

1. Stavite namirnice u posudu, ugradite je u postolje multi-cookera.
2. Zatvorite poklopac, uključite uređaj u struju.
3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi tipke "Keep warm / Cancel" dok se ne čuje zvučni signal. Upaliće se odgovarajuće svijetlo na zaslonu i svijetlo tipketa. Tajmer će početi sa odbrojavanjem vremena podgrijavanja.
4. Uređaj podgrijava jelo do 70–75°C i održavat će temperaturu da jelo bude vruće tijekom 24 sata. Da biste prekinuli podgrijavanje pritisnite i držite tipke "Keep warm / Cancel", dok se ne ugasi svijetlo tipketa.

i *Bez obzira na to što multi-cooker može da podgreva hranu u roku od 24 sata, ne preporučuje se podgrijavati jelo više od dva-tri sata, iz razloga što na taj način hrana može izgubiti svoj ukus.*

Uobičajeni postupci prilikom korištenja automatskih programa

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu multi-cookera sukladno programu spremanja i stavite posudu u postolje uređaja. Pazite da se svi sastojci, uključujući i tekućinu nalaze niže maksimalne granice u unutrašnjosti posude. Uvjerite se da posuda nije stavljena iskoso i da čvrsto leži na grijaču.
3. Zatvorite poklopac multi-cookera dok ne klikne. Uključite uređaj u struju.
4. Pomoću tipketa "Menu" odaberite potreban program spremanja (na zaslonu će se upaliti svijetlo programa).
5. Ako je u programu predviđen izbor vrste namirnica, odaberite odgovarajući podprogram pomoću tipkića "Product" (za programe "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") ili "Cooking mode" (za program "COOK"). Za svaki podprogram automatski je podešeno svoje vrijeme spremanja, koje se vidi na zaslonu uređaja.
6. Vi možete da promijenite automatski podešeno vrijeme.

Pri potrebi podesite vrijeme odgođenog starta. Funkcija "Preset" nije dostupna prilikom korištenja programa "FRY" i "PASTA".

7. Za uključivanje programa spremanja pritisnite tipke "Start". Upaliće se

svijetlo tipketa "Start". Počevši rad programa i odbrojavanje vremena spremanja. U programu "STEAM" odbrojavanje počinje kada voda provri i kada se u posudi pojavi dovoljno pare; u programima "MULTI-COOK", "FRY" – kada uređaj počne da radi; u programu "PASTA" – kada voda u posudi provri, nakon dodavanja namirnica i ponovnog pritiskanja tipketa "Start".

8. Po završetku programa spremanja obavijestite vas zvučni signal. Nakon toga će prijeti u fazi auto-podgrijavanja (gori svijetlo tipketa "Keep warm / Cancel").
9. Da bi poništili izabran program, prekinuli proces spremanja ili auto-podgrijavanje, pritisnite tipke "Keep warm / Cancel".

i *Za dobijanje kvalitetnog rezultata u spremanju prijedlažemo da koristite knjigu "100 recepta" priloženu uz multi-cooker REDMOND RMC-M4502E, pripremljenu specijalno za ovaj model.*

i *Ako po vašem mišljenju korištenje običnih automatskih programa vam nije pomoglo da dostignete potreban rezultat, koristite univerzalni program "MULTI-COOK" sa velikim izborom ručnih podešavanja, koji pruža ogromne mogućnosti za vaše kulinarske eksperimente.*

Program "MULTI-COOK"

Ovaj program je predviđen za spremanje praktično svih vrsta jela sukladno podešavanjima temperature i vremena koje korisnik odabere. Zahvaljujući programu "MULTI-COOK" multi-kuhar može da zamjeni cijeli niz kuhinjskih aparata i omogućiti spremanje jela po bilo kom receptu koji vas interesuje, pročitano u staroj knjizi receptata ili uzetom na Internetu. Postoji mogućnost podešavanja vremena spremanja za automatske programe (povrće, riba, meso).

Vrijeme spremanja pomoću automatskih programa ovisi od odabrane vrste namirnica: "VEGETABLES" (POVRĆE) – 15 minuta, "FISH" (RIBA) – 20 minuta, "MEAT" (MESO) – 40 minuta. Automatska temperatura spremanja – 160°C.

Opseg ručnog podešavanja vremena vrši se u intervalu od 5 minuta – do 12 sati sa opcijama mijenjanja: za 1 minut – u intervalu do 1 sata; za 5 minuta – u intervalu od 1 do 12 sati.

Opseg ručnog podešavanja (mijenja se pritiskom na tipke "Temperature") 40°C – 160°C sa opcijom mijenjanja od 20°C.

i *Pomoću programa "MULTI-COOK" moguće je spremanje velikog broja raznih jela. Koristite knjigu naših profesionalnih kuhara "100 recepta" ili specijalnu tabelu preporučenih vremena za spremanje raznih jela i namirnica (str. 79).*

Program "STEAM"

Preporučuje se za spremanje na pari povrća, mesa, ribe, dijetalnih i vegetarijanskih jela, jela za djecu. Automatski podešeno vreme spremanja ovisi od izabrane vrste namirnica: "VEGETABLES" (POVRĆE) – 10 minuta, "FISH" (RIBA) – 15 minuta, "MEAT" (MESO) – 40 minuta. Moguće je podešavanje intervala vremena spremanja od 5 minuta do 1 sata sa opcijom podešavanja od 1 minute.

Za spremanje pomoću ovog programa koristite specijalni kontejner (u sastavu kompleta):

1. Sipajte u posudu 600–1000 ml vode. Ugradite u posudu kontejner za spremanje na pari.
2. Izmjerite količinu i pripremite namirnice u skladu sa receptom, ravnomjerno ih stavite u kontejner i stavite posudu u kućište uređaja. Uvjerite se da je posuda čvrsto u kontaktu sa grijačem.
3. Pratite upute st. 3–9 odjeljka "Uobičajeni postupci prilikom korištenja automatskih programa".

Program "FRY"

Preporučuje se za prženje povrća, mesa, ribe, morkih plodova, polufabrikata itd. Automatski podešeno vrijeme spremanja ovisi od izabrane vrste namirnica: "VEGETABLES" ("POVRĆE") – 10 minuta, "FISH" ("RIBA") – 15 minuta, "MEAT" ("MESO") – 40 minuta. Moguće je podešavanje intervala vremena spremanja od 5 minuta do 1 sata sa opcijom podešavanja od 1 minuta. Dozvoljeno je prženje sa otvorenim poklopcem na uređaju.

PROGRAM "STEW"

Preporučuje se za dinstanje povrća, mesa, ribe, morskog plodova, a takođe za spremanje pihtija i drugih jela koja zahtijevaju dugotrajnu termičku obradu. Automatski podešeno vrijeme programa spremanja je 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 10 minuta do 12 sati sa opcijom mijenjanja u rasponu od 5 minuta.

PROGRAM "COOK"

Preporučuje se za spremanje pirinča, heljde i kaša iz žitarica. Automatski podešeno vrijeme spremanja ovisi od izabrane vrste namirnica ("QUICK COOK" – 25 minuta, "COOK" – 1 sat, "COOK-OATMEAL" – 10 minuta). Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 5 minuta do 1 sata 30 minuta sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 1 minut ("QUICK COOK", "COOK-OATMEAL") i od 30 minuta do 2 sata sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 5 minuta ("COOK").

Prilikom kuhanja mliječnih kaša koristite pasteurizirano mlijeko sa malo masnoće. Da biste izbjegli ključanje i dobili neophodan rezultat, preporučuje se prije spremanja uraditi sljedeće:

- Temeljito oprati zrna žitarice (riža, heljda, proso itd), dok voda ne postane čista;
- Prije spremanja premazati posudu multi-cookera maslacom;
- Strogo poštovati proporcije, mjeranjem količine sastojaka u skladu sa uputama iz knjige recepta; smanjivati ili povećavati količinu sastojaka vrši se strogo proporcijalno
- Prilikom korištenja prirodnog mlijeka razrijediti ga vodom za piće u proporciji 1:1.

Svojstva mlijeka i žitarica, mogu se razlikovati ovisno od porijekla i proizvođača što ponekad može da utiče na rezultat spremanja.

Ako željeni rezultat u programu "COOK" nije bio dostignut, iskoristite univerzalni program "MULTI-COOK". Najbolja temperatura za spremanje mliječne kaše – 100°C. Količinu sastojaka i vrijeme spremanja podesite u skladu sa receptom.

PROGRAM "PASTA"

Preporučuje se za spremanje tjestenina, za varenje jaja i hrenovki. Automatski podešeno vrijeme spremanja iznosi 8 minuta. Moguće ručno podešavanje vremena spremanja u intervalu od 2 do 20 minuta sa opcijom podešavanja mijenjanja u rasponu od 1 minute. Nakon početka rada programa sačekajte zvučni signal, koji obavještava o ključanju vode, stavite sastojke, zatvorite poklopac uređaja i pritisnite tipke "Start". Nakon toga počete odbravanje vremena spremanja.



Prilikom spremanja neke hrane (makarona itd) formira se pjena. Da biste izbjegli da curi izvan posude možete da spremate za otvoreni poklopac.

PROGRAM "SOUP"

Preporučuje se za spremanje raznih jela, a također kompota i napitaka. Automatski podešeno vrijeme spremanja iznosi 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 10 minuta do 8 sati sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 5 minuta.

PROGRAM "CAKE"

Preporučuje se za spremanje peciva (keksa, biskvita, kolača). Automatski podešeno vrijeme spremanja iznosi 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 30 minuta 4 sata sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 5 minuta.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Narastanje tjestena
- Pečenje kruha
- Spremanje Fondue
- Spremanje jogurta
- Prženje u fritezi
- Podgrijavanje dječije hrane
- Pasterizacija tekućih namirnica
- Sterilizacija posude i predmeta osobne higijene

IV. DODATNA OPREMA

Dodatnu opremu za multi-cooker možete nabaviti posebno. Za pitanja u vezi vrste, kupnje i poklapanja dodatne opreme sa vašim modelom uređaja obratite se ovlaštenom distributeru u vašoj zemlji.

RAM-CL1 – univerzalna klijeta za čašu

Pridružena za lako vađenje posude iz multi-cookera. Odgovaraju za posude zapremine od 1 do 6 litara. Moguće je korištenje na multi-cookerima drugih proizvođača. Napravljeno od nerđajućeg čelika. Zahvaljujući gumenim radnim površinama omogućava sigurno uzimanje posude. Može se prati u perilici posuda.

RHP-M1 – uređaj za spremanje mesnih proizvoda

Predviđen za spremanje šunke, ruleta i drugih delikatesa od mesa, ptice ili ribe sa dodavanjem različitih začina i aromatizatora. Možete koristiti uređaj u multi-cookeru, rerni, aero-grilu ili jednostavno u šerpi odgovarajuće zapremine na štednjaku.

RAM-FB1 – košarica za prženje u fritezi

Koristi se za spremanje različitih namirnica u veoma vrućem ulju (fritezi). Napravljena iz nerđajućeg čelika, ima dršku koja se skida i štipaljke za fiksiranje posude za vrijeme propispanja viška ulja nakon spremanja. Odgovara za sve posude zapremine 3 litra. Moguće je korištenje na multi-cookerima drugih proizvođača. Može se prati u perilici posuda.

RAM-G1 – komplet tegli za jogurt sa markerima na poklopcima (4 kom.)

Predviđen za spremanje različitih jogurta (vidi dodatne mogućnosti). Tegle imaju markere datuma, koji omogućavaju kontrolu roka važenja proizvoda. Moguće je korištenje na multi-cookerima drugih proizvođača.

RB-C502 – posuda sa keramičkim premazom proizvodnje tvrtke ANATO® (Koreja)

Zapremina 5 litara. Ima visoku otpornost na mehanička oštećenja, odlične termičke i mehaničke karakteristike, zahvaljujući čemu se hrana ne lijepi za dno, prži se i dinstava ravnomjerno tijekom cijelog procesa spremanja. Posuda je izrađena na način koji omogućava bolje i kvalitetnije pečenje, prženje i kuhanje mliječnih kaša. Osim u multi-cookeru moguće korištenje posude za čuvanje hrane i spremanje jela u pećnici. Može se prati u perilici posuda.

RB-S500 – želična posuda

Zapremina 5 litara. Ima visoku otpornost na mehanička oštećenja. Preporučuje se za spremanje različitih juha, kompota, džemova i slatkog. U njoj je pogodno koristiti blendere, miksera i druge kuhinjske uređaje prilikom spremanja juha od povrća, voćnih pire i krem-juha. Ne preporučuje se za prženje i pečenje. Može se prati u perilici posuda.

V. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PRIBORA

Prije nego što počnete da čistite pribor, uvjerite se da je isključeno iz struje i potpuno ohlađen! Koristite meku tkaninu i neabrazivna sredstva za čišćenje posuda. Savjetujemo čišćenje uređaja odmah nakon spremanja.

Prije prve uporabe ili u cilju uklanjanja neugodnih mirisa nakon spremanja, preporučujemo ostaviti na 15 minuta polovitu limuna u programu "STEAM-FISH".

STOP ZABRANIENO je korištenje spužve za tvrdim ili abrazivnim slojem, sredstava sa abrazivnim sastojcima, a također druge kemijski agresivne supstance.

Kućiče uređaja čistite po mjeri potrebe.

Posudu čistite nakon svake uporabe. Moguće je koristiti perilicu posuda. Nakon čišćenja obrišite površinu posude dok ne postane potpuno suha.

Čišćenje aluminijskog poklopcia i prijenosivog ventila za paru treba obavljati nakon svakog korištenja uređaja.

Za čišćenje unutarnjeg poklopcia:

1. Otvorite poklopac multi-cookera.
2. Sa unutarnje strane poklopcia istovremeno pritisnite prema centru dva plastična držača.
3. Ne ulažite previše fizičkog napora, povucite aluminijski poklopac malo ka sebi i nadolje, da bi se odvojio od osnovnog poklopcia.
4. Obrišite površine oba poklopcia vlažnom tkaninom ili salvetom. Ako je potrebno operite skiniuti poklopac pod mlazom vode i koristite sredstva za pranje posuda. Ne preporučuje se korištenje perlice posuda.
5. Stavite aluminijski poklopac u prozore, poravnajte ga sa osnovnim poklopcem i blago pritisnite na držače dok ne kliknu. Unutarnji aluminijski poklopac treba da bude dobro fiksiran.

Prijenosivi parni ventil nalazi se na gornjem poklopcu uređaja. Za čišćenje ventila:

1. Pažljivo skinite poklopac parnog ventila, povlačeći ga nagore i ka sebi.

- Okrenite držač sa donje strane parnog ventila u suprotnom smjeru kazaljke na satu (u pravcu <open>) do kraja i skinite ga.
- Pažljivo uklonite gumeni čep iz držača. Operite sve delove ventila, držači se uputstava za čišćenje.
- STOP** *Pažnja!* Da biste izbegli deformaciju gumenog čepa zabranjeno je njegovo savijanje i gužvanje.
- Sastavite obrnutim redoslijedom: ugradite gumeni čep u držač, poravnajte proroze držača sa šinama sa unutarnje strane ventila i okrenite držač u smjeru kazaljke na satu (u pravcu <close>). Ugradite parni ventil u gnijezdo na poklopcu uređaja.
- Tijekom spremanja moguće je formiranje kondenzacije koja se u ovom modelu skuplja u posebnom žlebu na kućištu uređaja oko posude. Kondenzacija se lako uklanja pomoću kuhinjske salвете.

VI. SAVJETI ZA KUHANJE

Pogreške u spremanju hrane i načini prevladavanja tih pogrešaka

Ovaj odjeljak sadrži tipične pogreške koje nastaju prilikom spremanja hrane u Multi-Cookeru, razmatra moguće uzroke istih i načine za njihovo prevladavanje.

JELO NIJE SPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi probleme	Moguća rješenja	
Zaboravili ste da zatvorite poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, zbog čega temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	<ul style="list-style-type: none"> U toku kuhanja ne otvarajte poklopac multi-cookera bez potrebe. Zatvorite poklopac dok ne kišne. Uvjjerite se da ništa ne smeta da se poklopac uređaja dobro zatvori i da zaštitna gumica na unutarnjoj strani poklopca nije deformirana. 	
Posuda i grijač loše rade, zbog čega temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	<ul style="list-style-type: none"> Posuda mora biti postavljena u kućište pravo, čvrsto držači se dnom na ploči za grijanje. Uvjjerite se da u multi-cookeru nema drugih predmeta. Ne dopustite da se ploča za grijanje prija. 	
<ul style="list-style-type: none"> Lož izbor sastojaka u jelu. Ti sastojci nisu pogodni za kuhanje na način koji ste vi odabrali ili ste izabrali pogrešan program spremanja. Sastojci su narezani previše krupno, niste se pridržavali proporcija prilikom dodavanja namirnica. Pogrešno ste odabrali (zračunali) vrijeme kuhanja. Recept koji ste odabrali za kuhanje jela nije pogodan za spremanje u multi-cookeru. 	<ul style="list-style-type: none"> Poželjno je da koristite provjerenе prilagođene za ovakve vrste uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije dodataka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu. 	
Prilikom dinstanja: u posudi je premalo vode da bi se osigurala dovoljna gustoća pare.	Obavezno sipati onoliko vode koliko je predviđeno i preporučeno u receptu. Ako niste sigurni, provjerite razinu vode prilikom spremanja.	
Prilikom prženja: <ul style="list-style-type: none"> Sipali ste u posudu previše ulja. Višak vlage u posudi. 	<ul style="list-style-type: none"> Kod običnog prženja dovoljno je da ulje pokriva dno tankim slojem. Kod prženja u fritizi slijedite upute odgovarajućeg recepta. <p>Ne zatvarajte poklopac multi-cookera prilikom prženja, ako to nije predviđeno receptom. Zamrznute namirnice prije prženja obavezno odmrznuti i iscijediti vodu iz njih.</p>	
Prilikom kuhanja: kipučenje čorbe tijekom kuhanja namirnica sa povećanim sadržajem kiseline.	Neke namirnice zahtijevaju poseban način obrade prije kuhanja: pranje, pasiranje itd. Slijedite upute iz recepta koji ste odabrali.	
Prilikom pečenja (tjesto se nije ispeklo):	<p>U procesu pripreme tjesto se zalepilo sa unutarnje strane poklopca i zatvorilo ventil za ispuštanje pare.</p> <p>Stavili ste u posudu previše tjesta.</p>	<p>U posudi dodati tjesto u manjoj količini.</p> <p>Izvadite tjesto iz posude, prevrnite ga i ponovo vratite u posudu i nastavite sa pečenjem dok ne bude gotovo. Drugi put se trudite da u posudu stavljate tjesto u manjoj količini.</p>

NAMIRNICA SE PREKULVALA

Pogriješili ste u izboru vrsta namirnica ili prilikom izbora (računanja) vremena za spremanje. Premala veličina sastojaka.	Koristite provjereni (predviđeni za ovakvu vrstu uređaja) recept. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije sastojaka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu.
Nakon spremanja gotovo jelo je previše dugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Dugo korištenje automatskog podgrijavanja nije preporučljivo. Ako vaš model multi-Cookera ima opciju otključavanja ove funkcije, vi možete da iskoristite tu mogućnost.

PRILIKOM KUHANJA NAMIRNICA KIPI

Prilikom kuvanja mliječne kaše kipi mlijeko.	Kvalitet i sastav mlijeka mogu da ovise od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje ultrapasterizovanog mlijeka masnoće do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razrijediti vodom za piće (detajnije vidi str. 77).
<ul style="list-style-type: none"> Sastojci prije kuhanja nisu bili obrađeni ili su obrađeni pogrešno (loše oprani itd). Nisu ispoštovane proporcije sastojaka ili je pogrešno odabrana vrsta namirnica. 	<ul style="list-style-type: none"> Koristite provjereni (predviđeni za ovakvu vrstu uređaja) recept. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije sastojaka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu. Žitarice, meso, ribu i morske plodove uvijek temeljito perite do čiste vode.

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše očišćena nakon prethodnog spremanja hrane. NON-STICK podloga posude je oštećena.	Prije nego što počnete da spremate, uvjerite se da je posuda dobro isprana i da NON-STICK podloga nije oštećena.
Količina namirnica je manja nego što je to predviđeno u receptu.	Koristite provjereni (predviđeni za ovakvu vrstu uređaja) recept.
Određili ste mnogo vremena za spremanje hrane.	Skratite vrijeme spremanja ili slijedite upute u receptu, predviđenom za ovakve vrste uređaja.
Prilikom prženja: zaboravili ste da u posudu ulijete ulje ili kasnite sa okretanjem namirnica koje se prže.	Prilikom običnog prženja sipajte u posudu malo jestivog ulja – tako da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Za ravnomjerno prženje, namirnice u posudi treba povremeno promiješati ili okretati nakon određenog vremena.
Prilikom dinstanja: u posudi nema dovoljno vlage.	Dodajte u posudu više tekućine. Za vrijeme spremanja ne otvarajte poklopac multi-cookera bez potrebe.
Prilikom kuhanja: u posudi je malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka).	Obratite pozornost na odnos tekućih i krutih sastojaka.
Prilikom pečenja: niste namazali unutrašnjost posude uljem prije spremanja.	Prije nego što stavite tjesto namažite dno i zidove posude maslacem ili biljnim uljem (nemojte sipati ulje u posudu!).

NAMIRNICA JE IZGUBILA OBLIK

Previše često ste miješali namirnicu u posudi.	Prilikom običnog prženja miješajte jelo na svakih 5–7 minuta, ne češće.
Određili ste mnogo vremena za spremanje.	Skratite vrijeme spremanja ili slijedite upute u receptu, predviđenom za ovakve vrste uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Korišćeni su neodgovarajući sastojci, dajući višak vlage (sočno povrće ili voće, zamrznute jagode, smetana itd).	Birajte sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Trudite se da ne koristite kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage ili ih po mogućnosti koristite u minimalnim količinama.
Previše dugo ste držali gotovo pecivo u zatvorenom multi-cookeru.	Trudite se da izvadite pecivo iz multi-cookera čim bude gotovo. Ako je potrebno možete ostaviti jelo u multi-cookeru na kraće vreme na uključenom automatskom podgrijavanju.

TESTO SE NIJE PODIGLO

Jaja sa šećerom su loše umućeni	Koristite provjereni (predviđeni za ovakvu vrstu uređaja) recept. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije sastojaka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu.
Tjesto je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše umesili tjesto.	
Dopuštene su pogreške prilikom dodavanja namirnica.	
Recept koji ste odabrali ne odgovara za spremanje u ovom modelu multi-cookera.	

i U nekim modelima multi-cookera REDMOND u programima "STEAM" i "SOUP" uslijed nedostatka tekućine u posudi aktivira se sistem zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju program spremanja prestaje sa radom i prelazi u stanje automatskog podgrijavanja.

Preporučeno vrijeme spremanja različitih jela na pari

#	Namirnica	Težina, g (količina)	Količina vode, ml	Vrijeme spremanja, min
1	File svinjetine/govjedine (kockicama 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	File jagječće (kockicama 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	File pileći (kockicama 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Ćufte/ kotleti	180 (6 kom.)/450 (3 kom.)	500	10/15
5	Riba (file)	500	500	10
6	Kozice za salatu (očišćene, skuhani-zamrznuti)	500	500	5
7	Krumpir (kockicama 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Mrička/kockicama 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Cvekla (kockicama 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 sat 20 min
10	Povrće (sveže zamrznuto)	500	500	15
11	Jaja na pari	3 kom.	500	10

i Treba imati u vidu da su ova opće preporuke. Realno vrijeme spremanja može se razlikovati od preporučenog vremena u zavisnosti od kvaliteta namirnica, a također od vaših ukusa.

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu "MULTI-COOK"

Radna temperatura, °C	Preporučeno korištenje (pogledajte knjigu recepata):
40	Spremanje jogurta, nadolaženje tejsa
60	Pasterizacija, kuhanje zelenog čaja, dječije hrane
80	Spremanje pavlake, kuhanog vina
100	Spremanje puslica, slatkog
120	Spremanje golenjaže, dinstanje mesa
140	Dimljenje, prženje gotovih jela do dobijanja hrskave korice
160	Spremanje pomfrita

Zbirna tabela programa za spremanje (Torničke postavke)

Program	Preporuke prilikom korištenja	Temperatura, °C	Automatski podešeno vrijeme spremanja	Intervali vremena spremanja / raspon podešavanja	Odgodeni start, sat	Očekivanje ulaska u režim rada	Funkcija automatskog podgrijavanja
STEAM	Spremanje povrća na pari	115–120	10 min	5 min – 1 sat / 1 min	24	+	+
	Spremanje na pari mesa		40 min				
	Spremanje ribe na pari		15 min				
FRY	Prženje povrća	150–155	10 min	5 min – 1 sat / 1 min	–	+	+
	Prženje mesa		40 min				
	Prženje ribe		15 min				
STEW	Dinstanje mesa, spremanje piljita i jela koja zahtijevaju dugu termičku obradu	90	1 sat	10 min – 12 sat / 5 min	24	–	+

Program	Preporuke prilikom korištenja	Temperatura, °C	Automatski podešeno vrijeme spremanja	Intervali vremena spremanja / raspon podešavanja	Odgodeni start, sat	Očekivanje ulaska u režim rada	Funkcija automatskog podgrijavanja
MULTI-COOK	Spremanje svih vrsta jela u skladu sa podešavanjima vremena i temperature koje je odabrao korisnik	Inter-val40–160, raspon 20°C	15 min	5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 12 sat / 5 min	24	+	+
	Spremanje povrća		20 min				
	Spremanje ribe		40 min				
PASTA	Spremanje tjestenina itd. Varenje hrenovki i jaja	118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
COOK-QUICK COOK	Spremanje riže, heljde i mrvljive kaše iz žitarica	110	25 min	5 min – 1,5 sat / 1 min	24	–	+
COOK	Spremanje pilava	120–125	1 sat	30 min – 2 sata / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Spremanje mliječnih kaša. Kuhanje povrća	90	10 min	5 min – 1,5 sata / 1 min	24	–	+
SOUP	Preporučuje se za spremanje različitih predjela (guha, borša, čorbi, si, rasoljnika, soljanke itd.)	90	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	24	–	+
CAKE	Preporučuje se za spremanje peciva (keksa, biskvita, kolača), različitih zapiekanki i sufla	110–122	1 sat	30 min – 4 sata / 5 min	24	–	+

VII. PRIJE OBRAČANJA U SERVIS-CENTAR

Poruka o pogrešci na zaslonu	Mogući kvarovi	Ispravljanje pogreške
E1 – E3	Sistemska pogreška, moguć prestanak rada kontrolne ploče ili grijača.	Isključite uređaj iz struje, ostavite da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo uključite uređaj u struju. Ako prilikom ponovnog uključivanja problem još uvek postoji, obratite se ovlaštenom servisu.

HRV

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 prljav.	Isključite uređaj iz struje, ostavite da se ohladi. Očistite grijač.

VIII. UVJETI JAMSTVA

Jamstvo na ovaj proizvod je 2 godine od dana kupnje. U jamstvenom roku proizvođač se obvezuje da popravi, zamijeni dijelove ili potpuno zamijeni uređaj i ukloni sve torničke defekte izazvane prilikom korištenja materijala loše kvalitete ili izrade. Jamstvo stupa na snagu samo ako je datum kupnje potvrđen pečatom prodavnice i potpisom prodavatelja na originalnom jamstvenom listu. Ovo jamstvo vrijedi samo u slučaju ako je proizvod korišten u skladu sa uputom za korištenje, nije popravljan ili otvoren, nije oštećen uslijed nepravilnog rukovanja, a također ako je u cijelosti sačuvan. Ovo jamstvo ne vrijedi prilikom normalne eksploatacije proizvoda i ne obuhvaća zamjenu potrošnih materijala (filtre, lampice, keramičke i teflonske površine, zaštitne gumice itd.).

Tornički vijek uređaja iznosi 5 godina od datuma kupnje, pod uvjetom da se proizvod koristi u skladu sa ovim uputama i važećim tehničkim standardima.

Pakiranje, korisnički priručnik, kao i sam uređaj treba sortirati i odložiti u skladu s lokalnim programom reciklaže. Ne bacajte ove proizvode zajedno s običnim kućnim otpadom.

! *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 aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaruju 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.
- Priključite uređaj samo na utičnice koje imaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.

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 zamenjen u servisnom centru.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivajte ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

STOP *Ne gurajte proizvode u otvor za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle povrede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*

- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablu za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštujujte pravila odeljka "Nega uređaja".

STOP *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenje uređaja, ili ako su svesna opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje van domašaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog serviser. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-M4502E
Snaga.....	860 W
Napon.....	220 – 240 V, 50 Hz
Maksimalna zapremina posude.....	5 litara
Premaz posude.....	nelepljiv, protiv zagorevanja, DAIKIN® (Japan)
Parni ventil.....odvojni
LCD.....monohromatski
Trajna memorija.....ima
3D-grejanje.....ima

Programi

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. STEAM-VEGETABLES (POVRĆE NA PARI) | 8. QUICK COOK (EKSPRES KUVANJE) |
| 2. STEAM-FISH (RIBA NA PARI) | 9. COOK (JEDNOSTAVNO KUVANJE) |
| 3. STEAM-MEAT (MESO NA PARI) | 10. COOK-OATMEAL (KUVANJE KAŠE) |
| 4. FRY-VEGETABLES (PRŽENJE POVRĆA) | 11. PASTA (TESTENINE) |
| 5. FRY-FISH (PRŽENJE RIBE) | 12. SOUP (SUPA) |
| 6. FRY-MEAT (PRŽENJE MESA) | 13. CAKE (PECIVO) |
| 7. STEW (DINSTANJE) | 14. MULTI-COOK (MULTI-KUVAR) |

Funkcije

Automatski režim za podgrevanje hrane..... do 24 sata
 Zagrevanje hrane..... do 24 sata
 Odloženi start..... do 24 sata, 2 tajmera

Komplet

Univerzalni aparat za pripremu hrane sa instaliranim unutar posudom..... 1 kom.
 Lonac za kuvanje na pari..... 1 kom.
 Korpa za duboko prženje..... 1 kom.
 Klešta za posudu..... 1 kom.
 Merna šolja..... 1 kom.
 Kutlača..... 1 kom.
 Pljосnata kašika..... 1 kom.
 Držač za kutlaču/kašiku..... 1 kom.
 Kabl za napajanje..... 1 kom.
 Knjižica „100 recepata“..... 1 kom.
 Uputstvo za upotrebu..... 1 kom.
 Servisna knjižica..... 1 kom.

Proizvođač zadržava pravo na unošenje promena u konstrukciju i komplet, kao i u tehničke specifikacije uređaja u toku poboljšanja proizvoda bez prethodne najave takvih promena.

Konstrukcija aparata za pripremu hrane RMC-M4502E A1

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Poklopac sa odvojjivim parnim ventilom | 6. Merna šolja |
| 2. Unutrašnji poklopac od aluminijuma | 7. Lonac za kuvanje na pari |
| 3. Odvojjiva posuda RB-A503 | 8. Kutlača |
| 4. Kontrolni panel sa LCD | 9. Korpa za prženje |
| 5. Pljосnata kašika | 10. Kabl za napajanje |
| | 11. Klešta za izvlačenje posude |
| | 12. Držač za kutlaču/kašiku |

Namena dugmadi A2

1. „Cooking time“ („Vreme za pripremanje“) – unos vrednosti sati i minuta prilikom podešavanja tačnog tekućeg vremena, vremena za kuvanje i vremena odloženog starta
2. „Hour/Min“ („Podešavanje vremena“) – prelaz u režim podešavanja vremena; opcija „sati“/„minuti“ u režimima podešavanja tekućeg vremena, odloženog starta i vremena za pripremanje hrane

3. „Preset“ („Odloženi start“) – prelaz u režim podešavanja sata i odloženog starta, izbor tajmera odloženog starta
4. „Keep warm / Cancel“ („Zadržavanje toplote / Ukidanje“) – isključivanje funkcije održavanja temperature gotovih jela; aktiviranje i isključivanje režima zagrevanja, poništavanje svih programa i podešavanja, osim za podešavanje tekućeg vremena
5. „Menu“ („Meni“) – izbor programa za pripremu hrane
6. „Cooking mode“ („Kuvanje“) – izbor potprograma u programu „COOK“
7. „Product“ („Vrsta namirnica“) – izbor vrste namirnica u programima „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
8. „Temperature“ („Temperatura“) – promena temperature kuvanja u programu „MULTI-COOK“
9. „Start“ – uključivanje podešenog režima kuvanja

Konstrukcija displeja A3

- A. Indikator izabranog programa za pripremu hrane
- B. Indikator tekućeg vremena
- C. Indikator vremena pripreme hrane
- D. Indikator tajmera (1 ili 2) odloženog starta
- E. Indikator vrste namirnica u programima „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
- F. Indikator potprograma u programu „COOK“
- G. Indikator temperature kuvanja u programu „MULTI-COOK“

I. PRE POČETKA UPOTREBE

Pre upotrebe ovog proizvoda, pročitajte uputstvo pažljivo i sačuvajte ga za buduću potrebu. Pravilno korišćenje uređaja će znatno produžiti njegov životni vek.

Pre početka upotrebe

Pažljivo raspakujte proizvod i izvadite ga iz kutije, uklonite svu ambalažu i reklamne oznake osim za serijski broj.

Odsustvo serijskih brojeva na proizvodima će se automatski prekinuti vaša prava na svoje garancije. Obrišite čistom vlažnom krpom kućište uređaja. Operite posudu sa toplom vodom i sapunom. Potpuno osušite. Prilikom prve upotrebe možete osetiti neobičan strani miris što nije posledica neispravnosti uređaja. U ovom slučaju, dobro očistite aparat (str. 82).

! *Pažnja! Upotreba aparata je zabranjena ako na njemu ima bilo kakvih oštećenja.*

II. KORIŠĆENJE UNIVERZALNOG APARATA ZA PRIPREMU HRANE

Pre prve upotrebe

Postavite uređaj na čvrstu ravnu horizontalnu površinu, tako da vruća para koja izlazi iz ventila ne dođe u dodir sa tapetama, dekorativnim premazima, električnim uređajima i drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni usled delovanja visoke vlažnosti i temperature.

Pre kuvanja, uverite se da su spoljni i vidljivi unutrašnji delovi univerzalnog aparata za pripremu hrane nisu oštećeni, nema na njima naprsina i drugih mana. Između posude i grejnoj elementa ne bi trebalo da se nalaze bilo koji strani predmeti.

Podešavanje sata

1. Povežite uređaj na mrežu. Pritisnite i zadržite dugme „Preset“, dok na ekranu počne da treperi indikator minuta tekućeg vremena.
2. Pritisćima na dugme „Cooking time“ podesite minute (korak podešavanja je 1 minut) (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
3. Pritisnite dugme „Hour/Min“, indikator sate će početi da treperi. Pritisnom

na dugme „Cooking time“ podesite sati (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).

- Nakon podesavanja, pritisnite dugme „Keep warm / Cancel“ ili sačekajte nekoliko sekundi. Indikator vremena prestaće da treperi, podesavanje ja će biti sačuvana u memoriji uređaja.

Podesavanje vremena za kuvanje

U aparatu za pripremu hrane REDMOND RMC-M4502E može nezavisno podesiti vreme kuvanja za svaki program. Korak promene i mogući vremenski raspon zavisi od programa koji ste izabrali za pripremu hrane.

- Nakon izbora programa za pripremu hrane, kliknite na dugme „Hour/Min“, počće da treperi indikator minuta. Pritiskom na dugme „Cooking time“ menjajte vrednost minuta (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
- Pritisnite dugme „Hour/Min“, počće da treperi indikator sati. Pritiskom na dugme „Cooking time“ podesite vrednost sati (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
- Ako je potrebno podesiti vreme kuvanja koje je manje od sat vremena onda u režimu za podesavanje sati pritisnite dugme „Cooking time“ dok indikator sati nestane sa displeja. Pritisnite dugme „Hour/Min“, počće da treperi indikator minuta. Pritiskom na dugme „Cooking time“ podesite vrednost minuta.
- Da biste poništili unete vrednosti, pritisnite dugme „Keep warm / Cancel“. Ako je potrebno, ponovo unesite program za pripremu hrane.



VAŽNO! Prilikom ručnog podesavanja vremena za kuvanje, uzmite u obzir mogući raspon i korak podesavanja koji je predviđen u prethodno odabranom programu za pripremanje hrane, u skladu sa tabelom fabričkih podesavanja (str. 84).

Radi vaše udobnosti, raspon podesavanja vremena u programima za pripremanje hrane počinje od minimalnih vrednosti. To vam omogućava da se produži za kratak period rad programa, ako nije bilo dovoljno vremena da se jelo pripremi tokom osnovnog vremena.

Aparat za pripremu hrane je opremljen trajnom memorijom. U slučaju priremene nestanka struje sva podesavanja, uključujući podesavanja odložene starta, i dalje postoje.

Preset Function (funkcija „Odloženi start“)

Omogućava vam da podesite tačno vreme, kada mora biti izvršen automatski program za pripremu hrane. Odgovorni proces pripreme hrane možete u rasponu od 10 minuta do 24 sata sa korakom podesavanja od 10 minuta. Uređaj je opremljen sa dva nezavisna tajmera, koji dozvoljavaju zapamtiti vreme u toku kojeg se najčešće priprema hrana.

Da biste podesili tajmer:

- Izaberite automatski program, ako je potrebno, promenite vreme za pripremu hrane po podrazumevanom podesavanju.
- Pritiskom dugmeta „Preset“ izaberite željeni program **PRESET1** ili **PRESET2**.
- Pritiskom dugmeta „Hour/Min“ aktivirajte režim za podesavanje vremena na tajmeru, indikator sati će početi da treperi.
- Korisite dugme „Cooking time“ da podesite vrednost sati (korak podesavanja je 1 sat). Pritisnite dugme „Hour/Min“, indikator minuta će početi da treperi. Koristite dugme „Cooking time“ da podesite vrednost minuta (korak podesavanja je 10 minuta).
- Na kraju vremenskog podesavanja, pritisnite „Start“. Upaliće se indikator dugmadi „Start“, „Keep warm / Cancel“ i „Preset“. Displej će prikazati vreme kad će jelo biti gotovo.



Funkcija „Preset“ je na raspolaganju za sve programe osim programa „FRY“ i „PASTA“.

Prilikom popodešavanja vremena u funkciji „Preset“ imajte u vidu da odbojavanje vremena u nekim programima počinje tek kad ovaj uređaj dostigne radnu temperaturu.

Nije preporučljivo da se početak programa odloži za dugo vreme, ako se jelo sastoji od kvarljivih namirnica.

Keep warm function (funkcija održavanja temperature gotovih jela - automatski režim za podgrevanje hrane)

Ona se uključuje automatski odmah nakon završetka rada programa za pripremu hrane i može održavati temperaturu gotovog jela u okiru 70–75°C tokom 24 sata. U ovom slučaju, svetli se indikator dugmeta „Keep warm / Cancel“, na ekranu se prikazuje direktno očitavanje vremena rada u ovom režimu.

Za isključivanje automatskog režima za podgrevanje hrane pritisnite dugme „Keep warm / Cancel“, indikator dugmeta će se nakon toga ugasisi.

Reheat Function (funkcija zagrevanja jela)

Univerzalni aparat za pripremu hrane REDMOND RMC-M4502E može da se koristi za zagrevanje hladne hrane.

- Stavite hranu u posudu, posudu stavite u kućište aparata za pripremu hrane.
- Zatvorite poklopac, povežite uređaj na mrežu.
- Pritisnite i zadržite nekoliko sekundi dugme „Keep warm / Cancel“ dok se ne čuje zvanični signal. Upaliće se odgovarajući indikator na displeju i indikator dugmeta. Tajmer počinje da odbrojava vreme zagrevanja.
- Uređaj će završeti jelo na 70–75°C i održavati ga u toplom stanju tokom 24 sata. Da biste prekinuli zagrevanje, pritisnite i zadržite dugme „Keep warm / Cancel“, dok se ne ugasi indikator dugmeta.



Mada aparat za pripremu hrane može održavati jelo u zagrejanom stanju do 24 sata, ne preporučujemo ostavljati jelo u zagrejanom stanju više nego dva ili tri sata, jer to ponekad može da promeni njegov ukus.

Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatizovanih programa

- Pripremite (izmerite) potrebne sastojke.
- Stavite sastojke u posudu univerzalnog aparata za pripremu hrane u skladu sa programom pripreme hrane i ubacite je u kućište. Uverite se da se svi sastojci, uključujući i tečnosti, nalaze ispod maksimalne oznake sa unutrašnje strane posude. Proverite je li posuda ispravno i ravno postavljena, nije naherena i je u tesnom kontaktu sa grejnim elementom.
- Zatvorite poklopac aparata za pripremu hrane dok se ne čuje klik. Povežite uređaj na mrežu.
- Pritisnite dugme „Menu“, odaberite željeni program za pripremu hrane (na displeju se svetli indikator programa).
- Ako je u programu predviđena mogućnost izbora vrste namirnica, izaberite odgovarajući potprogram koristeći dugmad „Product“ (za programe „MULTI-COOK“, „STEAM“, „FRY“) ili „Cooking mode“ (za programe „COOK“). Za svaki potprogram je određeno svoje vreme pripreme hrane po podrazumevanom podesavanju, koje se prikazuje na displeju uređaja. Možete da promenite podrazumevano podesivo vreme.
- Ako je potrebno, podesite vreme odloženog starta. Funkcija „Preset“ nije dostupna kada koristite programe „FRY“ i „PASTA“.
- Da biste pokrenuli program pripreme hrane, pritisnite dugme „Start“. Upaliće se indikator dugmeta „Start“. Počinje izvršenje programa i odbrojavanje vremena za pripremu hrane. U programu „STEAM“ odbrojavanje počinje nakon što voda proključa i postignemo dovoljnu gustinu pare u posudi; u programima „MULTI-COOK“, „FRY“ – pošto uređaj pređe u radni režim; u programu „PASTA“, nakon što voda proključa u posudi, treba da ubacite namirnice u posudu i ponovo pritisnete dugme „Start“.
- O završetku programa za pripremu hrane vas obavestiće zvučni signal.

Dalje, aparat prelazi u automatski režim za podgrevanje hrane (svetli se indikator dugmeta „Keep warm / Cancel“).

- Da biste poništili unet program, prekinuli proces pripreme hrane ili automatski režim za podgrevanje hrane, pritisnite dugme „Keep warm / Cancel“.



Kako biste postigli najbolji mogući rezultat predložimo da iskoristite recepte za pripremanje jela u knjizi „100 recepta“ priloženoj uz univerzalni aparat za pripremu hrane REDMOND RMC-M4502E i namenjenoj specijalno za ovaj model.



Ako, po vašem mišljenju, niste uspeali da postignete željeni rezultat na konvencionalnim automatizovanim programima koristite univerzalni program „MULTI-COOK“ sa proširenim izborom ručnog podesavanja, koji pruža velike mogućnosti za vaše kulinarske eksperimente.

Program „MULTI-COOK“

Ovaj program je namenjen za pripremu skoro svih vrsta jela sa parametrima temperatura i vremena pripreme hrane podesenim od strane korisnika. Zahvaljujući programu „MULTI-COOK“ univerzalni aparat za pripremu hrane može zameniti niz kuhinjskih aparata i napraviti obrok prema bilo kojem receptu za koji ste zainteresovani i koji ste pronašli u staroj knjizi receptata ili na internetu. Postoji mogućnost da odaberete vreme pripreme za namirnice po podrazumevanom podesavanju (povrće, riba, meso).

Podrazumevano vreme pripreme zavisi od izabrane vrste namirnica: „VEGETABLES“ („POVRĆE“) – 15 minuta, „FISH“ („RIBA“) – 20 minuta, „MEAT“ („MESO“) – 40 minuta. Podrazumevana temperatura pripreme je 160°C.

Raspon ručnog podesavanja je od 5 minuta do 12 sati sa koracima promene: 1 minut – za interval od 1 sat, 5 minuta – za interval od 1 do 12 sati.

Raspon ručnog podesavanja temperature (menja se pritiskom dugmeta „Temperature“) je 40°C - 160°C u koracima od 20°C.



Program „MULTI-COOK“ pruža mogućnost da pripremate bezbroj različitih jela. Koristite knjigu „100 recepta“ od naših profesionalnih kuvara ili posebnu tabelicu preporučene temperature za pripremu različitih jela i namirnica (str. 84).

Program „STEAM“

Preporučuje se za pripremanje na pari povrća, mesa, ribe, dijetetskih i vegetarijanskih jela, jela za decu. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od izabrane vrste namirnica: „VEGETABLES“ („POVRĆE“) – 10 minuta, „FISH“ („RIBA“) – 15 minuta, „MEAT“ („MESO“) – 40 minuta. Dostupan raspon podesavanja vremena kuvanja iznosi od 5 minuta do 1 sat sa korakom podesavanja od 1 minut.

Za pripremu hrane u ovom programu, koristite poseban lonac (uključen u komplet):

- Spolite u posudu 600–1000 ml vode. Stavite u posudu lonac za kuvanje na pari.
- Izmerite i pripravite namirnice prema receptu, stavite ih u lonac ravnomerno i ubacite posudu u kućište uređaja. Proverite je li posuda u tesnom kontaktu sa grejnim elementom.
- Pratite uputstva u tačkama 3–9 u poglavlju „Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatizovanih programa“.

Program „FRY“

Preporučuje se za prženje povrća, mesa, ribe, plodova mora, poluproizvoda itd. Podrazumevano vreme pripremanja zavisi od izabrane vrste namirnica: „VEGETABLES“ („POVRĆE“) – 10 minuta, „FISH“ („RIBA“) – 15 minuta, „MEAT“ („MESO“) – 40 minuta. Postoji mogućnost za ručno podesavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 1 sat sa korakom podesavanja od 1 minut. Dozvoljeno je da se namirnice pripre sa otvorenim poklopcem uređaja.

Program „STEW“

Preporučuje se za pripremu povrća, mesa, ribe, plodova mora, kao i za pripremu piklja i drugih jela koja zahtevaju dugo kuvanje. Podrazumevano, u

programu vreme za pripremu je 1 sat. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena za pripremu u rasponu od 10 minuta do 12 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program „COOK“

Preporučuje se za kuvanje pirinča, heljde i sipkavih kaša od žitarica. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od izabranog potprograma („QUICK COOK“ – 25 minuta, „COOK“ – 1 sat, „OATMEAL“ – 10 minuta). Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 1 sat 30 minuta sa korakom podešavanja od 1 minut („QUICK COOK“, „OATMEAL“) i od 30 minuta do 2 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta („COOK“).

Kada kuvate mlečne kaše koristite pasterizovano mleko sa niskim sadržajem mlečne masti. Da jelo ne iskipi te dobijete željeni rezultat, preporučuje se da pre pripremanja uradite sledeće:

- temeljno operite sve žitarice od celog zrna (pirinča, heljda, proso, itd) dok voda ne postane skoro bistra;
- pre kuvanja podmažite posudu aparata za pripremu hrane buterom;
- strogo se pridržavajte proporcija, mereći sastojke u skladu sa uputstvima iz knjige receptata;
- smanjujvajte ili povećavajte količinu sastojaka u strogoj proporciji;
- kada koristite punomasno mleko razblažite ga pitkom vodom u odnosu 1:1.

Svojtva mleka i žitarica, u zavisnosti od mesta porekla i proizvođača, mogu da se razlikuju, ponekad to utiče na rezultate pripreme jela.

Ukoliko željeni rezultat u programu „COOK“ nije postignut, koristite univerzalni program „MULTI-COOK“. Optimalna temperatura za pripremanje mlečne kaše je 100°C. Količinu sastojaka i vreme kuvanja podesite prema receptu.

Program „PASTA“

Preporučuje se za kuvanje testenina itd, kuvanje jaja i viršli. Podrazumevano, u ovom programu vreme za kuvanje iznosi 8 minuta. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 2 minuta do 20 minuta sa korakom podešavanja od 1 minut. Nakon pokretanja programa sačekajte da se čuje zvučni signal koji obaveštava da voda kipuče, stavite sastojke, zatvorite poklopac uređaja i pritisnite dugme „Start“. Nakon toga će početi odbrojavanje vremena za pripremu.



Tokom pripremanja pojedinih namirnica (testenina itd) se pojavljuje pena. Da bi se sprečilo eventualno curenje pene izvan posude možete da kuvate sa otvorenim poklopcem.

Program „SOUP“

Preporučuje se za pripremu raznih supa kao i kompota i pića. Podrazumevano, u ovom programu vreme za kuvanje iznosi 1 sat. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 10 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program „CAKE“

Preporučuje se za pripremanje raznoraznog peciva (kolača, kekasa, pita). Podrazumevano, u ovom programu vreme za pripremu iznosi 1 sat. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 30 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Odmaranje testa
- Pečenje hleba
- Priprema fondija
- Priprema jogurta
- Duboko prženje
- Zagrevanje hrane za bebe
- Pasterizacija tečnih namirnica
- Sterilizacija posuda i proizvoda za ličnu negu

IV. DODATNA OPREMA

Dodatna oprema za univerzalni aparat za pripremu hrane može se kupiti posebno. Ako imate pitanja o asortimanu, nabavci i kompatibilnosti te opreme sa modelom uređaja, obratite se ovlašćenom prodavcu u vašoj zemlji.

RAM-CL1 – univerzalna klešta za posudu

Namenjena su za lako izvlačenje posude iz aparata za pripremanje hrane. Pogodna za posude od 1 do 6 litara. Mogu da se koriste sa aparatima za pripremanje hrane drugih brendova. Napravljena su od čelika. Zahvaljujući gumiranim radnim površinama garantuju sigurno hvatanje posude. Mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

RHP-M1 – uređaj za pripremu šunke

Namenjen je za pripremanje šunke, rotala i drugih dakonija od mesa, živine ili ribe uz dodatak raznih začina i punila. Možete koristiti uređaj za pripremu šunke u univerzalnom aparatu za pripremanje hrane, u rerni ili aerogrilu

ili u običnom loncu odgovarajuće zapremine na šporetu.

RAM-FB1 – korpa za duboko prženje

Koristi se za pripremu različitih namirnica u veoma vrućem ulju (duboko prženje). Napravljena je od nerđajućeg čelika i ima odvojivu dršku i kukiču za fiksiranje na posudi za vreme ispuštanja viška ulja posle pripreme. Pogodna za bilo koje posude od 3 litra. Može da se koristi sa aparatima za pripremanje hrane drugih brendova. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

RAM-G1 – komplet tegli za jogurt sa markerima na poklopcima (4 kom.)

Namenjene su za pripremu raznih jogurta (vidi dodatne mogućnosti). Tegle imaju markere datuma, što omogućava da nadzirate rok trajanja proizvoda. Mogu da se koriste sa aparatima za pripremanje hrane drugih brendova.

RB-CS02 – posuda sa keramičkim premazom, proizvođač kompanija ANATO® (Koreja)

Zapremina od 5 litara. Ima poboljšanu otpornost na mehanička oštećenja, odličnu toplotnu provodljivost i svojstva koja sprečavaju zagrevanje, zahvaljujući čemu hrana se ne lepi za površinu, prženje i dinjanje je ravnomerno tokom celog kuvanja. Posuda je osposobljena za kvalitetnije pečenje, prženje i kuvanje mlečnih kaša. Možete koristiti posudu odvojeno od aparata za pripremanje hrane u cilju skladištenja hrane i pripreme hrane u rerni. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

RB-S500 – čelična posuda

Zapremina od 5 litara. Posедуje veliku otpornost na mehanička oštećenja. Preporučuje se za pripremu raznih supa, kompoti, džemova i slatkoga. Pogodna je za upotrebu u njoj blendera, miksera i drugih kuhinjskih aparata prilikom pripreme pirea od povrća, voća i krem-supa. Ne preporučuje se za prženje i pečenje. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

V. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA

Pre nego što počnete da čistite uređaj, proverite je li isključen iz mreže i potpuno ohlađen! Koristite meku krpu i neabrazivni deterdžent. Preporučujemo da očistite proizvod odmah nakon upotrebe.

Pre prve upotrebe, ili da uklonite neprijatne mirise posle kuvanja preporučujemo da prokuvate tokom 15 minuta pola limuna u programu „STEAM-FISH“.



NEMOJTE koristiti sudere sa čvrstim ili abrazivnim premazom, sredstva za čišćenje sa abrazivnim česticama i druge agresivne hemijske supstance.

Kućište uređaja očišćavajte po potrebi.

Posudu treba očišćavati posle svake upotrebe. Možete da koristite mašinu za pranje sudova. Nakon čišćenja obrišite spoljnu površinu posude dok ne postane suva.

Čišćenje unutrašnjeg aluminijumskog poklopa i odvojivog parnog ventila treba da se obavlja posle svake upotrebe uređaja.

Za čišćenje unutrašnjeg poklopa:

1. Otvorite poklopac univerzalnog aparata za pripremanje hrane.
2. Na unutrašnjoj strani poklopa istovremeno pritisnite prema sredini dva plastična držača.
3. Bez napora, povucite unutrašnji aluminijumski poklopac malo ka sebi i dole da se odvoji od glavnog poklopa.
4. Obrišite površine oba poklopa vlažnom krpom ili maramicom. Ako je potrebno, skinite poklopac, operite ga pod tekućom vodom i koristite deterdžent. Upotreba mašine za pranje sudova je nepoželjna.
5. Stavite aluminijumski poklopac u žlebove, poravnajte ga sa glavnim poklopcem i blago pritisnite držače dok ne kliknu. Unutrašnji aluminijumski poklopac mora da bude sigurno fiksiran.

Odvojiv parni ventil se nalazi na gornjem poklopcu uređaja. Da biste očistili ventil:

1. Pažljivo uklonite poklopac parnog ventila povlačeći ga za izbočinu prema gore i ka sebi.
2. Okrenite držač na donjoj strani ventila suprotno kazaljka na satu (u pravcu <open>) do kraja i izvadite ga.
3. Pažljivo uklonite gumeni umetak iz držača. Operite sve delove ventila, po pravilima čišćenja.



Pažnja! Da bi se izbegla deformacija gumenog umetka zabranjeno je da ga savijate i rastežete.

4. Sastavite delove obrnutim redosledom: stavite gumeni umetak u držač, poravnajte žlebove držača sa izbočinama na unutrašnjoj strani ventila i okrenite držač u smeru kazaljke na satu (u pravcu <close>). Stavite parni ventil u otvor na poklopcu uređaja izbočinom u smeru od displeja.

Tokom kuvanja, može da se stvara kondenzat koji se akumulira u ovom modelu u posebnom žlebu na kućištu uređaja ukoliko posude. Kondenzat se lako uklanja pomoću kuhinjske maramice.

VI. SAVETI ZA PRIPREMANJE HRANE

Greške prilikom pripreme hrane i kako ih popraviti

Ovaj odeljak sadrži tipične greške prilikom kuvanja u univerzalnim aparatima za pripremu hrane, razmatraju se mogući uzroci i načini za njihovo prevazilaženje.

JELO SE NIJE KUKAVALO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Načini rešavanja
Zaboravili ste da zatvorite poklopac uređaja ili niste dobro zatvorili poklopac, tako da temperatura pripreme hrane nije bila dovoljno visoka.	<ul style="list-style-type: none"> Tokom kuvanja, ne otvarajte nepotrebno poklopac aparata za pripremu hrane. Zatvorite poklopac dok ne klijane. Uverite se da ništa ne ometa čvrsto zaprtanje poklopca uređaja i da elastična guma na unutrašnjoj strani poklopca se ne deformiše.
Posuda i grejni element imaju slab kontakt, pa temperatura kuvanja nije dovoljno visoka.	<ul style="list-style-type: none"> Posuda mora biti instalirana u kućište glatko, njeno dno treba da čvrsto stane na grejni disk. Uverite se da unutar komore aparata za pripremu hrane nema stranih predmeta. Nemojte dopuštati da grejni disk postane prijav.
<ul style="list-style-type: none"> Pogrešan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane prema metodu koji ste izabrali, ili ste izabrali pogrešni program za pripremu hrane. Sastojci su iseckani suviše krupno, narušene su opšte proporcije kod stavljanja namirnica u aparat. Podesili ste pogrešno (niste dobro odredili) vreme za pripremu hrane. Varijanta recepta koju ste izabrali nije pogodna za pripremu hrane u ovom aparatu. 	<ul style="list-style-type: none"> Poželjno je da koristite isprobane recepte (prilagođene za upotrebu u ovom modelu uređaja). Koristite recepte u koje možete zaista poverovati. Izbor sastojaka, način ih sečenja, proporcije namirnica, izbor programa i vreme za kuvanje treba da odgovaraju izabranom receptu.
Prilikom kuvanja na pari: u posudi je isušive malo vode da se obezbedi dovoljna gustina pare.	Obavezno sipajte u posudu onu količinu vode koja je preporučena u receptu. Ako niste sigurni, proverite nivo vode u procesu kuvanja.
Prilikom prženja: <ul style="list-style-type: none"> Sipali ste u posudu previše ulja. Višak vlage u posudi. 	<ul style="list-style-type: none"> Za obično prženje je dovoljno da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Ako niste sigurni, proverite nivo vode u odgovarajućem receptu.
Prilikom kuvanja: juka ispuhila prilikom kuvanja namirnica sa visokom kiseloošću.	Prilikom prženja nemojte pokrivati aparat za pripremu hrane poklopcem ako nije to navedeno u receptu. Pre prženja morate otopiti smrznute namirnice i ocediti vodu iz njih.
Prilikom pečenja (testo se nije skroz ispeklo):	Neke namirnice zahtevaju posebno obrađivanje pre kuvanja: pranje, lagano prženje, itd. Pratite savete prema receptu koji ste izabrali.
	Stavite u posudu manju količinu testa.
	Izvadite testo iz posude, okrenite i iznova stavite u posudu, a zatim nastavite pripremu dok se ne ispeče. Uбудuću, prilikom pečenja stavite u posudu manju količinu testa.

HRANA JE PREKUVANA

Napravili ste grešku u izboru vrste namirnica ili u podešavanju (obračun) vremena za pripremanje. Suviše mala veličina sastojaka.	Poželjno je da koristite isprobane recepte (prilagođene za upotrebu u ovom modelu uređaja). Izbor sastojaka, način ih sečenja, proporcije namirnica, izbor programa i vreme za kuvanje treba da odgovaraju izabranom receptu.
Nakon pripreme gotovo jelo je predugo stajalo u automatskom režimu za podgrevanje hrane.	Dugo korišćenje automatskog režima za podgrevanje hrane nije poželjno. Ako je u vašem modelu aparata za pripremu hrane predviđeno preliminarno isključivanje ove funkcije, možete da koristite tu mogućnost.

PRILIKOM KUVANJA JELO ISKIPI

Prilikom kuvanja mlečne kaše mleko iskipi.	Kvalitet i svojstva mleka mogu da zavise od mesta i uslova za njegovu proizvodnju. Molimo Vas da koristite samo ultra-pasterizovano mleko sa sadržajem masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mleko može se razblažiti sa malo vode za piće (<i>detaljnije videti str. 82</i>).
<ul style="list-style-type: none"> Sastojci pre kuvanja nisu bili obrađeni ili su obrađeni pogrešno (loše oprani i sl). Ne poštuju se proporcije sastojaka ili je vrsta namirnica pogrešno odabrana. 	<ul style="list-style-type: none"> Koristite isprobane recepte (prilagođene za upotrebu u ovom modelu uređaja). Izbor sastojaka, način ih prethodne obrade, proporcije namirnica treba da odgovaraju izabranom receptu. Žitarice od celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek dobro ispirajte dok voda ne postane gotovo bistra.

JELO JE ZAGORELO

<ul style="list-style-type: none"> Posuda je loše očišćena posle prethodne pripreme hrane. Premaz posude protiv zagorevanja je oštećen. 	Pre nego što počnete pripremati hranu, proverite je li posuda dobro isprana i uverite se da premaz protiv zagorevanja nije oštećen.
Ukupna količina namirnica je manja nego što je preporučeno u receptu.	Koristite isproban recept (prilagođen za upotrebu u ovom modelu uređaja).
Podesili ste suviše dugo vreme za pripremu hrane.	Smanjite vreme za pripremu hrane ili pratite recept, koji je prilagođen ovom modelu uređaja.
Prilikom prženja: zaboravili ste sipati ulje u posudu, niste mešali ili ste prekasno okretali namirnice tokom pripreme.	Prilikom običnog prženja, sipajte u posudu malo biljnog ulja - tako da pokriva dno posude tankim slojem. Da se namirnice ispeče ravnomerno sa svih strana povremeno promešajte ih u posudi ili okrenite nakon određenog vremena.
Prilikom dinstanja: nije dovoljno vlage u posudi.	Dodajte još tečnosti u posudu. Tokom pripreme hrane, ne otvarajte nepotrebno univerzalni aparat za pripremu hrane.
Prilikom kuvanja: u posudi ima premalo tečnosti (nisu očuvane proporcije sastojaka).	Obratite pažnju na međusobni odnos tečnih i čvrstih sastojaka.
Prilikom pečenja: niste podmazali unutrašnjost posude uljem pre pripreme hrane.	Pre nego što budete stavili testo podmažite dno i bokove posude buterom ili biljnim uljem (nemojte sipati ulje u posudu).

NAMIRNICE SU IZGUBILE OBLIK KOJI SU IMALE POSLE SECKANJA

Suviše ste često mešali namirnice u posudi.	Tokom običnog prženja nemojte mešati jelo češće nego svakih 5-7 minuta.
Podesili ste suviše dugo vreme za pripremanje hrane.	Smanjite vreme za pripremanje hrane ili pratite recept, koji je prilagođen ovom modelu uređaja.

PECIVO ISPALO VLAŽNO

Korišćeni su neprikladni sastojci koji daju višak vlage (sočno povrće ili voće, zamrznute bobice, pavlaka, itd).	Izaberite sastojke prema receptu peciva. Pokušajte da ne birate kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage ili koristite ih ako je moguće na minimum.
Vi ste predugo ostavili gotovo pecivo u zatvorenom aparatu Multicookings.	Trudite se da izvadite pecivo iz aparata odmah posle pripreme. Ako je potrebno, možete da ostavite jelo u aparatu za pripremu hrane za kratko vreme u automatskom režimu za podgrevanje hrane.

TESTO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su loše umućeni.	Koristite isproban recept (prilagođen upotrebi u ovom modelu uređaja). Izbor sastojaka, način ih prethodne obrade, proporcije namirnica treba da odgovaraju preporukama izabranog recepta.
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Niste prosejali brašno ili ste loše izmesili testo.	
Napravili ste grešku prilikom ubacivanja sastojaka.	
Recept koji ste odabrali nije pogodan za pripremu peciva u ovom modelu aparata.	

i U nekim modelima aparata za pripremu hrane REDMOND u programima „STEW“ i „SOUP“ nedostatak tečnosti u posudi aktivira zaštitu od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju, program za pripremu se prekida i aparat prelazi u automatski režim za podgrevanje hrane.

Preporučeno vreme kuvanja na pari za različite namirnice

	Namirnice	Težina, g (broj)	Količina vode, ml	Vreme za kuvanje, minuti
1	Svinjski file / govedi file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Ovnci file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Pileći file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Čuťice / ćuťe	180 (6 kom.)/450 (3 kom.)	500	10/15
5	Riba (fileti)	500	500	10
6	Morski raćići za salate (oljušteni, kuvani i smrznuti)	500	500	5
7	Krompir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20

	Namirnice	Težina, g (broj)	Količina vode, ml	Vreme za kuvanje, minuti
8	Šargarepa (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Cvekla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 sat 20 min
10	Povrće (zamrznuo)	500	500	15
11	Jaja na paru	3 kom.	500	10

i Treba imati u vidu da su ovo opšte preporuke. Vreme se može razlikovati od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta određenih namirnica, kao i vašeg ukusa.

Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu „MULTI-COOK“

Radna temperatura, °C	Preporučena upotreba (vidi knjigu recepata) :
40	Priprema jogurta, odmaranje testa
60	Pasterizacija, priprema zelenog čaja, hrane za bebe
80	Priprema sira, kuvanog vina
100	Priprema puslica, slatkog
120	Priprema kolenice, dinstanje mesa
140	Dimljenje, prženje već gotovih jela da se dobije hrskava korica
160	Priprema pomfrita

Zbirna tabela programa za pripremu hrane (podešeno od strane proizvođača)

Program	Preporuke za korišćenje	Temperatura, °C	Podrazumevano vreme za pripremu	Raspored vremena za pripremu / korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje priklaska u raznim režim	Funkcija automatskog podgrejavanja hrane
STEAM	Priprema povrća na pari	115-120	10 min	5 min - 1 sat / 1 min	24	+	+
	Priprema mesa na pari		40 min				
	Priprema ribe na pari		15 min				
FRY	Prženje povrća	150-155	10 min	5 min - 1 sat / 1 min	-	+	+
	Prženje mesa		40 min				
	Prženje ribe		15 min				
STEW	Dinstanje mesa, priprema piklita i jela koje zahtevaju produženu termičku obradu	90	1 sat	10 min - 12 sati / 5 min	24	-	+
MULTI-COOK	Priprema bilo kojih jela prema ručno podešenim od strane korisnika vrednostima temperature i vremena	raspon 40-160, korak 20°C	Priprema povrća	15 min	24	+	+
			Priprema ribe	20 min			
			Priprema mesa	40 min			
PASTA	Priprema testenina, raviola itd. Kuvanje viršli i jaja	118-120	8 min	2 min - 20 min / 1 min	-	+	+
QUICK COOK	Priprema pirinča, heljde i sipkavih kaša od žitarica	110	25 min	5 min - 1,5 sata / 1 min	24	-	+
COOK	Priprema pilava	120-125	1 sat	30 min - 2 sata / 5 min	24	-	+

Program	Preporuke za korišćenje	Temperatura, °C	Podrazumevano vreme za pripremu	Raspored vremena za pripremu / korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje priklaska u raznim režim	Funkcija automatskog podgrejavanja hrane
COOK-OATMEAL	Priprema mlečnih kaša. Kuvanje povrća	90	10 min	5 min - 1,5 sata / 1 min	24	-	+
SOUP	Preporučuje se za pripremu raznih supa	90	1 sat	10 min - 8 sati / 5 min	24	-	+
CAKE	Preporučuje se za pripremu peciva (kolači, keksi, pite), raznih musaka i suflea	110-122	1 sat	30 min - 4 sata / 5 min	24	-	+

VII. PRE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE SERVISNI CENTAR

Informacija o grešci na ekranu	Eventualni kvar	Rešavanje problema
E1 - E3	Sistemska greška, možda je oštećena kontrolna tabla ili grejni element.	Isključite aparat, ostavite da se ohladi. Zatvorite poklopac, uključite uređaj ponovo. Ako nakon ponovnog uključivanja problem ostaje, obratite se ovlašćenom servisu.

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 naherena.	Postavite posudu pravo, da ne bude naherena.
	Grejni element je prijav.	Isključite aparat iz mreže, ostavite da se ohladi. Očistite grejni element.

VIII. GARANCIJA

Rok trajanja garancije za ovaj proizvod iznosi 2 godine, računajući od dana prijema isporuke aparata od strane kupca. U garantnom roku, proizvođač se obavezuje putem popravke, zamene delova ili zamene celog proizvoda otkloniti defekte i tehničke nedostatke proizvoda uzrokovane eventualnom lošom izradom i lošim materijalom izrade. Garancija stupa na snagu samo ako je datum kupovine potvrđen pečatom i potpisom prodavca prodavnice na originalnom garantnom listu. Ova garancija važi samo u slučaju da se proizvod koristio u skladu sa uputstvom za korišćenje, na proizvodu nisu vršene bilo kakve popravke od strane neovlašćenih lica niti je bio rastavljan i nije oštećen usled nepravilnog rukovanja, kao i da je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova garancija ne obuhvata normalno habanje proizvoda i potrošne materijale (filtre, sijalice, keramički i teflon premaz, gumene zaptivke, itd).

Životni vek uređaja određen od strane proizvođača iznosi 5 godina od datuma kupovine, pod uslovom da se korisnik pridržava eksploatacije uređaja u skladu sa uputstvima navedenim u pripadajućoj tehničkoj dokumentaciji i važećim tehničkim standardima.

|| Ambalažu, uputstvo za korisnika, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu sa lokalnim programom reciklaže. Ne odlazite ove proizvode zajedno sa običnim kućnim otpadom.



Pred začiatkom použitia tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

MĀSURI DE SECURITATE

STOP Výrobca nezodpovedá za poškodenia, spôsobené nedodržiavaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.

- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájajúcim napätím zariadenia (viď technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predlžovačku, určenú na odberaný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je závažná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predlžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.

STOP POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Buďte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopáliť horúcim parom, neskľáňajte sa nad zariadením, keď otváraτε vrchnák.

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrický šnúru suchými rukami, pritom pridržiavajte ju za vtičnicu, a nie za drôt.
- Nepreťažujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti teplotných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického káblu môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.

STOP Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikrývať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

STOP ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!

- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, senzorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom súkromnosti alebo vedomostí, je možné používať prístroj len pod dozorom alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístroja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovoľujte deťom hrať sa s prístrojom. Ukladajte prístroj a jeho elektrický šnúru v miestach neprístupných detom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

STOP POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.

Technické parametre

Model	RMC-M4502E
Parný ventil	860 W
Napätie	220 – 240 V, 50 Hz
Maximálny objem misy	5 l
Úprava misy	úprava proti pripečeniu DAIKIN® (Japan)
Parný ventil	snímateľný
LG-displej	monochromný
Pamäť nezávislá od zdrojov energie	je k dispozícii
3D-ohrievanie	je k dispozícii

Programy

- STEAM-VEGETABLES (ZELENINA NA PARE)
- STEAM-FISH (RYBA NA PARE)
- STEAM-MEAT (MĀSO NA PARE)
- FRY-VEGETABLES (PRAŽENIE ZELENINY)
- FRY-FISH (PRAŽENIE RYBY)
- FRY-MEAT (PRAŽENIE MĀSA)
- STEW (DUSENIE)
- QUICK COOK (EXPRESNÉ VARENIE)
- COOK (BEŽNÉ VARENIE)
- COOK-OATMEAL (VARENIE KAŠI)
- PASTA
- SOUP (POLIEVKA)
- CAKE (PEČENIE)
- MULTI-COOK (MULTIFUNKČNÝ KUCHĀR)

Funkcie

Automatické zahriatie	do 24 hodín
Ohrievanie jedla	do 24 hodín
Odložený štart	do 24 hodín, 2 časové spínače

Kompletizácia

Multifunkčný hrniec s namontovanou dovnútra misou	1 ks
Kontejnér na varenie na pare	1 ks
Kôš na fritovanie	1 ks
Klieste na misu	1 ks
Odmerný pohár	1 ks
Naberačka	1 ks
Plochá lyžica	1 ks
Držiak na naberačku/lyžicu	1 ks
Prívodná šnúra	1 ks
Kuchárska kniha „100 receptov“	1 ks
Návod na použitie	1 ks
Servisná knižka	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien.

Súprava multifunkčného hrnca RMC-M4502E A1

- Vrchnák so snímateľným parným ventilom
- Vnútrojazykový vrchnák
- Snímateľná misa RB-A503
- Ovládací panel s LG-displejom
- Plochá lyžica
- Odmerný pohár
- Kontejnér na varenie na pare
- Naberačka
- Kôš na praženie
- Prívodná šnúra
- Klieste na vyberanie misy
- Držiak na naberačku/lyžicu

Funkcie tlačidiel A2

- „Cooking time“ („Čas prípravy“) – zadanie hodinových a minútových hodnôt počas nastavenia aktuálneho Času, Času prípravy a Času odlo-

ženého štartu

- „Hour/Min“ („Nastavenie času“) – prepnutie na režim nastavenia času; voľby „hodiny“/„minúty“ v režime nastavenia aktuálneho času, Času prípravy a Času odloženého štartu
- „Preset“ („Odložený štart“) – prepnutie na režim nastavenia hodiniek a odloženého štartu; voľba časovaca odloženého štartu
- „Keep warm / Cancel“ („Udržiavanie teploty / Odvolanie“) – odpojenie funkcie udržiavania teploty hotových jedál; zapnutie a odpojenie režimu zahriatia; odvolanie všetkých programov a nastavení, okrem nastavení aktuálneho času
- „Menu“ – voľba programov prípravy
- „Cooking mode“ („Varenie“) – voľba pomocného programu v programe „COOK“
- „Product“ („Druh potravín“) – voľba druhu potravín v programoch „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
- „Temperature“ („Teplota“) – zmena teploty prípravy v programe „MULTI-COOK“
- „Start“ („Štart“) – spustenie zadaného režimu prípravy

Zloženie displeja A3

- Indikátor zvoleného programu varenia
- Indikátor aktuálneho času
- Indikátor času prípravy
- Indikátor časového snímača (1 resp. 2) odloženého štartu
- Indikátor druhu potravín na programoch „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
- Indikátor pomocných programov na programe „COOK“
- Indikátor teploty prípravy na programe „MULTI-COOK“

I. PRED POUŽÍVANÍM

Pred začiatkom použitia tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

Pred používaním

Opatrne rozbalte výrobok a vyťahnite ho z krabice, odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky s výnimkou nálepky, na ktorej je uvedené sériové číslo.

Chýbanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Váš práva záručného servisu.

Pretrite kostru zariadenia vtičkou tkaninou. Opláchnite misu teplou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť (str. 87).



Pozor! Zakazuje sa používanie zariadenia s hociakými poruchami.

II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred prvým zapnutím

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohli poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred začiatkom varenia presvedčte sa, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

Nastavenie hodiniek

- Zapojte zariadenie do elektrickej siete. Stlačte a pridržiajte tlačidlo „Preset“, pokiaľ na displeji nezačne blikať indikátor minútových hodnôt aktuálneho času.

SVK

2. Stlačením tlačidla „Cooking time“ nastavte minútovú hodnotu (postupnosť nastavenia je 1 minúta) (pre zrychlenú menu pridržujte tlačidlo).
3. Stlačte tlačidlo „Hour/Min“, začne blikat indikátor hodín. Tlačidlom „Cooking time“ nastavte hodinovú hodnotu (pre zrychlenú zmenu času pridržujte tlačidlo).
4. Po ukončení nastavenia stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel“ resp. počkajte niekoľko sekúnd. Indikátor času prestane blikat, zadané nastavenia budú uložené do pamäti zariadenia.

Nastavenie času prípravy

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M4502E si môžete samostatne nastavovať čas prípravy zvlášť pre každý program. Postupnosť zadania zmien a prípadný rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu varenia.

1. Po zvolení programu varenia stlačením tlačidla „Hour/Min“, začne blikat indikátor minútových hodnôt. Stlačením tlačidla „Cooking time“ meňte minútové hodnoty (pre zrychlenú zmenu času pridržujte tlačidlo).
2. Stlačte tlačidlo „Hour/Min“, začne blikat indikátor hodín. Stlačením tlačidla „Cooking time“ nastavte hodinové hodnoty (pre zrychlenú zmenu času pridržujte tlačidlo).
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodiny v režime nastavenia hodiniek stlačte tlačidlo „Cooking time“ pokiaľ na displeji nezmizne indikátor hodiniek. Stlačte tlačidlo „Hour/Min“, indikátor minútových hodnôt začne blikat. Stlačením tlačidla „Cooking time“ nastavte minútové hodnoty.
4. Pre odvolanie zadaných nastavení stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel“. V prípade potreby znova zadajte program prípravy.

i **POZOR!** Za núžného nastavenia času prípravy treba si uvedomovať prípadný rozsah nastavení a dodržiavať postupnosť nastavenia, ktoré sú vopred zadané zvoleným programom varenia, v súlade s tabuľkou továrenských nastavení (str. 89).

Pre Vaše pohodlie rozsah nastavovateľného času v programoch varenia sa začína od minimálnych hodnôt, čím sa umožňuje trochu predĺžiť fungovanie programu, keď sa jedlo nestihlo uvariť v priebehu zadaného času.

Multifunkčný hrniec je zabezpečený nezávislou od zdrojov energie pamäťou. Počas dočasného vypnutia elektrického prúdu všetky zadané nastavenia, vrátane nastavení odloženého startu sa zachovávajú.

Preset Function (funkcia „Odložený štart“)

Funkcia umožňuje zadať presný čas, ku ktorému by mal byť ukončený automatický program prípravy. Môžete si odložiť proces prípravy v rozpätí od 10 minút až do 24 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Zariadenie je zabezpečené dvoma nezávislými časovými snímačmi, ktoré umožňujú uložiť čas, ku ktorému sa najčastejšie pripravujú pokrmy.

Pre nastavenie časovača:

1. Zvoľte automatický program, v prípade potreby zmerajte predvolený čas prípravy.
2. Stlačením tlačidla „Preset“ vyberte pamäťovú bunku **PRESET1** resp. **PRESET2**.
3. Stlačením tlačidla „Hour/Min“ zapnite režim nastavenia hodiniek na časovači, indikátor hodín začne blikat.
4. Pomocou tlačidla „Cooking time“ nastavte hodinovú hodnotu (postupnosť nastavenia je 1 hodina). Stlačte tlačidlo „Hour/Min“, začne blikat indikátor minútových hodnôt. Pomocou tlačidla „Cooking time“ nastavte minútové hodnoty (postupnosť nastavenia je 10 minút).
5. Po ukončení nastavenia času stlačte „Start“. Indikátory tlačidiel „Start“, „Keep warm / Cancel“ a „Preset“ sa rozsvietia. Na displeji bude zobrazený čas, ku ktorému jedlo bude hotové.

i Používanie funkcie „Preset“ je možné pre všetky programy, s výnimkou programov „FRY“ a „PASTA“.

i Počas nastavenia času vo funkcii „Preset“ treba si uvedomovať, že odrátenie času v niektorých programoch začína iba keď multifunkčný hrniec dosiahne zadanú pracovnú teplotu.

Neodporúčajú sa odkladať naštartovanie programu na dlhšiu dobu, ak v zložení jedla sú rychno kaziace sa potraviny.

Keep warm Function (funkcia udržania teploty hotových jedál – automatické zahriatie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozpätí 70–75°C v priebehu 24 hodín. Pritom svieti indikátor tlačidla „Keep warm / Cancel“, na displeji sa zobrazuje priame odrátenie času práce v tomto režime.

Pre vypnutie automatického zahriatia stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel“, pritom indikátor tlačidla zhasne.

Reheat Function (funkcia ohrievania jedál)

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M4502E môže sa používať na ohrievanie chladných jedál.

1. Preložte potraviny do misy, umiestnite ju do kostry multifunkčného hrnca. 2. Príkryte vrtákom, zapnite zariadenie do elektrickej siete.
3. Stlačte a udržiavajte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo „Keep warm / Cancel“, pokiaľ nepočujete zvukový signál. Na displeji sa rozsvietia zodpovedajúci indikátor a indikátor tlačidla. Časový spínač začne odrátenie času ohrievania.
4. Zariadenie ohreje jedlo až do 70–75°C a bude ho udržiavať horúcou v priebehu 24 hodín. V prípade potreby ohrievanie môžete zastaviť stlačením a udržiavaním tlačidla „Keep warm / Cancel“ v priehnu niekoľkých sekúnd, pokiaľ nezhasne indikátor tlačidla.

i Napriek tomu, že multifunkčný hrniec môže udržiavať potraviny v zahriatom stave až do 24 hodín, neodporúčajú sa nechávať jedlo zahriatum dlhšie ako dve-tri hodiny z tých dôvodov, že môže dôjsť k zmene jeho chuťových vlastností.

Všeobecný postup pri použití automatických programov

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Dajte ingrediencie do misy multifunkčného hrnca v súlade s programom varenia a umiestnite misu do kostry zariadenia. Dbajte o to, aby sa všetky ingrediencie, vrátane tekutín, nachádzali pod rychno na vnútornom povrchu misy. Presvedčte sa, že mäso je umiestnené bez skosení a tesne sa styka s nahrievacím prvkom.
3. Príkryte vrtákom multifunkčného hrnca, až nepočujete cvaknutie. Zapnite zariadenie do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla „Menu“ zvolíte potrebný program varenia (na displeji sa rozsvietia zodpovedajúci indikátor programu).
5. V prípade ak v programe je predurčená voľba pokrmov, zvolte zodpovedajúci program pomocou tlačidiel „Product“ (pre programy „MULTI-COOK“, „STEAM“, „FRY“) alebo „Cooking mode“ (pre programy „COOK“). Pre každý program je predurčená zvláštna predvolená hodnota času prípravy, ktorá sa zobrazuje na displeji zariadenia.
6. Môžete zmeniť predvolené časové hodnoty.

V prípade potreby nastavte čas odloženého startu. Funkcia „Preset“ nie je prístupná počas používania programov „FRY“ a „PASTA“.

7. Pre spustenie programu varenia stlačte tlačidlo „Start“. Rozsvietenie sa indikátor tlačidla „Start“ Spustí sa nastavený program a začne sa spaťočné odrátenie času prípravy. V programe „STEAM“ spaťočné odrátenie začína, keď voda začne vrierať a po dosiahnutí vyhovujúcej hustoty paru v mise; v programoch „MULTI-COOK“, „FRY“ – po zapnutí v zariadení pracovného režimu; v programe „PASTA“ po tom, až voda v mise začne

vrierať, po uložení potravín a opätovnom stlačení tlačidla „Start“.

8. Ukončenie programu varenia Vám oznámí zvukový signál. Ďalej je zariadenie prepne do režimu automatického zahriatia (svieti indikátor tlačidla „Keep warm / Cancel“).
9. Pre odvolanie zadaného programu, prerušenie procesu prípravy resp. automatické zahriatia stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel“.

i Pre dosiahnutie kvalitných výsledkov použijeme Vám k využívaniu recepty na prípravu jedál z kuchárskej knihy, ktorá je prílohou k multifunkčnému hrncu REDMOND RMC-M4502E „100 receptov“, a ktorá bola špeciálne napísaná konkrétne pre tento model.

i V prípade ak podľa Vášho názoru Vám sa nepodarilo dosiahnuť žiaduce výsledky v obyčajných automatických programoch, môžete si využiť univerzálny program „MULTI-COOK“ s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorý Vám poskytne väčšie možnosti pre Vaše kuchárske pokusy.

Program „MULTI-COOK“

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých pokrmov podľa zadaných časových a teplotných parametrov varenia. Vďaka programu „MULTI-COOK“ multifunkčný hrniec dokáže nahradiť veľký počet kuchynského riadu a umožní pripraviť pokrm prakticky podľa každého receptu, ktorý Váš zaujíma a ktorý ste zohnali v starej domácej kuchárskej knihe alebo na Internete. Je uplatnená možnosť výberu predvoleného času prípravy pre potraviny (zelenina, ryba, mäso).

Predvolený čas prípravy v programe od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) je 15 minút, „FISH“ („RYBA“) je 20 minút, „MEAT“ („MÄSO“) je 40 minút. Predvolená teplota prípravy je na úrovni 160°C.

Rozsah ručnej regulácie času tvorí od 5 minút až 12 hodín s postupnosťou zmien 1 minuta pre rozptiate do 1 hodiny a 5 minút pre rozptiate dlhšie ako 1 hodina.

Rozsah ručnej regulácie teploty (mení sa stlačením tlačidla „Temperature“) je 40°C až 160°C s postupnosťou zmien 20°C.

i V programe „MULTI-COOK“ dá sa pripravovať veľký počet rôznych jedál. Využite si kuchársku knihu „100 receptov“ od našich skúsených kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčených teplôt na prípravu rôznych jedál a pokrmov (str. 89).

Program „STEAM“

Odporúčajú sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, diétnych a vegetariánskych jedál, detských výživ. Predvolené čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) je 10 minút, „FISH“ („RYBA“) je 15 minút, „MEAT“ („MÄSO“) je 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta.

Na prípravu pokrmov v tomto programe treba používať špeciálny kontajner (ktorý je súčasťou súpravy):

1. Nalejte do misy 600–1000 ml vody. Umiestnite kontajner na varenie na pare do misy.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontajneru a umiestnite ho do kostry zariadenia. Presvedčte sa, či sa kostra zariadenia tesne styka s nahrievacím prvkom.
3. Postupujte podľa inštrukcií z b. č. 3–9 časti „Celkový postup pri používaní automatických programov“.

Program „FRY“

Predvolený čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) je 10 minút, „FISH“ („RYBA“) je 15 minút, „MEAT“ („MÄSO“) je 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Dovoľuje sa praženie potravín

s otvoreným vrchnákom na zariadení.

Program „STEW“

Odporúča sa na dusenie zeleniny, mäsa, ryby, darov mora a taktiež na prípravu huspeniny a iných jedál, vyžadujúcich dlhšiu tepelnú úpravu. Predvolený čas prípravy v programe tvorí 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 10 minút až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „COOK“

Odporúča sa na prípravu ryže, pohánky a sypkých kaší z krúp. Predvolený čas prípravy závisí od zvoleného pomocného programu („QUICK COOK“ – 25 minút, „COOK“ – 1 hodina, „OATMEAL“ – 10 minút). Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 1 minúta („QUICK COOK“, „OATMEAL“) a od 30 minút až do 2 hodín s postupnosťou 5 minút („COOK“).

Počas varenia mliečnych kaší používajte pasterizované mlieko s malou tukovosťou. Aby sa mlieko nevyvarilo a boli dosiahnuté žiaduce výsledky, odporúča sa pred prípravou vykonať ďalšie opatrenia:

- starostlivo premyvať všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, proso a pod.), až voda nebude čistá;
- pred prípravou natrieť misu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržiavať pomery, odmerávajúci ingrediencie podľa odporúčení z kuchárskej knihy; znižovať a zvyšovať počet ingrediencií prísne a veľmi pomere;
- ak používate plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa v závislosti od ich pôvodu a výrobcu môžu líšiť, čo občas vplyva na výsledky procesu varenia.

V prípade ak žiaduť výsledok v programe „COOK-OATMEAL“ nebol dosiahnutý, využite si univerzálny program „MULTI-COOK“. Optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše tvorí 100°C. Počet ingrediencií a čas prípravy nastavte podľa receptu.

Program „PASTA“

Odporúča sa na prípravu cestovín, párkov, varenie vajec atď. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 2 až do 20 minút s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Po spustení programu počkajte na zvukový signál, ktorý oznámi, že voda sa začala vriieť, potom uložte ingrediencie, prikryjte vrchnákom a stlačte tlačidlo „Start“. Potom začne spätočné odratanie času prípravy.



Počas prípravy niektorých pokrmov (ako sú cestoviny a ďalšie) vytvára sa pena. Aby ste sa vyhli prípadnému vytekaniu z misy, môžete variť s otvoreným vrchnákom.

Program „SOUP“

Odporúča sa na prípravu rôznych polievok, a taktiež kompóty a nápoje. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 10 minút až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „CAKE“

Odporúča sa na vypekanie pečenia (keksov, piškót, koláčov). Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 30 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Nakysnutie cesta
- Vypekanie chleba
- Príprava fundue
- Príprava jogurtu
- Fritovanie
- Ohrievanie detskej výživy
- Pasterizácia tekutých potravín
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

IV. DODATOČNÉ VYBAVENIE

Dodatočné vybavenie pre multifunkčný hrniec si môžete nadobudnúť zvlášť. Ohľadne otázok sortimentu, nákupného programu a kompatibility modelu Vašho zariadenia obráťte sa dealerovi pre Vašu krajinu.

RAM-CL1 – univerzálne kliešte na misu

Kliešte sú určené na vhodné vyberanie misy z multifunkčného hrnca. Vyhovujú sa misám s objemom od 1 až do 6 litrov. Taktiež môžete ich používať spolu s inými značkami multifunkčných hrncov.

Vyrábajú sa z ocele. Vďaka gumovému tesneniu na pracovných povrchoch zabezpečuje sa pevný záchyt misy. Môžete ich umývať v myčke na riad.

RHP-M1 – Šunkovar

Šunkovar je určený na prípravu šunky, rolád a iných lahôdok z mäsa, vrátane hydinového, a z ryby s pridaním rôznych korenov a náplní. Šunkovar si môžete si používať v multifunkčnom hrnci, pečiarkej trube, aerogrilu alebo v obyčajnej rúrnici s vyhovujúcim objemom na sporáku.

RAM-FB1 – kôš na fritovanie

Používa sa na prípravu rôznych pokrmov v silne zahriatom, respektívne vriacom oleji (fritéze). Kôš vyhovuje pre rôzne druhy mis s objemom 3 litry. Kôš na fritovanie je vyrobený z nerez, má snímateľnú rúčku a hčik na upevnenie na mise, aby sa uľahčil proces odlievania zvyšného oleja po príprave. Kôš na fritovanie si môžete používať s inými značkami multifunkčných hrncov. Dá sa umývať v myčke na riad.

RAM-G1 – súprava fľaštičiek na jogurty so špeciálnym označením na vrchnáčkoch (4 ks)

Súprava je určená na prípravu rôznych jogurtov. Na fľaštičkách sú označené dátumy, čo umožňuje kontrolu doby spotreby. Súprava si môžete používať s inými značkami multifunkčných hrncov.

RB-C502 – misa s keramikovou úpravou, výroba ANATO® (Korea)

Misa je odolná proti mechanickým poškodeniam, teplotovdáv a má úpravu proti pripekaniu, vďaka čomu sa pokrmy neprilepujú do plochy, dobre sa pražia a dusia počas celého procesu dusenia, praženia a varenia mliečnych kaší. Túto misu si môžete používať zvlášť bez multifunkčného hrnca na úschovu potravinárskych výrobkov a prípravu pokrmov v pečiarkej trube. Môžete ju umývať v myčke na riad.

RB-S500 – oceľová misa

Kapacita: 5 litrov. Je odolná proti mechanickým poškodeniam. Odporúča sa na prípravu polievok, kompótov, lekvárov a džemov. Je vhodná na používanie v nej blendérov, mixéru a iných kuchynských prístrojov pri príprave zeleninového a ovocného pyré a vývarov. Nedoporučuje sa používať na praženie. Môžete ju umývať v myčke na riad.

V. ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA

Pred čistením zariadenia prisvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Používajte mäkké tkaniny a nebrúsiace prostriedky na mytie riadu. Doporučujeme vykonať čistenie zariadenia hneď po používaní.

Pred prvým použitím respektívne s cieľom odstrániť zápachy po varení doporučujeme sa v priebehu 15 minút vyvariť polovicu citróna v programe „STEAM-FISH“.

STOP ZAKAZUJE SA používanie špongií s hrubým alebo brúsiacim povrchom, čističích prostriedkov s brúsnymi časticami ako aj iných chemicky agresívnych látok.

Kostru výrobku čistíte len v prípade potreby.

Misu treba čistiť po každom použití. Taktiež si môžete používať myčku na riad. Po ukončení čistenia misy nasucho pretrite vonkajší povrch misy.

Čistenie vnútorného hliníkoveho vrchnáku a snímateľného ventilu treba vykonávať po každom použití zariadenia.

Pre čistenie vnútorného hliníkoveho vrchnáku:

1. Otvorte vrchnák multifunkčného hrnca.
2. Zároveň z vnútornej strany vrchnáku pritlačte smerom do stredu dva plastové fixátory.
3. Lahko, bez špeciálnych úsilí potiahnite vnútorný hliníkový vrchnák smerom ku sebe a dole, až sa neodpojí od základného vrchnáku.
4. Pretrite povrchy obov vrchnákov vlhkou tkaninou alebo servítkou. V prípade potreby môžete umyť aj odstránený vrchnák pod vodným prúdom, používajte prostriedky na umývanie riadu. Používanie myčky na riad nie je žiaduce.
5. Umiestnite hliníkový vrchnák do horných drážok, spojte ho so základným vrchnákom a ľahko pritlačte ku fixátorom, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Vnútorný hliníkový vrchnák my sa mal pevne zabezpečiť.

SVK

Snímateľný parný ventil je umiestnený v špeciálnom ložisku na hornom vrchnáku zariadenia. Pre čistenie ventilu:

6. Starostlivo potiahnite za vonkajšiu podložku smerom hore a ku sebe.
7. Na vnútornej strane podložky otočte základnú časť ventilu proti smeru hodinovej ručičky (smerom ku <open>) na doraz a odstráňte ju.
8. Starostlivo vytiahnite gumíčku z ventilu. Pri umývaní všetkých častí ventilu postupujte podľa hore uvedených pokynov.

STOP Pozor! S cieľom uniknutia deformácii gumíčky ventilu zakazuje sa jej skrúcanie a vyťahovanie.

9. Namontujte v spätočnom postupe: umiestnite gumíčku naspäť, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi výbežkami na vnútornej strane podložky a otočte smerom hodinovej ručičky (smerom ku <close>). Umiestnite parný ventil do ložiska na vrchnáku zariadenia výbežkom od displeja.

Počas prípravy pokrmov je možné vytvorenie kondenzátu, ktorý sa v tomto modeli zhromažďuje v špeciálnej drážke okolo misy. Kondenzát sa ľahko odstraňuje pomocou kuchynskej servítky.

VI. ODPORUČANIA TÝKAJÚCE SA VARENIA

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V tejto časti sú zhrnuté typické chyby, vyskytujúce sa pri pripravovaní potravín a jedál v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby ich odstránenia.

JEDLO NIE JE ÚPLNE HOTOVÉ

Prípadné príčiny vyskytnutia problému	Spôsoby riešenia problému
Zabúdli ste prikrýť vrchnák zariadenia resp. zariadenie nebolo tesne prikrýté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatvárajte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nič nevyrušuje tesnému zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútornom vrchnáku nie je deformovaná.
Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> Misu treba umiestniť do kostry zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojím dnom k nahrievacej podložke. Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte o to, aby nedošlo k zašpineniu nahrievacej podložky.
<ul style="list-style-type: none"> Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným Vami spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúskami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený Vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci. 	<ul style="list-style-type: none"> Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôsobené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu.
Pri varení v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty paru.	Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, predkontrolujte úroveň vody počas varenia.
Pri pražení: <ul style="list-style-type: none"> Naliali ste do misy príliš veľa oleja. Nadbytočná vlhkosť v mise. 	<ul style="list-style-type: none"> Počas jednoduchého praženia je dostatočné, aby maslo pokrývalo dno misy len tenkou vrstvou. Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu.
Pri varení: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou.	Nezatvárajte vrchnák multifunkčného hrnca počas praženia, ak to nie je uvedené v recepte. Načerstvo zamrazené potraviny pred pražením v každom prípade treba rozmraziť a odstrániť z nich vodu.
	Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypraženie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali.
	Cesto do misy ukladajte v menšom objeme.
Pri vypekaní (cesto sa neupevnilo):	Výfahnite pečenie z misy, otočte, varte ho naspať do misy a potom pokračujte vo varení až pečenie nebude hotové. Ďalej pri vypekaní cesto ukladajte v menšom objeme.

POTRAVINY BOLÍ PREVARENÉ

Pomyšlili ste s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé množstvo ingrediencií.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať receptom z receptu.
Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stať v režime automatického zohriatia.	Dlhšie používanie funkcie automatického zohriatia nie je žiaduce. V prípade ak vo výšom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť.

POTRAVINY SA VYVARUJÚ V PRIEBEHU VARENIA

Počas varenia mliečnej kaše sa vyvaruje mlieko.	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúčame sa používať len ultrastemizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. V prípade potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou (<i>presnejšie viď. str. 87</i>).
<ul style="list-style-type: none"> Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín. 	<ul style="list-style-type: none"> Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. Celozrnné krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

JEDLO SA PRIPALUJE

<ul style="list-style-type: none"> Po predchádzajúcom varení misa bola zle vyčistená. Bola poškodená úprava misy proti pripekaniu. 	Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či misa je poriadne vymytá a úprava proti pripekaniu nie je poškodená.
Celkový objem uložených potravín je menej, ako odporúčaný v recepte.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu zariadenia.
Pri vypražení: zabúdli ste dať do misy maslo; nepremiešali ste resp. neskoro začali s otáčením pripravovaných potravín.	Pri jednoduchom pražení nalejte do misy trochu oleja, aby pokrýval dno misy tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v mise treba ich pravidelne miešať alebo otáčať.
Pri dusení: v mise nie je dostatočne vlhkosť.	Nalejte do misy viac tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca.
Pri varení v mise je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií).	Dodržiavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií.
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením.	Pred uložением cesta treba namastiť dno a steny misy maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievať do misy!).

POTRAVINY STRATILI SVŮJ TVAR, KTORÝ BOL NAREZANÝ

Príliš často ste miešali potraviny v mise.	Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5–7 minút.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu zariadenia.

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNHÉ

Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo vlhky (šľavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené bobuľovité plody, smotana a pod.).	Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, obsahujúce príliš veľa vlhky resp. používajte ich, ak je to možné, v minimálnom množstve.
Nechali ste hotové pečenie stáť príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci.	Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stáť v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu a spustiť režim automatického zohriatia.

PEČENIE NENARASTLO

Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	
Cesto príliš dlho stálo s kypriacim práškom.	
Múka nebola preosiatá resp. cesto bolo zle vymiešané.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu.
Pomyšlili ste sa pri ukladaní ingrediencií.	
Vybraný Vami recept nie je vhodný na vypekanie v tomto modeli multifunkčného hrnca.	

i V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch „STEW“ a „SOUP“ v prípade nedostatku tekutiny v mise sa zapája ochranný systém proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohriatia.

Odporúčený čas prípravy rôznych potravín na pare

Nº	Product	Hmotnosť, g (počet)	Počet vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčový / hovädzí fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Baraní fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kurací fileť (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Karbanátek / kotlety	180 (6 ks)/450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (fileť)	500	500	10
6	Šalátové krevety (očistené, varené a zamrazené)	500	500	5
7	Zemiaky (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Mrkva (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30

№	Product	Hmotnosť, g (počet)	Počet vody, ml	Čas prípravy, min
9	Čvickia (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hodina 20 minút
10	Zelenina (erstvo zamrazené)	500	500	15
11	Vajce na pare	3 ks	500	10

i Treba si uvedomovať, že to sú len všeobecné pokyny. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť od odporúčených hodnôt, čo závisí od kvality a vlastností konkrétneho potravinárskeho výrobku, ako aj od Vašich chuťových želaní.

Odporúčenia pre používanie teplotných režimov v programe „MULTI-COOK“

Pracovná teplota, °C	Odporúčené použitie (viď. kuchársku knihu receptov):
40	Príprava jogurtov, nakysnutie cesta
60	Pasterizácia, príprava zeleného čaja, detskej výživy
80	Príprava tvarohu, vareného vína
100	Príprava bezé, džemu
120	Príprava kolena, dusenie mäsa
140	Údenie, vyprážanie hotových jedál pre vytvorenie krehkej kôrky
160	Príprava zemiakových hranolčiek

Súhrnná tabuľka programov prípravy (továrské nastavenia)

Program	Odporúčenia pre použitie	Teplota, °C	Prevolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / postupnosť nastavenia	Odložený štart, hodina	Odkladanie prepnutia na pracovný režim	Funkcia automatického zabitia
STEAM	Príprava zeleniny na pare	115–120	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	24	+	+
	Príprava mäsa na pare		40 min				
	Príprava ryby na pare		15 min				
FRY	Praženie zeleniny	150–155	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	–	+	+
	Praženie mäsa		40 min				
	Praženie ryby		15 min				
STEW	Dusenie mäsa, príprava huspeniny a jedál, vyžadujúcich dlhšiu tepelnú úpravu	90	1 hod	10 min – 12 hodín / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Príprava rôznych jedál podľa ručne zadávaných používateľom teplotných a časových nastavení	Rozpätie 40–160, krok 20°C	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodín / 5 min	24	+	+
			20 min				
			40 min				
PASTA	Príprava cestovín, pelmeňov atď. Varenie párkov a vajec	118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Varenie ryže, pohánky a sypkých kaší z krúp	110	25 min	5 min – 1,5 hodiny / 1 min	24	–	+
COOK	Príprava pilafu	120–125	1 hod	30 min – 2 hodiny / 5 min	24	–	+

Program	Odporúčenia pre použitie	Teplota, °C	Prevolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / postupnosť nastavenia	Odložený štart, hodina	Odkladanie prepnutia na pracovný režim	Funkcia automatického zabitia
COOK-OATMEAL	Príprava mliečnych kaší. Varenie zeleniny.	90	10 min	5 min – 1,5 hodín / 1 min	24	–	+
SOUP	Odporúča sa na prípravu rôznych jedál	90	1 hod	10 min – 8 hodín / 5 min	24	–	+
CAKE	Odporúča sa na vypekanie pečenia (keksov, piškót, koláčov), rôznych buchtičiek a suflé	110–122	1 hod	30 min – 4 hodiny / 5 min	24	–	+

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Označenie chyby na displeji	Pripadné poruchy	Odstánenie chyby
E1 – E3	Systémová chyba, prípadné opotrebovanie ovládacieho panelu resp. nahrievacieho prvku.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, opätovne zapnite zariadenie do elektrickej siete. V prípade ak po opätovnom zapnutí problém nezmizne, obráťte sa na autorizované servisné centrum.

Porucha	Pripadná príčina	Odstánenie poruchy
Nezapína sa.	Chýba napájanie od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Nedostatok napájania od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
Varenie trvá mimoriadne dlho.	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.

SVK

VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa stanovuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prstredníctvom opravy, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná 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 použitia zariadenia, stanovená výrobcom, je 5 rokov od dátumu jeho nákupu v súlade s podmienkou, že sa zariadenie používalo v súlade s týmito pokynmi a schválenými technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.



Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.

- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídla z životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek nepřímusového provozu. Průmyslové nebo jiné neclivé využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektriny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvky s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.



POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopálili horkou párou.

- Po použití, při čištění nebo přemísťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchými rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.



Pamatujte! Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchu, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu i při nezakryté, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.



JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!

- Děti ve věku 8 let a starší, rovněž jako i osoby s omezeními fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi ani lidé s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou používat tento přístroj jen v případě, pokud tyto osoby jsou pod dohledem a/nebo bys s ohledem na použití tohoto zařízení instruktovány ohledně bezpečného použití přístroje a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Chraňte přístroj z přírodní šňůry v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu zařízení nemí provádat děti bez dozoru dospělých.
- Je zakázáno opravovat přístroj s pomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.



POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s okolovník poruchou.

Technické parametry

Model	RMC-M4502E
Příkon	860 W
Napětí	220 – 240 V, 50 Hz
Maximální objem nádoby	5 L
Povrch nádoby	nepřítavný DAIKIN® (Japonsko)
Parní ventil	odnímatelný
LCD displej	černobílý
Energeticky nezávislá paměť	ano
3D-ohřev	ano

Programy

1. STEAM-VEGETABLES (ZELENINA VAŘENÁ V PÁŘE)
2. STEAM-FISH (RYBY VAŘENÉ V PÁŘE)
3. STEAM-MEAT (MASO VAŘENÉ V PÁŘE)
4. FRY-VEGETABLES (SMAŽENÍ ZELENINY)
5. FRY-FISH (SMAŽENÍ RYB)
6. FRY-MEAT (SMAŽENÍ MASA)
7. STEW (DUŠENÍ)
8. QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ)
9. COOK (JEDNODUCHÉ VAŘENÍ)
10. COOK-OATMEAL (VAŘENÍ OBILOVIN)
11. PASTA
12. SOUP (POLÉVKA)
13. CAKE (PEČENÍ)
14. MULTI-COOK (VÍCEÚČELOVÉ VAŘENÍ)

Funkce

- Automatický ohřev
- Ohřev jídla
- Odložený start

Obsah

- Multifunkční hrnec s uvnitř nainstalovanou nádobou
- Mřížka pro vaření v páře
- Košík pro fritování
- Kleště na nádobu
- Odměrka
- Naběračka
- Plochá lžice
- Držák naběračky/lžice
- Napájecí kabel
- Kniha „100 receptů“
- Návod k obsluze
- Servisní knížka

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn.

Složení multifunkčního hrnce RMC-M4502E A1

1. Poklička s odnímatelným parním ventilem
2. Vnitřní hliníkový kryt
3. Odnímatelná nádoba RB-A503
4. Ovládací panel s LCD displejem
5. Plochá lžice
6. Odměrka
7. Mřížka pro vaření v páře
8. Naběračka
9. Košík pro smažení
10. Napájecí kabel
11. Kleště na nádobu
12. Držák naběračky/lžice

Funkce tlačítek A2

1. „Cooking time“ („Doba vaření“) – zadání hodnot hodin a minut při nastavení aktuálního času, doby přípravy a doby odloženého startu
2. „Hour/Min“ („Nastavení času“) – přechod do režimu nastavení času; volba „hodiny“/„minuty“ v režimech nastavení aktuálního času, odlože-

ného startu a doby přípravy

3. „Preset“ („Odložený start“) – přechod do režimu nastavení času a odloženého startu; volba časovače odloženého startu
4. „Keep warm / Cancel“ („Zrušit / Udržování tepla“) – vypnutí funkce udržování teploty hotových jídel; zapnutí a vypnutí režimu ohřevu; zrušení všech programů a nastavení, kromě nastavení aktuálního času.
5. „Menu“ – volby programu vaření
6. „Cooking mode“ („Vaření“) – volba podprogramu v programu „COOK“
7. „Product“ („Druh potraviny“) – volba druhu produktu v programech „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
8. „Temperature“ („Teplota“) – změna teploty vaření v programu „MULTI-COOK“
9. „Start“ – zapnutí zadávaného režimu vaření

Nastavení displeje A3

- A. Indikátor vybraného programu vaření
- B. Indikátor aktuálního času
- C. Indikátor doby přípravy
- D. Indikátor časovače (1 nebo 2) odloženého startu
- E. Indikátor druhu produktu v programech „STEAM“, „FRY“, „MULTI-COOK“
- F. Indikátor podprogramu v programu „COOK“
- G. Indikátor teploty vaření v programu „MULTI-COOK“

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

Než začnete přístroj používat

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte (str. 92).



Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorální látky, elektrické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nemí být žádné cizí předměty.

Nastavení hodin

1. Připojte zařízení k elektrické síti. Stiskněte a podržte tlačítko „Preset“, až na displeji začne blikat indikátor minut běžícího času.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka „Cooking time“ nastavte hodnotu minut (interval nastavení – 1 minuta) (pro zrychlenou změnu času podržte tlačítko).
3. Stiskněte tlačítko „Hour/Min“, indikátor hodin začne blikat. Pomocí tlačítka „Cooking time“ nastavte hodnotu hodin (pro zrychlenou změnu času podržte tlačítko).
4. Po ukončení nastavení stiskněte tlačítko „Keep warm / Cancel“ nebo

počkejte několik sekund. Indikátor času přestane blikat, zadaná nastavení budou uložena do paměti přístroje.

Nastavení doby vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4502E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program. Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření.

- Po zvolení programu vaření stiskněte tlačítko „Hour/Min“, indikátor minut začne blikat. Stisknutím tlačítka „Cooking time“ změníte hodnotu minut (pro zrychlenou změnu času tlačítko podržte).
- Stiskněte tlačítko „Hour/Min“, začne blikat indikátor hodin. Stisknutím tlačítka „Cooking time“ změníte hodnotu hodin (pro zrychlenou změnu času tlačítko podržte).
- Chcete-li nastavit dobu vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin držte tlačítko „Cooking time“ tak dlouho, až indikátor hodin zmizí z displeje. Stiskněte tlačítko „Hour/Min“, indikátor minut začne blikat. Stisknutím tlačítka „Cooking time“ nastavte hodnotu minut.
- Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stiskněte tlačítko „Keep warm / Cancel“. V případě potřeby nastavte celý program vaření znovu.

DŮLEŽITÉ! Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení (str. 94).

Pro vaše pohodlí, rozsah času v programech vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje prodloužit činnost programu na krátkou dobu, pokud se jídlo nevařílo v zadanou dobu.

Multifunkční hrnec je vybaven energeticky nezávislou pamětí. V případě dočasného výpadku proudu se všechna nastavení, včetně nastavení odloženého startu, uloží.

Preset Function (funkce „Odložený start“)

Funkce umožňuje nastavit přesný čas, kdy musí být automatický program vaření dokončen. Odložení proces vaření je možné v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Přístroj je vybaven dvěma nezávislými časovači, které si umožňují zapamatovat čas, kdy je jídlo nejčastěji hotové.

Pro nastavení časovače:

- Vyberte automatický program, v případě potřeby změníte dobu vaření z výchozího nastavení.
- Stisknutím tlačítka „Preset“ vyberte paměťovou buňku **PRESET1** nebo **PRESET2**.
- Stisknutím tlačítka „Hour/Min“ aktivujete režim nastavení hodin na časovači, indikátor hodin začne blikat.
- Pomocí tlačítka „Cooking time“ nastavte hodnotu hodin (interval nastavení – 1 hodina). Stiskněte tlačítko „Hour/Min“, indikátor minut začne blikat. Pomocí tlačítka „Cooking time“ nastavte hodnotu minut (interval nastavení – 10 minut).
- Po ukončení nastavení času stiskněte tlačítko „Start“. Indikátory tlačítek „Start“, „Keep warm / Cancel“ a „Preset“ se rozsvítí. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude jídlo hotové.

Užití funkce „Preset“ je možné pro všechny programy, s výjimkou programů „FRY“ a „PASTA“.

Při nastavení času ve funkci „Preset“ je třeba vzít v úvahu, že odpočítání nastavené doby v některých programech začne teprve až po vystoupení na stanovenou provozní teplotu.

Neodporujeme odkládat start programu na dlouhý čas, pokud jídlo obsahuje ingredience podléhající zkáze.

Keep warm Function (funkce udržování teploty hotových jídel – automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70–75°C během 24 hodin. Při zapnutí automatického ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka „Keep warm / Cancel“, na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu.

V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím tlačítka „Keep warm / Cancel“, indikátor tlačítka zhasne.

Reheat Function (funkce ohřívání jídla)

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4502E může být použit pro ohřívání studených jídel.

- Vložte potraviny do nádoby, vložte ji do pláště multifunkčního hrnce.
- Zavíte pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
- Stiskněte a podržte tlačítko „Keep warm / Cancel“ po dobu několika sekund do zaznění zvukového signálu. Na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřevu.
- Přístroj ohřeje jídlo do 70–75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. Ohřívání je možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka „Keep warm / Cancel“, dokud indikátor tlačítka nezhasne.

Bez ohledu na to, že multifunkční hrnec může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřáté na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Běžné postupy při použití automatických programů

- Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
- Vložte přísady do nádoby multifunkčního hrnce v souladu s programem vaření a vložte je do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod rýskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.
- Zavíte pokličku multifunkčního hrnce, až uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.
- Stisknutím tlačítka „Menu“ zvolte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).
- Má-li program volbu druhu produktu, vyberte příslušný podprogram pomocí tlačítek „Product“ (pro programy „MULTI-COOK“, „STEAM“, „FRY“) nebo „Cooking mode“ (pro programy „COOK“). Pro každý podprogram je nastavena vlastní hodnota doby přípravy ve výchozím nastavení, která se zobrazí na displeji.
- Můžete změnit výchozí hodnotu času. V případě potřeby zadejte čas odloženého startu. Funkce „Preset“ není dostupná při použití programů „FRY“ a „PASTA“.
- Chcete-li program vaření spustit, stiskněte tlačítko „Start“. Rozsvítí se indikátor tlačítka „Start“. Spustí se program a odpočet času vaření. V programu „STEAM“ začne odpočet poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programech „MULTI-COOK“, „FRY“ po vystoupení na stanovený provozní režim; v programu „PASTA“ poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka „Start“.
- Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Přístroj se pak přepne na režim automatického ohřevu (svítí indikátor tlačítka „Keep warm / Cancel“).
- Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte tlačítko „Keep warm / Cancel“.

Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recepty na vaření jídla z příložených knihy „100 receptů“, zpracované speciálně pro tento model.



Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program „MULTI-COOK“ s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, který otvírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.

Program „MULTI-COOK“

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTI-COOK“ nahradí multifunkční hrnec řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledaného ve staré kuchařce nebo na internetu. Pro daný produkt (zelenina, ryba, maso) je ve výchozím nastavení možnost výběru doby vaření.

Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na druhu produktu: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) – 15 minut, „FISH“ („RYBY“) – 20 minut, „MEAT“ („MASO“) – 40 minut. Teplota vaření ve výchozím nastavení – 160°C.

Rozsah ručního nastavení času 5 minut – 12 hodin s intervalem změny: 1 minuta – pro rozsah od 1 hodiny; 5 minut – pro rozsah od 1 do 12 hodin.

Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „Temperature“) 40°C – 160°C s intervalem změny 20°C.



V programu „MULTI-COOK“ je možné připravit větší počet různých jídel. Můžete použít knihu „100 receptů“ od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro vaření různých jídel a potravin (str. 94).

Program „STEAM“

Doporučuje se pro vaření zeleniny, masa, ryb, dietních a vegetariánských jídel, dětské výživy v páře. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí od vybraného druhu potravin: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) – 10 minut, „FISH“ („RYBY“) – 15 minut, „MEAT“ („MASO“) – 40 minut. Možné nastavení intervalu doby přípravy od 5 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 1 minuta.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mížku (je součástí obsahu):

- Do nádoby nalijte 600–1000 ml vody. Do nádoby vložte mížku pro vaření v páře.
- Odměřte a připravte potraviny dle receptu, rovnoměrně je rozložte na mížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.
- Postupujte podle instrukcí bodu 3–9 článku „Obecný postup při používání automatických programů“.

Program „FRY“

Doporučeno pro smažení zeleniny, masa, ryb, mořských plodů, polotovarů atd. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na druhu vybraného produktu: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) – 10 minut, „FISH“ („RYBY“) – 15 minut, „MEAT“ („MASO“) – 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 1 minuta. Jídlo je možné připravit s otevřenou pokličkou.

Program „STEW“

Doporučeno pro dušení zeleniny, masa, ryb, mořských plodů, také pro přípravu aspiků a dalších jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „COOK“

Doporučeno pro vaření rýže, pohanky a drobné kaše z obilovin. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na vybraném podprogramu („QUICK COOK“ – 25 minut, „COOK“ – 1 hodina, „OATMEAL“ – 10 minut). Doba vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 10 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta („QUICK COOK“, „OATMEAL“) a od 30 minut do 2 hodin s

intervalem nastavení 5 minut („COOK“).

Při vaření mléčných kaší použijte pasterizované nízkotučné mléko. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propuštěnou všechny celozrnné obiloviny (ryže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou vymazat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v důsledném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zředte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobci, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.

V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „COOK“ dosažen, můžete použít univerzální program „MULTI-COOK“. Optimální teplota vaření mléčné kaše je 100°C. Množství ingrediencí a dobu vaření nastavte podle receptu.

Program „PASTA“

Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajíček. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Dobu vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Po spuštění programu vyčkejte na zvukový signál, informující o vařící vodě, vložte ingredience, zavřete pokličku přístroje a stiskněte tlačítko „Start“. Spustí se odpočet času vaření.



Při vaření některých produktů (např. těstovin atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit možnému úniku, je možné jídlo připravit s otevřenou pokličkou.

Program „SOUP“

Doporučeno pro přípravu různých polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Dobu vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „CAKE“

Doporučeno pro pečení (bábek, biskvitů, koláčů). Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Dobu vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 30 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

III. DALŠÍ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Pečení chleba
- Příprava fondue
- Příprava jogurtu
- Fritování
- Ohřívání dětského jídla
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Doplňková příslušenství k multifunkčnímu hrnci lze zakoupit samostatně. Co se týče jejich sortimentu, zakoupení a kompatibilitu s modelem vašeho přístroje, kontaktujte autorizovaného prodejce ve vaší zemi.

RAM-CL1 – univerzální kleště na nádoby

Určeno pro snadné vyjmutí nádoby z multifunkčního hrnce. Vhodné pro nádoby s objemem od 1 do 6 L. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek. Vyrobeno z oceli. Pogumované pracovní plochy poskytují dobrou přilnavost k nádobě. Lze mýt v myčce na nádoby.

RHP-M1 – šunkovar

Určeno pro přípravu šunky, rolád a jiných pochoutek z masa, drůbeže nebo ryb s přidáním různých koření a nádivek. Šunkovar můžete použít v multifunkčním hrnci, v troubě, konvektomatu, nebo v hrnci vhodného objemu na sporáku.

RAM-FB1 – košík pro fritování

Používá se k výrobě nejružnějších produktů ve velmi horkém nebo vařícím oleji (fritovacím hrnci). Vyroben z nerezevce oceli, má odnímatelnou rukojeť a háček pro uchycení v nádobě pro usnadnění vyžití přebytečného oleje po fritování. Vhodné pro všechny nádoby s objemem od 3 L. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek. Lze mýt v myčce na nádoby.

RAM-G1 – sada skleniček na jogurt s popisovatelnými štítky na krytech (4 ks)

Určeno pro přípravu různých jogurtů (viz Další možnosti). Sklenice mají popisovatelné štítky na datumu, které vám umožní kontrolovat trvanlivost. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek.

RB-C502 – nádoba s keramickým povrchem výroby ANATO® (Korea)

Objem: 5 litrů. Má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození, vynikající nepřítlnavě a tepelně vodivé vlastnosti, díky čemuž se potraviny neteplí na povrch, smaží se a dusí se rovnoměrně po celou dobu vaření. Tato nádoba je speciálně určena pro lepší kvalitu pečení, smažení a vaření mléčných kaší. Nádobu lze použít mimo jiné i pro skladování potravin a přípravu jídel v troubě. Lze mýt v myčce na nádoby.

RB-S500 – ocelová nádoba

Objem: 5 litrů. Má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození. Doporučeno pro přípravu různých polévek, kompotů, džemů a zavařenin. Vhodné pro použití s mixérem a dalšími kuchyňskými spotřebiči při přípravě zeleninových, ovocných kaší a krémových polévek. Není vhodné pro smažení a pečení. Lze mýt v myčce na nádoby.

V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme na 15 minut přeřezat půlku citronu v programu „STEAM-FISH“.

STOP Při čištění NEPOUŽÍVEJTE mycí houby s tvrdým nebo abrazivním povrchem, čisticí prostředky obsahující abrazivní přísady a další chemicky agresivní látky.

Plášť přístroje čistěte podle potřeby.

Nádobu očistěte po každém použití. Nádobu lze mýt v myčce na nádoby. Po vyčištění otřete vnější povrch do sucha. Vnitřní hliníkový kryt a odnímatelný parní ventil očistěte po každém použití přístroje.

Pro čištění vnitřního krytu:

1. Otevřete pokličku multifunkčního hrnce.
2. Z vnitřní strany pokličky stiskněte směrem doprostřed současně dvě plastové úchytky.
3. Bez použití síly zatahnete vnitřní hliníkový kryt trochu směrem k sobě a pak dolů, aby se uvolnil od hlavní pokličky.
4. Otřete povrch obou krytů vlhkým hadříkem nebo ubrouskem. V případě potřeby umyte odstraněný kryt pod tekoucí vodou a použijte mycí prostředek na nádoby. Používání myčky na nádoby je nežádoucí.
5. vložte hliníkový kryt do drážek, vyrovnejte ho s hlavní pokličkou a lehce zatlačte na západku, dokud neuslyšíte kliknutí. Vnitřní hliníkový kryt musí zcela zapadnout.

Odnímatelný parní ventil je umístěn na horní pokličce přístroje. Pro vyčištění ventilu:

1. Opatrně sejměte krytku parního ventilu, zatažením za úchytky směrem nahoru a k sobě.
2. Otočte zářku na spodní straně ventilu proti směru hodinových ručiček (směrem k **open**) na doraz a vyjměte ji.
3. Opatrně odstraňte pryžovou zátku ze zářky. Umyjte všechny části ventilu podle předpisů čištění.

STOP Pozor! Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, je zakázáno ji kroutit a vytahovat.

4. Složte v opačném pořadí: vložte gumovou vložku do zářky, srovnajte zářezy s výstupky na vnitřní straně ventilu a otočte zářku ve směru hodinových ručiček (směrem k **close**). Namontujte parní ventil do drážky na pokličce přístroje (vnější klapka by měla být umístěna vstředkem dozadu).

Během vaření potravin může vznikat kondenzát, který se v tomto modelu shromažďuje ve speciální dutině v plášti přístroje okolo nádoby. Kondenzát lze snadno odstranit pomocí kuchyňského ubrousku.

VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsoby řešení	
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytné nutné. Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádnému zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnící guma na vnější části víka není zdeformovaná. 	
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> Nádoba musí být v plášti umístěna rovně a musí pevně přiléhat drem k topnému kotouči. Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý. 	
<ul style="list-style-type: none"> Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem. Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kousky nebo byly do přístroje vloženy v nevhodných proporcích. Chybně jste zvolili (vypočetili) dobu přípravy. Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci. 	<ul style="list-style-type: none"> Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu. 	
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.	Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybnosti zkontrolujte hladinu vody během vaření.	
Při smažení: <ul style="list-style-type: none"> Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje. Nadměrná vlhkost v nádobě. 	<ul style="list-style-type: none"> Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. Při smažení ve fritéze dodržujte pokyny uvedené v příslušném receptu. <p>Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.</p>	
Při vaření: vyařování šťávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření; propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.	
Při pečení (těstě se nepropeklo):	<p>Těstě se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.</p> <p>Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.</p>	<p>Vkládejte do nádoby méně těsta.</p> <p>Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.</p>

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (vypočtu) doby přípravy. Příliš malé kousky ingrediencí.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučení.
lido zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypěl mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou (podrobněji viz str. 92).
<ul style="list-style-type: none"> Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potraviny. 	<ul style="list-style-type: none"> Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučení. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omývejte, dokud není voda čistá.

POKRM SE PŘIPALUJE

<ul style="list-style-type: none"> Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. Antiadhezní povrch nádoby je poškozen. 	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkratzte dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.
Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obračili.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmážen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obračit.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dávejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5–7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkratzte dobu přípravy nebo dodržujte pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLHKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytáhnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABÝLO

Vejsce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučení.
Těsto s kyplicím práškem dlouho stálo.	
Neprosílili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

i V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřívání.

Doporučená doba vaření různých produktů v páře

#	Potravina	Hmotnost, g (množství)	Množství vody, ml	Doba vaření, min
1	Vykostěné maso vepřové / hovězí (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Vykostěné maso skopové (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kuřecí filety (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Masové kuličky / karbanátky	180 (6 ks)/450 (3 ks)	500	10/15

#	Potravina	Hmotnost, g (množství)	Množství vody, ml	Doba vaření, min
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krevety salátové (loupané, vařené a zmrazené)	500	500	5
7	Brambory (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Mrkev (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Řepa (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hodina 20 min
10	Zelenina (mražená)	500	500	15
11	Večje vařené v páře	3 ks	500	10

i Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku a také na vašich chutových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTI-COOK“

Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů):
40	Příprava jogurtu, kynutí těsta
60	Pasterizace, příprava zeleného čaje, dětské výživy
80	Příprava tvarohu, svařeného vína
100	Příprava sněhových pusinek, džemu
120	Příprava vepřového kolena, dušeného masa
140	Uzení, pražení hotových jídel do křupava
160	Fritování hranolků

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

	Doporučení pro použití	Teplota, °C	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odlícený start, hodinac	Čekání na vstup do provozního režimu	Funkce automatického ohřevu	
STEAM	Vaření zeleniny v páře	115–120	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	24	+	+	
	Vaření masa v páře		40 min					
	Vaření ryb v páře		15 min					
FRY	Smažení zeleniny	150–155	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	–	+	+	
	Smažení masa		40 min					
	Smažení ryb		15 min					
STEW	Dušení masa, příprava aspiku a jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření	90	1 hodina	10 min – 12 hodin / 5 min	24	–	+	
MULTI-COOK	Příprava různých jídel s možností ručního nastavení teploty a doby vaření	Příprava zeleniny Příprava ryb Příprava masa	Rozsah 40–160, interval 20°C	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin / 5 min	24	+	+
			20 min					
			40 min					
PASTA	Vaření těstovin atd. Vaření párků a vajec	118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+	
QUICK COOK	Příprava rýže, pohanky, syplých kaší z obilovin	110	25 min	5 min – 1,5 hodiny / 1 min	24	–	+	

Doporučení pro použití	Teplota, °C	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odlícený start, hodinac	Čekání na vstup do provozního režimu	Funkce automatického ohřevu
COOK	Příprava rizota	120–125	1 hodina	30 min – 2 hodiny / 5 min	24	– +
COOK-OATMEAL	Příprava mléčných kaší. Vaření zeleniny	90	10 min	5 min – 1,5 hodiny / 1 min	24	– +
SOUP	Doporučuje se pro přípravu různých polévek	90	1 hodina	10 min – 8 hodin / 5 min	24	– +
CAKE	Doporučuje se pro pečení (bábovek, biskvitů, koláčů), různých nákyků a suflé	110–122	1 hodina	30 min – 4 hodiny / 5 min	24	– +

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY

Oznámení o chybě na displeji	Možné příčiny	Odstřanění chyby
E1 – E3	Systémová chyba, možná porucha ovládacího panelu nebo topného prvku.	Přístroj odpojte od elektriny, nechte jej vychladnout. Pevně zavřete víko a přístroj opět zapojte do elektriny. Pokud potíže po opětovném zapnutí nezmizí, obraťte se na autorizovaný servis.

Chyba	Možná příčina	Odstřanění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektrinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstřaňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou kvalitou materiálu nebo montáží. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.



Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuża okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.

- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.



UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazda sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmij przewód zasilający z gniazda suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrząskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanego powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.



Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterek, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.



ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny

sposób i zrozumieli ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dziecku na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.



UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M4502E
Moc	860 W
Napięcie zasilania.....	220–240 V, 50 Hz
Maksymalna pojemność misy	5 l
Pokrycie misy	powłoka antyadhezyjna DAIKIN® (Japonia)
Zawór pary	zdejmowany
Wyświetlacz LCD	monochromatyczny
Pamięć trwała	tak
Grzanie	3D

Programy

- STEAM-VEGETABLES (WARZYWA NA PARZE)
- STEAM-FISH (RYBY NA PARZE)
- STEAM-MEAT (MIĘSO NA PARZE)
- FRY-VEGETABLES (SMAŻENIE WARZYW)
- FRY-FISH (SMAŻENIE RYB)
- FRY-MEAT (SMAŻENIE MIĘSA)
- STEW (DUSZENIE)
- QUICK COOK (EKSPRESOWE GOTOWANIE)
- COOK (STANDARDOWE GOTOWANIE)
- COOK-OATMEAL (GOTOWANIE KASZY NA MLEKU)
- PASTA (MAKARON)
- SOUP (ZUPA)
- CAKE (WYPIEK)
- MULTI-COOK (MULTIKUCHARZ)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne potraw	do 24 godzin
Odrzewnianie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin, 2 minutniki

Zestaw

Multicooker z umocowaną wewnątrz misą.....	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Koszyk do smażenia na głębokim oleju.....	1 szt.
Szczypce do wyjmowania misy.....	1 szt.
Szklanka z podziatką.....	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską / chochlę.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.
Książka „100 przepisów”	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka serwisowa.....	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

Multicooker RMC-M4502E A1

- Pokrywa ze zdejmowanym zaworem wypuszczania pary
- Wewnętrzna pokrywa aluminiowa
- Wymijana misa RB-A503
- Panel sterowania z wyświetlaczem LCD
- Łyżka płaska
- Szklanka z podziatką
- Naczynie do gotowania na parze
- Chochla
- Koszyk do smażenia na głębokim oleju
- Przewód zasilający
- Szczypce do wyjmowania misy
- Uchwyt na łyżkę płaską / chochlę

Przyciski na panelu sterowania A2

- „Cooking time” („Czas gotowania”) – wprowadzenie godzin i minut przy ustawianiu bieżącego czasu, czasu gotowania oraz czasu opóźnionego startu
- „Hour/Min” („Godz/Min”) – przejście do trybu ustawienia czasu; wybór „godziny”/„minuty” w trybie ustawienia czasu bieżącego, opóźnionego startu oraz czasu gotowania
- „Preset” („Opóźniony start”) – przejście do trybu ustawienia godziny oraz opóźnionego startu; wybór minutnika opóźnionego startu
- „Keep warm / Cancel” („Odrzewnianie/Anuluj”) – włączenie i wyłączenie funkcji podtrzymywania temperatury gotowych dań; włączenie i wyłączenie trybu odrzewniania; anulowanie wszystkich programów i ustawień, oprócz ustawień czasu bieżącego
- „Menu” – wybór programu gotowania
- „Cooking mode” („Gotowanie”) – wybór podprogramu w programie „COOK”
- „Product” („Rodzaj produktu”) – wybór rodzaju produktu w programach „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
- „Temperature” („Temperatura”) – zmiana temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK”
- „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania

Panel sterowania A3

- Wskaźnik wybranego programu gotowania
- Wskaźnik czasu bieżącego
- Wskaźnik czasu gotowania
- Wskaźnik minutnika (1 lub 2) opóźnionego startu
- Wskaźnik rodzaju produktu dla programów „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
- Wskaźnik podprogramów w programie „COOK”
- Wskaźnik temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK”

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuża okres jego działania.

Przed rozpoczęciem użytkowania

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudetka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta. Przetrzyj korpus urządzenia wilgotną szmatką. Przemij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczścić urządzenie (str. 97).



Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca postaw zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, płowki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy wielofunkcyjnego multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie zegara

1. Podłącz urządzenie do prądu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Preset”, dopóki na wyświetlaczu nie zacznie migać wskaźnik czasu bieżącego.
2. Naciśkając przyciski „Cooking time” ustaw wskazanie minut (dokładność ustawień – 1 minuta) (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
3. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw wskazanie godziny (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
4. Po zakończeniu ustawiania naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel” lub poczekaj kilka sekund. Wskaźnik czasu przestanie migać, wprowadzone ustawienia będą zapisane w pamięci urządzenia.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze wielofunkcyjnym REDMOND RMC-M4502E można samemu ustawić czas gotowania dla każdego programu. Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawień czasu zależą od wyboru programu przygotowania.

1. Po wybraniu programu gotowania naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik minut. Naciśkając przycisk „Cooking time” zmieni wskazanie minut (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
2. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw wskazanie godziny (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, w trybie ustawiania godziny naciskaj przycisk „Cooking time”, dopóki na wyświetlaczu nie zniknie wskazanie godziny. Naciśnij przycisk „Hour/Min”, wskaźnik minut zacznie migać. Naciśkając przycisk „Cooking time” ustaw wskazanie minut.
4. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel”. W razie potrzeby ustaw program gotowania od nowa.

WAŻNE! Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych (str. 99).

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wskaźników. Dzięki temu można przedyktować pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

Urządzenie to wyposażone jest w pamięć trwałą. W przypadku chwilowego odłączenia zasilania wszystkie ustawienia, łącznie z ustawieniami opóźnionego startu, zostają zachowane.

Preset Function (funkcja „Opóźniony start”)

Funkcja ta pozwala ustawić dokładną godzinę, o której powinien skończyć się program gotowania. Odłóż proces gotowania można w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Urządzenie wyposażone jest

w dwa niezależne od siebie minutniki, co pozwala zapamiętać godzinę, którą ustawia się najczęściej jako godzinę przygotowania potrawy. Aby ustawić minutnik:

1. Wybierz program automatyczny, w razie potrzeby zmień sugerowany czas gotowania.
2. Naciśkając przycisk „Preset” wybierz **PRESET1** lub **PRESET2**.
3. Naciśkając przycisk „Hour/Min” włącz tryb ustawiania godziny na minutniku, wskaźnik godziny zacznie migać.
4. Za pomocą przycisku „Cooking time” ustaw godzinę (dokładność ustawień – 1 godzina). Naciśnij przycisk „Hour/Min”, zacznie migać wskaźnik minut. Naciśkając przycisk „Cooking time” ustaw minuty (dokładność ustawień – 10 minut).
5. Po ustawieniu godziny naciśnij „Start”. Lampki kontrolne przycisków „Start”, „Keep warm / Cancel” i „Preset” zaświecą się. Na wyświetlaczu ukaże się godzina, o której potrawa będzie gotowa.

i Funkcja „Preset” jest dostępna we wszystkich programach, za wyjątkiem programów „FRY” i „PASTA”.

Ustawiając czas dla funkcji „Preset” należy pamiętać, że odliczanie czasu w niektórych programach zaczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie określonej temperatury.

Nie zaleca się odkładania rozpoczęcia programu na długi czas, jeśli w skład potrawy wchodzi produkty szybko psujące się.

Keep warm Function (Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw – podgrzewanie automatyczne)

Włącza się automatycznie od razu po zakończeniu pracy programu gotowania i może podtrzymać temperaturę gotowej potrawy w granicach 70–75°C w przeciągu 24 godzin. Świeci się przy tym lampka kontrolna przycisku „Keep warm / Cancel”, na wyświetlaczu odliczany jest czas pracy w danym trybie.

Aby wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel”. Lampka kontrolna przycisku zaświeci.

Reheat Function (funkcja odgrzewania potraw)

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M4502E można używać do odgrzewania zimnych potraw.

1. Przetóż produkty do misy, wstaw ją w korpus urządzenia.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
3. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Keep warm / Cancel” do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik oraz lampka kontrolna przycisku. Minutnik zacznie odliczanie czasu odgrzewania.
4. Urządzenie odgrzeje potrawę do temperatury 70–75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę do 24 godzin. Aby zatrzymać funkcję odgrzewania, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel”, dopóki nie zaświeci lampka kontrolna przycisku.

i Pomimo tego, że wielofunkcyjny multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmianie może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Włóż składniki do misy, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z tytanami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdujących się na wewnętrznej stronie misy. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzaśnięcia.

cia. Podłącz urządzenie do prądu.

4. Naciśkając przycisk „Menu” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli program przewiduje wybór rodzaju produktu, wybierz odpowiedni podprogram przy pomocy przycisków „Product” (dla programów „MULTI-COOK”, „STEAM”, „FRY”) lub „Cooking mode” (dla programu „COOK”). Dla każdego podprogramu ustawiony jest sugerowany czas gotowania, który ukazywany jest na wyświetlaczu urządzenia.
6. Możesz zmienić sugerowany czas gotowania.
W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Preset” jest niedostępna w programach „FRY” i „PASTA”.
7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij przycisk „Start”. Zapali się lampka kontrolna przycisku „Start”. Rozpocznie się praca programu oraz odliczanie czasu do końca gotowania. W programie „STEAM” odliczanie do końca pracy programu rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programach „MULTI-COOK”, „FRY” – po przejściu urządzenia do trybu roboczego; w programie „PASTA” – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownemu naciśnięciu przycisku „Start”.
8. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Keep warm / Cancel”).
9. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Keep warm / Cancel”.

i Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce „100 przepisów”, dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M4502E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

i Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTI-COOK” z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program „MULTI-COOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTI-COOK” multicooker REDMOND RMC-M4502E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego z przepisów przytoczonego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w internecie.

Istnieje możliwość wyboru sugerowanego czasu gotowania dla określonego produktu (warzywa, ryby, mięso).

Sugerowany czas gotowania potrawy zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES” („WARZYWA”) – 15 minut, „FISH” („RYBY”) – 20 minut, „MEAT” („MIĘSO”) – 40 minut. Sugerowana temperatura gotowania – 160°C.

Zakres ręcznej regulacji czasu wynosi 5 minut – 12 godzin z dokładnością do 1 minuty – dla odcinka czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wynoszącego od 1 do 12 godzin.

Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature”) wynosi 40°C – 160°C z dokładnością do 20°C.

i Za pomocą programu „MULTI-COOK” można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki „100 przepisów” przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub z specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów (str. 99).

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw

dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu zależy od wybranego produktu: „VEGETABLES” („WARZYWA”) – 10 minut, „FISH” („RYBY”) – 15 minut, „MEAT” („MIĘSO”) – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi do zestawu):

1. Nalej do misy 600–1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3–9 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, ryb, produktów morza, półproduktów itp. Czas przygotowywania potraw zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES” („WARZYWA”) – 10 minut, „FISH” („RYBY”) – 15 minut, „MEAT” („MIĘSO”) – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Istnieje możliwość smażenia produktów przy otwartej pokrywie multicookera.

Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, ryb i owoców morza, a także do przygotowywania mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw, wymagających długiego czasu gotowania. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „COOK”

Program przeznaczony jest do gotowania ryżu, kaszy gryczanej oraz innych kasz. Sugerowany czas gotowania zależy od wybranego podprogramu („QUICK COOK” – 25 minut, „COOK” – 1 godzina, „OATMEAL” – 10 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty („QUICK COOK”, „OATMEAL”) oraz w przedziale od 30 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut („COOK”).

Do gotowania kasz na mleku zaleca się używać mleko pasteryzowane o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykapało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie ptukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera maselem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co nieraz może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „COOK” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTI-COOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 100°C. Ilość składników oraz czas gotowania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, itp., a także do gotowania jajek i parówek. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Po uruchomieniu programu poczekać na sygnał dźwiękowy informujący o osiągnię-

ciu przez wodę stanu wrzenia, następnie wrzuć składniki, zamknij pokrywkę i nacisnij przycisk „Start”. Nastąpi odliczenie czasu do końca pracy programu gotowania.



Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu itp.) powstaje para. Aby zawartość misy nie wykapała, produkty można gotować przy otwartej pokrywie urządzenia.

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „CAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia (keksów, biszkoptów, placków). Sugerowany czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 30 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Pieczenie chleba
- Przygotowanie fondue
- Robienie jogurtu
- Smażenie na głębokim oleju
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Dodatkowe akcesoria do multicookera można kupić oddzielnie. Pytania dotyczące asortymentu, możliwości nabycia oraz dopasowania akcesoriów do Państwa urządzenia należy kierować do oficjalnego dealera w Państwa kraju.

RAM-CL1 – uniwersalne szczytce do misy

Przeznaczony jest do wygodnego wymijania misy z urządzenia wielofunkcyjnego. Pasują do mis o pojemności od 1 do 6 litrów. Można ich używać również w multicookerach innych firm. Wykonane są ze stali. Gumowe końcówki szczyptec zapewniają łatwe i pewne uchwylenie misy. Nadają się do mycia w zmywarce.

RHP-M1 – szynkownik

Przeznaczony jest do wyrobu szynki, rotady oraz innych wyrobów z mięsa, drobiu lub ryb z dodatkami różnych przypraw i nadziew. Możesz używać szynkownika w multicookerze, piekarniku, kombiwarze lub po prostu w zwykłym garnku o odpowiednich rozmiarach.

RAM-FB1 – koszyk do smażenia na głębokim oleju

Przeznaczony jest do przygotowywania produktów w rozgrzanym lub wrzącym tłuszczu (we frytkownicy). Wyprodukowany jest ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyt i haczyk do umieszczenia na misie w celu ułatwienia wylewania zużytego tłuszczu. Pasuje do wszystkich mis o pojemności ponad 3 litry. Koszyka można używać w urządzeniach wielofunkcyjnych innych firm. Można myć w zmywarce do naczyń.

RAM-G1 – komplet stoiczek do jogurtu z datownikiem (4 szt.)

Przeznaczony do przygotowywania jogurtów (patrz: dodatkowe możliwości). Stoiki posiadają datowniki, pozwalające ustawić termin przydatności do spożycia. Można ich używać w multicookerach innych firm.

RB-C502 – misa z ceramiczną powłoką wyprodukowaną przez ANATO® (Korea)

Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne, powłoka wewnętrzna misy zapobiega przywieraniu oraz posiada wspaniałe właściwości przewodzenia ciepła, dzięki czemu jedzenie smaży się i dusi równomiernie w ciągu całego procesu gotowania. Misa ta była specjalnie opracowana w

celu zwiększenia jakości procesu smażenia, pieczenia i gotowania kaszy na mleku. Można jej używać oddzielnie jako pojemnik do przechowywania produktów i przygotowywania dań w piekarniku. Można myć w zmywarce do naczyń.

RB-S500 – misa ze stali

Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją duża odporność na uszkodzenia mechaniczne. Polecana jest do gotowania różnego rodzaju zup, kompotów, zdemów i konfitur. Można w niej używać blendera, miksera i innych przyborów kuchennych w celu przygotowania puree z warzyw, owoców lub zup-przecierów. Nie zaleca się używania misy do smażenia i pieczenia. Można myć w zmywarce do naczyń.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierysujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie potówki cytryny przez 15 minut w programie „STEAM-FISH”.

STOP ZABRANIA SIĘ używaniu rysujących środków do czyszczenia, ostrych mykowników oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzenia obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.

Korpus urządzenia czyścić w razie potrzeby.

Misę należy czyścić po każdym użyciu. Można ją myć w zmywarce do naczyń. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię. Wewnętrzną aluminiową pokrywkę oraz zdejmowany zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia.

W celu oczyszczenia wewnętrznej pokrywy:

1. Otwórz pokrywę urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy nacisnij jednocześnie do środka dwa plastikowe elementy mocujące.
3. Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną aluminiową pokrywę tak, żeby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
4. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zdetążoną pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
5. Wstaw aluminiową pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywką urządzenia i lekko nacisnij elementy mocujące do momentu ich zatrzasknięcia. Wewnętrzną aluminiową pokrywę powinna trwale przylegać do pokrywy.

Zawór pary znajdujący się na wierzchniej pokrywie urządzenia. Aby go oczyścić:

1. Ostrożnie zdejmij pokrywę zaworu pary, pociągając ją za występ do góry i na siebie.
2. Przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku open) do oporu i zdejmij ją.
3. Delikatnie zdejmij gumkę z podstawy zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu, przestrzegając zasad czyszczenia.

STOP Uwaga! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skracania lub rozciągania.

4. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw gumkę na miejsce, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie zaworu i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku close). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia tak, aby wypukła część zaworu znajdowała się z tyłu urządzenia.

Podczas gotowania posiłków może powstawać kondensat, który w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korusie urządzenia wokół miski i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia. Kondensat łatwo można usunąć przy pomocy ściereczki.

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu	Rozwiązanie
<p>Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. Zamykaj pokrywę do jej zatrzasknięcia. Upewnij się, że nie przeszkadza szczerelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
<p>Misa żle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Misa powinna być wstawiona w obudowie urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
<ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowy dobór składników dana. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. Pokroje składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową porcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym. 	<ul style="list-style-type: none"> Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
<p>Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.</p>	<p>Nalewaj do miski wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.</p>
<p>Smażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Do miski nalano zbyt dużo oleju. Nadmiar płynu w misie. 	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno miski cienką warstwą. W przypadku smażenia we frytkownicy należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
<p>Gotowanie: kipi zawartość miski przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.</p>	<p>Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.</p>
<p>Pieczenie (ciasto się nie dopieka):</p> <p>Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.</p> <p>Do miski włożono zbyt dużą ilość ciasta.</p>	<p>Wkładaj do miski mniejszą ilość ciasta.</p> <p>Wyjmij ciasto z miski, przewróć je i wóź z powrotem do miski, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem wóź do miski mniejszą ilość ciasta.</p>

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

<p>Błądnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.</p>	<p>Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.</p>
<p>Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie podgrzewania automatycznego.</p>	<p>Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.</p>

PODZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPY

<p>Podczas gotowania kaszy na mleku wykpiła mleko.</p>	<p>Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą (szczegóły patrz str. 97).</p>
--	---

- Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.).
- Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.
- Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
- Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

<ul style="list-style-type: none"> Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona jest nieprzewierająca powłoka miski. 	<p>Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka miski nie jest uszkodzona.</p>
<p>Ilość składników w misy jest mniejsza niż zalecana w przepisie.</p>	<p>Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.</p>
<p>Ustawiono zbyt długi czas gotowania.</p>	<p>Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.</p>
<p>Smażenie: nie nalano oleju do miski; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.</p>	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego gotowania nalej olej tak, by pokrywał dno miski cienką warstwą. Abby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
<p>Duszenie: zbyt mało płynu w misie.</p>	<p>Nalewaj do miski więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.</p>
<p>Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).</p>	<p>Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.</p>
<p>Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni miski olejem.</p>	<p>Przed włożeniem ciasta do miski posmaruj dno i ścianki miski olejem (nie należy nalewać oleju do miski!).</p>

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

<p>Produkt był zbyt często mieszany w misie.</p>	<p>Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.</p>
<p>Ustawiono zbyt długi czas gotowania.</p>	<p>Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.</p>

WYPIEK Z ZAKALEM

<p>Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).</p>	<p>Wybierał składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.</p>
<p>Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.</p>	<p>Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.</p>

WYPIEK NIE WYRÓŚŁ

<p>Jajka z cukrem były źle ubite.</p>	<p>Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.</p>
<p>Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.</p>	
<p>Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.</p>	
<p>Popełniono błędy przy dodawaniu składników.</p>	
<p>Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.</p>	

i W multicookerze REDMOND w programie „STEW” i „SOUP” w przypadku zbyt małej ilości płynu w misy włączą się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowania różnych produktów na parze

#	Produkt	Waga, g (licząc)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
1	Filet z wieprzowiny / wotowiny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet z baraniny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30

#	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
3	Filet z kurczaka (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpety / kotlety	180 (6 szt.)/450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki do sałatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5
7	Ziemniaki (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Marchew (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Burak (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 godz. 20 min.
10	Warzywa (mrożone)	500	500	15
11	Jajko na parze	3 szt.	500	10

i Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTI-COOK”

Temperatura, °C	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami):
40	Odpooczywanie ciasta, przygotowanie jogurtu
60	Pasteryzacja, przygotowanie zielonej herbaty, jedzenia dla dzieci
80	Robienie twarogu, przygotowanie grzanego wina
100	Przygotowanie bezy, konfitur
120	Przygotowanie mięsa duszonego i golonki
140	Wędzenie, obsmażanie gotowych dań w celu nadania im chrupiącej skórki
160	Smażenie na głębokim oleju

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

	Zalecenia użytkownika	Temperatura, °C	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Odczytany start, godzina	Oczekiwanie na przebieg do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
STEAM	Gotowanie na parze warzyw	115-120	10 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min.	24	+	+
	Gotowanie na parze mięsa		40 min.				
	Gotowanie na parze ryb		15 min.				
FRY	Smażenie warzyw	150-155	10 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min.	-	+	+
	Smażenie mięs		40 min.				
	Smażenie ryb		15 min.				
STEW	Duszenie mięsa, przygotowywanie mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw wymagających długiego czasu gotowania	90	1 godzina	10 min. – 12 godzin / 5 min.	24	-	+
MULTI-COOK	Gotowanie różnych potraw z mozi i wością	Zakres 40-160, z dokładnością do 20°C	15 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min. 1 godzina – 12 godzin / 5 min.	24	+	+
	Gotowanie warzyw		20 min.				
	Gotowanie ryb		40 min.				
	Gotowanie mięsa						

	Zalecenia użytkownika	Temperatura, °C	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Odczytany start, godzina	Oczekiwanie na przebieg do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
PASTA	Gotowanie różnego rodzaju makaronów, pierogów itp. Gotowanie jajek i parówek.	118-120	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	-	+	+
QUICK COOK	Gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie	110	25 min.	5 min. – 1,5 godziny / 1 min.	24	-	+
COOK	Gotowanie piławu	120-125	1 godzina	30 min. – 2 godziny / 5 min.	24	-	+
COOK-OAT-MEAL	Gotowanie kasz na mleku. Gotowanie warzyw	90	10 min.	5 min. – 1,5 godziny / 1 min.	24	-	+
SOLUP	Przeznaczony do gotowania zup	90	1 godzina	10 min. – 8 godzin / 5 min.	24	-	+
CAKE	Przeznaczony do pieczenia (keksów, biszkoptów, placzków), przeróżnych zapiekanki i sufletów	110-122	1 godzina	30 min. – 4 godziny / 5 min.	24	-	+

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 – E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu. Jeśli po ponownym włączeniu urządzenia problem nie znikną, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

POL

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajdują się obcy przedmioty.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komEet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

! Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

ΜΕΤΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

STOP Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.

- Αυτή η συσκευή είναι πολυεπιταξιακή συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, ενοικιασμένες κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο πρόεκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο πρόεκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπόλ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφυχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γυνιές και άκρες των επίπλων.

STOP Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα καταστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εξωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολου-

θείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρέχουμένο νερό!

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω, και άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο από παιδιά κάτω 8 ετών.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρειτε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικές εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M4502E
Ισχύς	860 W
Τάση	220-240 Βόλτ, 50 Hz
Μέγιστος όγκος του μπόλ	5 λ
Επίστρωση του μπόλ	αντικοληπτική, Αντικοληπτική DAIKIN® (Ιαπωνία)
Βαλβίδα ατμού	αποσπώμενη
Οθόνη υγρών κρυστάλλων.....	μονόχρωμη
Μη πετηνική μνήμη	υπάρχει
3D-θέρμανση	υπάρχει

Προγράμματα

1. STEAM-VEGETABLES (ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
2. STEAM-FISH (ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
3. STEAM-MEAT (ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
4. FRY-VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ)
5. FRY-FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΨΑΡΙΟΥ)
6. FRY-MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ)
7. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)
8. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
9. COOK (ΑΠΛΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
10. COOK-OATMEAL (ΒΡΑΣΙΜΟ ΧΥΛΟΥ)
11. PASTA (ΖΥΜΑΡΙΚΑ)
12. SOUP (ΖΟΥΠΑ)
13. CAKE (ΑΠΟΤΣΕΚΥΑΣΜΑΤΑ)
14. MULTI-COOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ)

Λειτουργίες

Αυτοθέρμανση..... έως 24 ώρες
 Ζέσταμα πιάτου έως 24 ώρες
 Έναρξη με καθυστέρηση έως 24 ώρες, 2 χρονομέτρα

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυχύτρα με τοποθετημένο μέσα στη το μπόλ 1 τμχ.
 Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό 1 τμχ.
 Καλαθάκι με χειρολαβή για τηγάνισμα στη φριτουέρα 1 τμχ.
 Τιμπίδα για το μπόλ 1 τμχ.
 Μεζούρα 1 τμχ.
 Κουτάλα 1 τμχ.

Επίπεδο κουτάλι 1 τμχ.
 Λαβή για την κουτάλα/κουτάλι..... 1 τμχ.
 Καλώδιο τροφοδοσίας..... 1 τμχ.
 Βιβλίο «100 συνταγές» 1 τμχ.
 Οδηγίες χρήσης..... 1 τμχ.
 Βιβλιόριο τεχνικής εξυπηρέτησης..... 1 τμχ.

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωσή για τις αλλαγές και τις βελτισώσεις αυτές.

Συστατικά μέρη της πολυχύτρας RMC-M4502E A1

1. Καπάκι με αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
2. Εξωτερικό καπάκι αλουμινίου
3. Αφαιρούμενο μπόλ RB-A503
4. Πίνακα ελέγχου με οθόνη υγρών κρυστάλλων
5. Επίπεδο κουτάλι
6. Μεζούρα
7. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό
8. Κουτάλα
9. Καλαθάκι για τηγάνισμα
10. Καλώδιο τροφοδοσίας
11. Τιμπίδα για την εγξώνη του μπόλ
12. Λαβή για κουτάλα/κουτάλι

Λειτουργίες των πλήκτρων A2

1. «Cooking time» («Χρόνος παρασκευής») — εισαγωγή των ωρών και λεπτών κατά την ρύθμιση της ώρας, καθορισμού του χρόνου παρασκευής και του χρόνου καθυστερημένης έναρξης
2. «Hour/Min» («Ρύθμιση χρόνου») — μετάβαση στην λειτουργία ρύθμισης χρόνου: επιλογή «ώρες/λεπτά» στις λειτουργίες ρύθμισης τρέχουσας ώρας, καθυστερημένης έναρξης και χρόνου παρασκευής.
3. «Preset» («Καθυστερημένη έναρξη») — μετάβαση στις λειτουργίες ρύθμισης ρολογιού και της καθυστερημένης έναρξης: επιλογή χρονομέτρου της καθυστερημένης έναρξης
4. «Keep warm / Cancel» («Διατήρηση θερμοκρασίας / Ακύρωση») — απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών: ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος: ακύρωση όλων των προγραμμάτων και ρυθμίσεων εκτός από τις ρυθμίσεις της τρέχουσας ώρας.
5. «Menu» («Μενού») — επιλογή του προγράμματος παρασκευής
6. «Cooking mode» («Βράσιμο») — επιλογή του υποπρογράμματος στο πρόγραμμα «COOK»
7. «Products» («Είδος προϊόντος») — επιλογή είδους προϊόντος στα προγράμματα «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
8. «Temperature» («Θερμοκρασία») — ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTI-COOK».
9. «Start» («Έναρξη») — ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού

Συστατικά μέρη της οθόνης A3

- A. Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής
- B. Ένδειξη της τρέχουσας ώρας
- C. Ένδειξη χρόνου παρασκευής
- D. Ένδειξη χρονομέτρου (1 ή 2) της καθυστερημένης έναρξης
- E. Ένδειξη του είδους προϊόντος στα προγράμματα «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
- F. Ένδειξη των υποπρογραμμάτων στο πρόγραμμα «COOK»
- G. Ένδειξη της θερμοκρασίας παρασκευής στο πρόγραμμα «MULTI-COOK»


I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Πριν από την πρώτη χρήση

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό. Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματά σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιεργής οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή (σελ. 103).

 Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επιπέδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεταρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μολ και του θερμοαντικειμένου σιουχίου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Ρύθμιση της ώρας

1. Συνδέστε την συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «Preset», μέχρι που στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λεπτών της τρέχουσας ώρας.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 1 λεπτό) (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).
3. Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των ωρών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τις ώρες (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).
4. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του χρόνου θα σταματήσει να αναβοσβήνει, οι καθορισμένες ρυθμίσεις θα αποθηκευτούν στην μνήμη της συσκευής.


Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M4502E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα. Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής.

1. Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min». Θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη

των λεπτών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).

2. Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των ωρών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τις ώρες (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).
3. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα στην λειτουργία ρύθμισης ώρας πατήστε επανειλημμένα το πλήκρο «Cooking time» ώσπου να εξαφανιστεί από την οθόνη η ένδειξη του ρολογιού. Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», η ένδειξη των λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά.
4. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel». Εάν είναι απαραίτητο εισάγετε το πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

 ΠΡΟΣΟΧΗ! Στην χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου παρασκευής για λαμβάνετε υπόψη το διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργασιακών ρυθμίσεων (σελ. 105).

Για την άνεσή σας το φάσμα του καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.

Η πολυχύτρα διαθέτει μη πτητική μνήμη. Στην προσωρινή αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο όλες οι καθορισμένες ρυθμίσεις, συμπεριλαμβανομένου των ρυθμίσεων καθυστερημένης έναρξης, αποθηκεύονται.

Preset Function (λειτουργία «Καθυστερημένης έναρξης»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το ακριβές χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής πρέπει να έχει ολοκληρωθεί. Η διαδικασία παρασκευής μπορεί να καθυστερήσει για 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο ανεξάρτητα χρονόμετρα τα οποία επιτρέπουν την απομνημόνευση της ώρας κατά την οποία πιο συχνά μαγειρεύεται το φαγητό.

Για την ρύθμιση του χρονόμετρου:

1. Επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα, εάν είναι απαραίτητο αλλάξτε τον χρόνο παρασκευής που καθορίστηκε ως προεπιλεγμένος.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Preset» επιλέξτε το τμήμα της μνήμης **PRESET1** ή **PRESET2**.
3. Πατώντας το πλήκτρο «Hour/Min» ενεργοποιήστε την λειτουργία ρύθμισης ωρών στο χρονόμετρο, η φωτεινή ένδειξη θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τις ώρες (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 1 ώρα). Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 10 λεπτά).
5. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης χρόνου πατήστε «Start». Οι φωτεινές ενδείξεις των πληκτρών «Start», «Keep warm / Cancel» και «Preset» θα ανάψουν. Στην οθόνη θα απεικονίζεται η ώρα κατά την οποία το φαγητό θα είναι έτοιμο.

 Η χρήση της λειτουργίας «Preset» είναι δυνατή σε όλα τα προγράμματα εκτός των προγραμμάτων «FRY» και «PASTA».

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία «Preset» πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση σε μερικά προγράμματα ξεκινάει μόνον όταν η πολυχύτρα φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία.

Δεν συνιστάται να αναβάλλετε την έναρξη του προγράμματος για μεγάλα χρονικά διαστήματα εάν στη σύσταση του φαγητού υπάρχουν ευπαθή τρόφιμα.

Keep Warm Function (λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών – αυτοθέρμανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρηθεί την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70–75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Κατά την λειτουργία αυτή θα είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Keep warm / Cancel», στην οθόνη θα απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην δεδομένη λειτουργία.

Για την απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» και η ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

Reheat Function (λειτουργία ζεσταμάτος φαγητού)

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την πολυχύτρα REDMOND RMC-M4502E για ζεστάμα των κρύων πιάτων.

1. Μεταφέρετε το φαγητό στο μολ και τοποθετήστε το μέσα στη πολυχύτρα.
2. Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα ανάψει η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονομέτρηση του ζεσταμάτος.
4. Η συσκευή θα ζεσταίνει το πιάτο μέχρι 70–75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Για την διακοπή του ζεσταμάτος πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» ώσπου να σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου.



Παρά το γεγονός ότι η πολυχύτρα μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συνιστάται να αφήσετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις ώρες, επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μολ της πολυχύτρας σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μολ μέσα στην πολυχύτρα. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επισημάνσης σφιν εσωτερική επιφάνεια του μολ. Βεβαιωθείτε, ότι το μολ είναι τοποθετημένο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμοαντικείμενο.
3. Κλείστε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
5. Εάν στο πρόγραμμα προβλέπεται η επιλογή είδους προϊόντος επιλέξτε το αντίστοιχο υποπρόγραμμα με τη βοήθεια των πλη-

κτρων «Product» (για τα προγράμματα «MULTI-COOK», «STEAM», «FRY») ή «Cooking mode» (για το πρόγραμμα «COOK»). Για κάθε υποπρόγραμμα ως προεπιλογή είναι καθορισμένη μια τιμή του χρόνου παρασκευής η οποία απεικονίζεται στην οθόνη.

- Μπορείτε να αλλάξετε τον καθορισμένο ως προεπιλογή χρόνο.
- Εάν είναι απαραίτητο καθορίστε τον χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Η λειτουργία «Preset» δεν είναι διαθέσιμη κατά τη χρήση των προγραμμάτων «FRY» και «PASTA».
- Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανάψει η ένδειξη του «Start». Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής. Στο πρόγραμμα «STEAM» η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπλντ φτάσει στο απαραίτητο ύψος: στα προγράμματα «MULTI-COOK», «FRY» αφού η σουσκευή ξεκινήσει να λειτουργεί· στο πρόγραμμα «PASTA» μετά τη ζέση του νερού στο μπλντ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερου πατήματος του πλήκτρου «Start».
- Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια η σουσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Keep warm / Cancel»).
- Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel».



Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτείνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο «100 συνταγές» που συνοδεύει την πολυύτρα REDMOND RMC-M4502E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαίτερως για αυτό το μοντέλο.



Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTI-COOK» με διατεταγμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματά σας.

Πρόγραμμα «MULTI-COOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιωνδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTI-COOK» η πολυύτρα είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από σουσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαθέσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδίκτυο και σας τράβηξε την προσοχή. Υπάρχει δυνατότητα επιλογής χρόνου παρασκευής για το προϊόν ως προεπιλογή (λαχανικά, ψάρια, κρέας).

Ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το είδος του επιλεγμένου προϊόντος: «VEGETABLES» («ΛΑΧΑΝΙΚΑ») — 15 λεπτά, «FISH» («ΨΑΡΙΑ») — 20 λεπτά, «MEAT» («ΚΡΕΑΣ») — 40 λεπτά. Προεπιλεγμένη θερμοκρασία παρασκευής είναι 160°C.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό ή 30 λεπτά μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα από 1 έως 12 ώρες.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 40°C — 160°C με βήμα αλλαγής 20°C.



Στο πρόγραμμα «MULTI-COOK» είναι δυνατή η παρασκευή πολλών διαφορετικών πιάτων. Εκμεταλλευτείτε το βιβλίο «100 συνταγές» από τους

επαγγελματίες σεφ μας ή τον ειδικό πίνακα με συστατώμενες θερμοκρασίες για την παρασκευή διάφορων πιάτων και τροφίμων (σελ. 105).

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνοστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, των μανι, διατητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα εξαρτάται από το επιλεγμένο είδος φαγητού: «VEGETABLES» («ΛΑΧΑΝΙΚΑ») — 10 λεπτά, «FISH» («ΨΑΡΙΑ») — 15 λεπτά, «MEAT» («ΚΡΕΑΣ») — 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

- Χύστε στο μπλντ 600–1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπλντ το ειδικό σκεύος για μαγειρέμα στον ατμό.
- Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπλντ μέσα στη σουσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπλντ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμοαπόχο στοιχείο.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3–9 της ενότητας «Ενικη οριζή διαδικασία στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων» (σελ. 101).

Πρόγραμμα «FRY»

Συνοστάται για το τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών, ημιτεγμένων προϊόντων κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το είδος του επιλεγμένου προϊόντος: «VEGETABLES» («ΛΑΧΑΝΙΚΑ») — 10 λεπτά, «FISH» («ΨΑΡΙΑ») — 15 λεπτά, «MEAT» («ΚΡΕΑΣ») — 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Επιτρέπεται το τηγάνισμα των τροφίμων με ανοιχτό το καπάκι της σουσκευής

Πρόγραμμα «STEW»

Συνοστάται για το γάχνισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, θαλασσινών προϊόντων, καθώς και για παρασκευή ζελατινάς και άλλων πιάτων που απαιτούν παρατεταμένη θερμική επεξεργασία. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «COOK»

Συνοστάται για παρασκευή ρυζιού, φαγόπυρου και ευθρυπτων φαγητών από δημητριακά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το επιλεγμένο υποπρόγραμμα («QUICK COOK» — 25 λεπτά, «COOK» — 1 ώρα, «OATMEAL» — 10 λεπτά). Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό («QUICK COOK», «OATMEAL») και από 30 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά («COOK»).

Στο βράσιμο γυάλιν με γάλα να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφεύγετε την εξάτμιση του γάλακτος να κλείρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνοστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικά αλέσως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείψετε το μπλντ της πολυύτρας με βούτυρο

- να τηρέτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πετυχεθεί στο πρόγραμμα «COOK» χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTI-COOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής γυάλιν με γάλα είναι 100°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα «PASTA»

Συνοστάται για παρασκευή ζυμαρικών κ.α., καθώς και για βράσιμο αυγών και λουκάνικων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Μετά την έναρξη του προγράμματος περιμένετε για ηχητικό σήμα το οποίο ειδοποιεί για την ζέση του νερού, μετά εισάγετε τα υλικά, κλείστε το καπάκι της σουσκευής και πατήστε το πλήκτρο «Start». Μετά από αυτό θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής.



Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρόνια, κ.α.) δημιουργείται αφρός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλιση του από το μπλντ μπορείτε να μαγειρεύετε με ανοιχτό το καπάκι.

Πρόγραμμα «SOUP»

Συνοστάται για παρασκευή διάφορων πρώτων πιάτων καθώς και διαφόρων ειδών κομπόσας και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «CAKE»

Συνοστάται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων (κέικ, μπισκότα, πίτες). Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα ο χρόνος παρασκευής είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 30 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή άρτου
- Παρασκευή του φωντού
- Παρασκευή γιαουρτιού
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόθετα εξαρτήματα για την πολυύτρα σας μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά. Σχετικά με το θέμα ποιότητας πρόσθετων εξαρτημάτων, απόκτησής τους και συμβατότητάς τους με το μοντέλο της συσκευής

σας απευθυνθείτε στον επίσημο διανομέα στην χώρα σας.

RAM-CL1 — ταμπίδα για το μπολ

Προορίζεται για άνετη εξόρυξη του μπολ από την πολυχύτερα. Είναι κατάλληλη για μπόλ με όγκο από 1 έως 6 λίτρα. Υπόγειο δυνατότητα να την χρησιμοποιείτε με πολυχύτερες άλλης μάρκας. Είναι κατασκευασμένη από αστάλ. Χάρη στις εμποτισμένες με καουτσούκ λειτουργικές επιφάνειες εξασφαλίζει γερό πάσιμο του μπολ. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

RHP-M1 — εδεϊκό σκέυος για παρασκευή του ζαμπόν

Προορίζεται για παρασκευή του ζαμπόν, ρολού και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά ή ψάρι με προσθήκη διαφόρων μπαχαρικών και ειδών γέμισης. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτό το σκέυος σε πολυχύτερα, σε κανονικό ή σε κυκλοθερμικό φούρνο ή απλώς στην κατασρόλα με κατάλληλο όγκο στο μάτι της κουζίνας.

RAM-FB1 — καλάθι για τηγνίσματα στη φριτούρα

Χρησιμοποιείται για παρασκευή διαφόρων φαγητών σε πολύ ζεστό ή ζέον λάδι (φριτούρα). Είναι κατάλληλο για όλα τα μπόλ με τον μικρότερο όγκο 3 λίτρα. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο αστάλ, έχει αποσπώμενη λαβή και γάντζο για την σταθεροποίηση πάνω στο μπόλ για να διευκολυνθεί η έγχυση του περισεύοντος λαδιού μετά το μαγείρεμα. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιείτε το καλάθι αυτό με πολυχύτερες άλλης μάρκας. Επίσης επιτρέπει να το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων.

RAM-G1 — σε δοχείων γλαουριού με επισήμιση στα καπάκια (4 τμχ.)

Προορίζεται για παρασκευή διαφόρων ειδών γλαουριού (βλ. τις προσθήκες δυνατότητας). Τα δοχεία έχουν δέκα ημερομηνία οι οποίοι επιτρέπουν να ελέγχετε την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιείτε το σε αυτό με πολυχύτερες άλλης μάρκας.

RB-C502 — μπόλ με κεραμική επίστρωση, παραγωγή της ANATO® (Κορέα)

Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει βελτιωμένη αντοχή στις μηχανικές φθορές, άριστες αντικολλητικές και θερμαγωγικές ιδιότητες χάρη στις οποίες το φαγητό δεν κολλάει στην επιφάνεια, καλοφύνηται και ταγαρίζεται ομοιόμορφα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής. Αυτό το μπόλ έχει σχεδιαστεί ειδικά για πιο ποιοτική διαδικασία ψήσματος, τηγνίσματος και βραμού χυλών με γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπόλ εκτός της πολυχύτερας για αποθήκευση τροφίμων και παρασκευή φαγητών σε πλυντήριο πιάτων.

RB-S500 — αστάλνιο σκέυος

Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει υψηλή αντοχή στις μηχανικές φθορές. Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων σουπών, ειδών κομπόσας, μαρμελάδων και γλυκών κουταλιού. Είναι κατάλληλο για χρήση με μπλέντερ, μίξερ και άλλες συσκευές κουζίνας κατά την παρασκευή πουρέ από λαχανικά και φρούτα και σουπών-πουρέ. Δεν συνιστάται για τηγνίσματα. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει πλήρως! Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό πιάτων. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM-FISH».

STOP **ΠΑΙΔΟΓΕΥΤΑ!** κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι με σκληρή ή διαβρωτική επίστρωση, καθαριστικών μέσων με διαβρωτικά στοιχεία και χημικές δραστικές ουσίες.

Το περίβλημα της συσκευής καθαρίζεται το όταν χρειαστεί.

Το μπόλ πρέπει το καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπόλ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού του μπόλ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.

Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου και της αποσπώμενης βαλβίδας ατμού να τα καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση της συσκευής.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού καπακιού:

1. Ανοίξτε το καπάκι της πολυχύτερας.
2. Στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ταυτόχρονα πιέστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς σταθεροποιητές.
3. Χωρίς να βάζετε δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου λίγο προς τον εσωτό σας και κάτω

για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι.

4. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο πλύνετε το αποσυνδεδεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό μέσα για πλύσιμο πιάτων. Η χρήση του πλυντηρίου πιάτων δεν συνιστάται.
5. Τοποθετήστε το καπάκι αλουμινίου στις υποδοχές, συνδέστε το με το κύριο καπάκι και ελαφρώς πιέστε τους σταθεροποιητές μέχρι να ακούσετε το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου πρέπει να σταθεροποιηθεί γερά

Η αποσπώμενη βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε ειδική υποδοχή στο πάνω καπάκι της συσκευής. Για τον καθαρισμό της βαλβίδας:

1. Απαλά αποσυνδέστε το καπάκι της βαλβίδας ατμού τραβώντας το από την προεξοχή προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας
2. Περιστρέψτε τον σταθεροποιητή στην κάτω πλευρά της βαλβίδας αντίθετα στην κατεύθυνση κίνησης του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση **<open>**) μέχρι να τερματίσει και βγάλτε τον.
3. Προσεκτικά αφαιρέστε τη λαστική τάπα από τον σταθεροποιητή. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας ακολουθώντας τους κανόνες καθαρισμού.

STOP Προσοχή! Προς αποφυγή παραμόρφωσης του λάστιχου της βαλβίδας απαγορεύεται να το συστρέψετε και να το τραβήξετε.

4. Συνημολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε την λαστική τάπα στον σταθεροποιητή, εισάγετε στις υποδοχές του σταθεροποιητή τις προεξοχές στην εσωτερική πλευρά της βαλβίδας και περιστρέψτε τον σταθεροποιητή στην κατεύθυνση του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση **<close>**). Εγκαταστήστε την βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής με προεξοχή να κοιτάει σε αντίθετη κατεύθυνση με την οθόνη.

Κατά τη διάρκεια παρασκευής φαγητού είναι πιθανή η δημιουργία συμπυκνώματος το οποίο στο συγκεκριμένο μοντέλο συγκεντρώνεται στο ειδικό αυλάκι στο περίβλημα της συσκευής γύρω από το μπόλ. Είναι εύκολο να αφαιρέσετε το συμπύκνωμα σε τις χαρτοπετσέτες κουζίνας.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επίλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτερες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

GRC

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι'αυτό ο θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> • Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το καπάκι της πολυχύτερας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό. • Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστική φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπόλ και το θερμομιακό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι'αυτό ο θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> • Το μπόλ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με το πυθμένα του στο θερμομιακό δίσκο. • Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτερα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερωνάται ο θερμομιακός δίσκος.
<ul style="list-style-type: none"> • Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. • Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. • Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα χρόνο παρασκευής. • Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτερα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. • Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπόλ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Χώστε νερό στο μπόλ οποιαδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.

Πιθανές αιτίες του προβλήματος		Τρόποι αντιμετώπισης
Κατά το τηγνάσιμο: • Έχετε χύσει στο μπουλ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι. • Υπερβολική υγρασία στο μπουλ.		<ul style="list-style-type: none"> Κατά το κανονικό τηγνάσιμο είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγνάσιμο στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντιστοιχίας συσκευής. <p>Μην κλείνετε το καπάκι της πολυύτρωτας κατά το τηγνάσιμο εάν δεν γράφει έτσι στη συσκευή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγνάσιμο αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.</p>
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.		Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ζέλιγμα, τηγνάσιμο σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συσκευή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά):	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πάραμο στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.	Εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου.
	Έχετε βάλει στο μπουλ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εξάγετε το αρτοποιήσιμο από το μπουλ, γυρίστε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπουλ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απειθυνηθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχίσει στην επιλεγμένη συσκευή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολύ ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυύτρωτας σας προβλέπεται η εκ των προτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συστατούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό (για περισσότερες λεπτομέρειες βλ. σελ. 102).
<ul style="list-style-type: none"> Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κ.α.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος. 	<ul style="list-style-type: none"> Απειθυνηθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχίσει στην επιλεγμένη συσκευή. Τα δημοφιλή αλμυρά αλεύρια, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΥΛ

<ul style="list-style-type: none"> Το μπουλ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικολητική επιστρώση του μπουλ έχει φθαρεί. 	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι πλυμένο καλά και η αντικολητική επιστρώση δεν έχει φθαρεί.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον απαιτούμενο στην συσκευή.	Απειθυνηθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγνάσιμο: ξεχάσατε να βγάλετε λάδι· δεν ανακατεύετε ή δεν γυρίζετε τα μαγειρεύομενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγνάσιμο χύστε στο μπουλ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγνάσιμο πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπουλ.
Κατά το γνάσιμο: η υγρασία στο μπουλ δεν είναι επαρκής.	Προσθέστε στο μπουλ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυύτρωτας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό.

Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίσετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μπουλ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπουλ.	Κατά το κανονικό τηγνάσιμο ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΗΓΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγετε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συσκευή του αρτοποιήσιμου. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοποιήσιμο σε κλειστή πολυύτρωτα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοποιήσιμο από την πολυύτρωτα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυύτρωτα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμιχθηκαν καλά.	Απειθυνηθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συσκευή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχίσει στην επιλεγμένη συσκευή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνετε λάθος στην εισαγωγή υλικών.	
Η συσκευή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυύτρωτας.	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυύτρωτων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπουλ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυύτρωτα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό

№	Υλικό	Βάρος, γρ. (ποσότητα)	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος παρασκευής, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	20/30
2	Φιλέτο μοσχαρίσιο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	30
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	15
4	Κεφτεδάκια μεγάλα και μικρά	180 (6 τμχ.)/450 (3 τμχ.)	500	10/15
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10
6	Γαρίδες σαλάτας (εφροδιδυμίδες, βραστές και μετά κατεψυγμένες)	500	500	5
7	Πατάτα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	20
8	Καρτότο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	30
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	1 ώρα 20 λεπτά
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	15
11	Λυγό στον ατμό	3 τμχ.	500	10

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTI-COOK»

Λειτουργική θερμοκρασία	Συστάσεις για την χρήση (βλέπετε το βιβλίο συνταγών)
40	Παρασκευή γιαουρτιών, φούσκωμα ζύμης
60	Παστέρωση, παρασκευή πράσινου τσάι και παιδικής τροφής
80	Παρασκευή τυροπήγματος, ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέιν)
100	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού
120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού, γάχνισμα κρέατος
140	Κάπνισμα, τηγάνισμα ετοιμών φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
160	Τηγάνισμα πατάτας στην φριτούρα

Περιληπτικός πίνακας προγραμμάτων παρασκευής (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Θερμοκρασία, °C	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθαίεση/μην διάρκεια, ώρες	Η αναμονή της εναφής	Η λειτουργία της αυτοεξομάλυνσης
STEAM	Παρασκευή λαχανικών στον ατμό	115-120	10 λεπτά	5 λεπτά - 1 ώρα / 1 λεπτό	24	+	+
	Παρασκευή κρέατος και μαζιέ στον ατμό		40 λεπτά				
	Παρασκευή στον ατμό ψαριού		15 λεπτά				
FRY	Τηγάνισμα των λαχανικών	150-155	10 λεπτά	5 λεπτά - 1 ώρα / 1 λεπτό	—	+	+
	Τηγάνισμα κρέατος		40 λεπτά				
	Τηγάνισμα ψαριού		15 λεπτά				
STEW	Γάχνισμα κρέατος, παρασκευή ειδών ζελατίνης και πιάτων που απαιτούν μακρόχρονη θεμική επεξεργασία	90	1 ώρα	10 λεπτά - 12 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+
MULTI-COOK	Παρασκευή οποιωνδήποτε φαγητών με καθυστερημένες χειροκίνητα από τον χρήστη ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου	Εύρος 40-160, βήμα 20°C	15 λεπτά	5 λεπτά — 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα — 12 ώρες / 5 λεπτά	24	+	+
			20 λεπτά				
			40 λεπτά				
PASTA	Παρασκευή ζυμαρικών, τσρελινιών, χυκάκι κ.α. Βράσιμο λουκάνικων και αυγών	118-120	8 λεπτά	2 λεπτά - 20 λεπτά / 1 λεπτό	—	+	+
QUICK COOK	Παρασκευή ριζιού, φαγόπυρου και εθριπτών φαγητών από δημητριακά	110	25 λεπτά	5 λεπτά - 1,5 ώρες / 1 λεπτό	24	—	+
COOK	Παρασκευή πλυφαριού	120-125	1 ώρα	30 λεπτά - 2 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+
COOK-OATMEAL	Παρασκευή χυλών με γάλα. Βράσιμο λαχανικών	90	10 λεπτά	5 λεπτά - 1,5 ώρες / 1 λεπτό	24	—	+
SOUP	Συνιστάται για την παρασκευή διαφόρων πρώτων πιάτων (ελαφριές σούπες, παντζαρόσουπα, ψαρόσουπα, λαχανόσουπα, σουπιά τουρού κ.α.)	90	1 ώρα	10 λεπτά - 8 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+
CAKE	Συνιστάται για την παρασκευή αρτοποιημάτων (κέικ, μπισκότα, πίτες), διαφόρων ειδών ποτιέγικα και σουφλέ	110-122	1 ώρα	30 λεπτά - 4 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Ειδοποίηση για το σφάλμα στην οθόνη	Πιθανές βλάβες	Διόρθωση της βλάβης
E1 — E3	Συγκεκριμένο σφάλμα, είναι πιθανή η βλάβη του πίνακα ελέγχου ή του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε στεγανά το καπάκι, ξανσοινδέστε την συσκευή με το δίκτυο. Εάν μετά την δεύτερη σύνδεση το πρόβλημα δεν επιλυθεί απευθυνθείτε στο θεωρημένο 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 υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση του ηλεκτρικού δικτύου.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύηση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικά, κεραμικές επιστρώσεις, φιλάντζες κ.α.).

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμόζονται τεχνικές προδιαγραφές.

|| Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με τα τοπικά πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Güvenlik tedbirleri

STOP Üretici, güvenlik teknolojiyi ve cihazın ömrü kurallarının ihlalinde kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme ağıtlı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanım kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilimi ile cihazın itibarı geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltajı uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablolonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablосunun da topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP **DIKKATI!** Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabloları ve diğer parçaları ısınır! Dikkat edin! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yaralanma oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeiniz.

- Cihazı kullandıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynaklarının yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

STOP **UNUTMAYINIZ KI:** Elektrik besleme kablosunun kazayın bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerine örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazı açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarını takip ediniz.

STOP Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirilmesi YASAKTIR!

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişiler denetlenmeye veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanılmaya ilgili bilgi veren biri olmadıkça takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstrüksiyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik iletken bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığını açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çocuklar

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasite-sinde eksiklik, sorun veyahut cihazda dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanı-m kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakattaki ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünü veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihazla yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakattaki olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından öngünümünceye kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyebilir.

Yanık tehlikesi 1 çocukların cihaz ile oynamasına ve içine aşmasına izin ver-meyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablolonun sıcak cihazla temas et-memesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpması tehlikesi.

CHIAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için ken-dinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermemeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

STOP **DIKKATI!** Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.

Teknik özellikleri

Model.....	RMC-M4502E
Voltaj860 Vt
Gerilim220 – 240 V, 50 Hz
Maksimum kap hacmi5 litre
Kap kaplamasıyapışmaz kaplama DAIKIN® (Japonya)
Buhar valfisökülür
LCD-monitörmono kromlu
Enerjiye bağımsız kalan hafızamevcut
3D-ısıtmamevcut

Programlar

1. STEAM-VEGETABLES (BUHARDA PİŞİRİLEN SEBZE)	7. STEW (HAFIF ATEŞTE PİŞİRİLMESİ)
2. STEAM-FISH (BUHARDA PİŞİRİLEN BALIK)	8. QUICK COOK (EKSPRES PİŞİRİCİ)
3. STEAM-MEAT (BUHARDA PİŞİRİLEN ET)	9. COOK (KOLAY PİŞİRME)
4. FRY-VEGETABLES (SEBZE KIZARTMASI)	10. COOK-OATMEAL (LAPA PİŞİRME)
5. FRY-FISH (BALIK KIZARTMASI)	11. PASTA (MAKARNA)
6. FRY-MEAT (ET KIZARTMASI)	12. SOUP (ÇORBA)
	13. CAKE (HAMUR ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ)
	14. MULTI-COOK (USTA AŞÇI)

FONKSİYONLAR

Otomatik ısıtma24 saate kadar
Yemeklerin ısıtması24 saate kadar
Ertelenen start24 saate kadar, 2 zaman ayarlığı mevcut

TAKIMIN İÇERİĞİ

İçe doğru yerleştirilen kaplı Çok Fonksiyonlu pişirici1 adet
Buharda pişirmesi için konteyner1 adet
Fritöz içindeki kızartma sepeti1 adet
Kap kısıkaçı1 adet
Muttarlit bardak1 adet
Keçpe1 adet
Düz kaşığı1 adet
Keçpe/kaşık tutucu1 adet
Elektrik besleme kablosu1 adet
"100 reçete" kitabı1 adet
KULLANMA KILAVUZU1 adet
Servis kitabı1 adet

Üretici, dizayn, paket içeriği ve ürün teknik özelliklerine ilave bildirme yapmadan üretimin iyileştirme sırasında değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

RMC-M4502E Çok Fonksiyonlu pişirici düzeni A1

1. Sökülür buhar valfi kapağı	7. Buharda pişirme konteyner
2. İç alüminyum kapağı	8. Keçpe
3. RB-A503 sökülür kabi	9. Kızartma sebeti
4. LCD monitörlü kontrol panosu	10. Besleme kablosu
5. Düz kaşığı	11. Kabin çıkarılması için kısıkaç
6. Muttarlit bardağı	12. Keçpe ve kaşık tutucu

Butonların görevi A2

1. "Cooking time" ("Pişirme zamanı") – Cari zaman, pişirme zamanı ve er-telenen start zamanı ayarlamasındaki saat ve dakika değerlerinin giril-işi
2. "Hour/Min" ("Zaman ayarlaması") – zaman ayarlama moduna geçiş; cari zaman, er-telenen start zamanı ve pişirme zamanı ayarlama modundaki "saat"/"dakika" seçilmesi
3. "Preset" ("Ertelenen start") – zaman ayarlama moduna ve er-telenen start moduna geçiş; er-telenen start timer'in seçilmesi
4. "Keep warm / Cancel" ("Sıcaklığın tutulması / İptal") – ısıtma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılan

ayarlamaların iptal edilmesi

5. "Menu" ("Menü") – pişirme programının seçilmesi
6. "Cooking mode" ("Pişirme") – "COOK" programındaki alt programın seçilmesi
7. "Product" ("Ürün türü") – "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" programlarda ürün türünün seçilmesi
8. "Temperature" ("Sıcaklığı") – "MULTI-COOK" programında sıcaklık ayarlaması
9. "Start" – Belirlenen pişirme modunun açılması

Monitör düzeni A3

- A. Seçilen pişirme programının göstergesi
- B. Cari zaman göstergesi
- C. Pişirme zaman göstergesi
- D. Ertelenen start timer'in (1 veya 2) göstergesi
- E. "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" programlarda ürün türünün göstergesi
- F. "COOK" programında alt programın göstergesi
- G. "MULTI-COOK" programda pişirme sıcaklığının göstergesi

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılmasını, ömrünü uzatır.

Kullanmaya başlamadan önce

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklamları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıtırmalar hariçinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servisi hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabi ılık sabunlu su ile yıkayınız. Iyice kurutunuz. İlk kullanımı sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir (sayfa 109).

 **Dikkat!** Her türlü arızaların bulunduğu süreçte cihazın kullanılması yasaktır.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar, duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcaklığa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, çok fonksiyonlu pişiricinin dış ve görünür iç parçalarının hasarlı ve kusurlu olmadığını emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Saat ayarlaması


1. Cihazı elektrik ağına bağlayınız. "Preset" butonu'na monitördeki cari zamanın dakika göstergesi yapıp sönmesine kadar basılı tutunuz.
2. "Cooking time" butona basarak dakika değerini ayarlayınız (ayarlama adımı – 1 dakika) (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
3. "Hour/Min" butonuna basınız, saat göstergesi yapıp sönmeye başlar. "Cooking time" butona basarak saat değerini ayarlayınız (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
4. Ayarlama sonunda "Keep warm / Cancel" butonuna basınız yada birkaç saniye bekleyiniz. Zaman göstergenin yanması durur, girilen ayarlamalar

cihazın hafızasına kayıt edilmiş olur.

Pişirme zamanının ayarlanması

REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişiricide her program için ayrı olarak zaman ayarlayabilirsiniz. Değişirme aralığı ve mümkün olan belirlenen zamanı, seçilen pişirme programına başlıdır.

1. Pişirme programını seçtikten sonra "Hour/Min" butonuna basınız, sonra dakika göstergesi yanar. "Cooking time" butonuna basarak dakika değerini değiştiriniz (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
2. "Hour/Min" butonuna basınız, sonra saat göstergesi yanar. "Cooking time" butonuna basarak saat değerini ayarlayınız (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
3. Pişirme zamanını Bir saatten az olarak ayarlamamız gerekiyor ise, monitördeki saat göstergesi kayıp oluncaya kadar "Cooking time" butonuna basılı tutunuz. "Hour/Min" butonuna basınız, dakika göstergesi yapıp sönmeye başlar. "Cooking time" butonuna basarak dakika değerini belirtiniz.
4. Yapılan ayarlamaların iptal edilmesi için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız. Gerekliğinde pişirme programını yeniden ayarlayınız.

 **ÖNEMLİ!** Manuel pişirme zaman ayarlamasında fabrika ayarlarına tablosuna dayanarak, önceden seçilen pişirme programında öngörülen ayarlamaya ayarlaması ve ayarlama diya-pazonu dikkate alınır (sayfa 110).

Pişirme programlarında, ayarlanan zaman diya-pazonu azami rakamlardan başlanmaktadır. Bu sayede, esas zamanında yemek pişirilmeyi ise program süresini biraz uzatabileceksiniz.


Çok Fonksiyonlu pişirici enerjeye bağlı olmayan hafızaya sahiptir. Elektrikliğin geçici kapatılması durumunda tüm yapılan ayarlamalar kayıt edilmiş olacaktır (ertelenen start ayarlamaları dahil olmak üzere).

Preset Fonksiyon ("Ertelenen start" fonksiyonu)

Bu fonksiyon, yapılacak otomatik pişirme programının belirli zamanı ayarlamasında size yardımcı olur. Pişirme süresi 10 dakikadan 24 saate kadar diya-pazonda (ayarlama aralığı 10 dakika) erteleyebilirsiniz. Cihaz, iki tane birbirinden bağımsız zaman ayarlayıcı ile donatılmıştır. Bu zaman ayarlayıcı, yemeklerin en fazla pişirildiği saatlerini hafızaya kayıt ettirmesini sağlar.

Zaman ayarlayıcının saptanması için:

1. Otomatik programı seçiniz. Gerekliğinde otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanını değiştiriniz.
2. "Preset" butonuna basarak **PRESET1** veya **PRESET2** hafıza hücrelerini seçiniz.
3. "Hour/Min" butonuna basarak zaman ayarlayıcısındaki saat belirleme modunu açınız. Saat göstergesi yanmaya başlar.
4. "Cooking time" butonuna basarak saate değerini belirtiniz (ayarlama adımı – 1 saat). "Hour/Min" butonuna basınız, dakika göstergesi yanmaya başlar. "Cooking time" butonuna basınız ve dakika değerini belirtiniz (ayarlama adımı – 10 dakika).
5. Zaman ayarlaması bittiginde "Start" butonuna basınız. "Start", "Keep warm / Cancel" ve "Preset" butonların göstergeleri yanar. Monitör yemeklerin pişirileceği zaman yanar.

 **"Preset" fonksiyonunun kullanılması tüm programlar için geçerlidir ("FRY" ve "PASTA" programları hariç olmak üzere).**

Bazı programlarda "Preset" fonksiyonundaki zaman ayarlamasında, cihaz sadece belirlenen çalışma sıcaklığına ulaştığında zaman sayımının başladığı unutulmamalıdır.

Yemeklerde kaçak buzulan bileşenleri var ise, programın başlangıcını uzun zamana ertelenmesi tavsiye edilmez.

Keep warm Function (hazır yemeklerin sıcaklığının tutulma fonksiyonu – otomatik ısıtma)

Pişirme programı bittiginde otomatik olarak açılır ve hazır yemeğin sıcaklığını 24 saat içinde 70-75 C derecede tutar. Bu arada "Keep warm / Cancel" butonu göstergesi yanar. Monitörde, bu modun çalışma zamanı sayımı yanar.

Otomatik ısıtmayı açmak için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız. Buton göstergesi söner.

Reheat Function (yemeklerin ısıtma fonksiyonu)

REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişiricisi soğuk yemeklerin ısıtmasında kullanılabilir.

1. Ürünleri kabin içine koyunuz. Kabi çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesi içine yerleştiriniz.
2. Kapağı kapatınız, cihazı elektrik ağına bağlayınız.
3. "Keep warm / Cancel" butonuna, sesli sinyal gelinceye kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Monitörde ilgili göstergesi ve buton göstergesi yanar. Zaman ayarlayıcı, ısıtma zamanının sayımına başlar.
4. Cihaz, yemekleri 70-75°C derecede kadar ısıtır ve 24 saat içinde aynı sıcaklık tutar. Isıtmanın durdurulması için "Keep warm / Cancel" butonuna basılı tutunuz (buton göstergesi sönmesine kadar).



çok fonksiyonlu pişirici, yemeklerin 24 saate kadar ısıtılmı halde tutulmasına rağmen, hazır yemeklerin iki-üç saatten fazla ısıtılması halinde tutulmasına tavsiye edilmez. Çünkü bazen yemeklerin tadımsal özellikleri değişebilir.

Otomatik programların kullanılmasında genel hareket düzeni

1. Gerekli bileşenleri hazırlayınız (ölçünüzü).
2. Hazırladığınız bileşenleri, pişirme programına dayanarak çok fonksiyonlu pişiricinin kap içine koyunuz ve cihazın gövdesi içine yerleştiriniz. Tüm bileşenleri (sıvı dahil olmak üzere) kabin içi yüzeyindeki maksimum ısıya kadar gelecek şekilde olmasına dikkat ediniz. Kabin, eğitmediğini ve ısıtılan eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. Mlti pişiricinin kapağı, fiske sesi gelinceye kadar sıkıca kapatınız. Cihazı elektrige bağlayınız.
4. "Menu" butonuna basarak gerekli pişirme programını seçiniz (monitörde ilgili program göstergesi yanar).
5. Programda ürün türü seçme imkanı öngörülüdür şu taklirde "Product" ("MULTI-COOK", "STEAM", "FRY" programlar için) veya "Cooking mode" ("COOK" program için) butonlara basarak ilgili alt programı seçiniz. Her bir program için otomatik pişirme zamanı belirtilmiştir. Bu zaman cihaz monitörüne yanar.
6. Otomatik olarak ayarlanan zaman değerini değiştirebilirsiniz.

Gerekliğinde ertelenen start zamanını ayarlayınız. "Preset" fonksiyonu "FRY" ve "PASTA" programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.

7. Pişirme programını başlatması için "Start" butonuna basınız. "Start" butonunun göstergesi yanar. Program uygulanmaya başlar. Aynı anda pişirme zamanının geride sayımı başlar. "STEAM" programında geride sayımı, suyun kaynatılmasını sonra ve kabin içindeki yoğunluk yeterli kıvama ulaştığında başlar; "MULTI-COOK", "FRY" programlarında – kabin içindeki suyun moduna geçtiğinde başlar; "PASTA" programında – kabin içindeki suyun kaynamasından, ürünlerin kommasından ve tekrar "Start" butonuna basılmasından sonra başlar.
8. Pişirme programının bitimi hakkında size sesli sinyal haber verecektir. Sonra ise cihaz, otomatik ısıtma moduna geçer ("Keep warm / Cancel" buton göstergesi yanar).
9. Ayarlanan programın iptal etmesi, pişirme sürecini yada otomatik ısıtmayı durdurması için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız.



Kaliteli sonuç elde etmesi için, fabrika tarafından REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişiricinin yanında gönderilen "100 reçete" kitapta bulunan reçeteleri takip etmenizi tavsiye ederiz.



Mutlak otomatik programları kullanarak istenilen sonuca ulaşamadığınız takdirde "MULTI-COOK" evrensel programını kullanınız. Bu programda geliştirilmiş manuel ayarlama diyapazon mevcuttur. Bu sayede size, açışık deneylerinizde daha çok imkanlar sunulacaktır.

"MULTI-COOK" programı

Bu program, kullanıcı tarafından belirlenen sıcaklık ve pişirme zaman parametrelerine dayanarak genelde tüm yemeklerin pişirilmesi için uygundur. "MULTI-COOK" programa sayesinde REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişirici, mutlak ataletlerin çoğunun yerine geçer ve eski reçete kitabından yada internetten bulunan ve ilginizi çeken reçetelere göre tüm yemekleri pişirir.

Ayrıca belirli bir yemek için (sebz, balık, et gibi) otomatik pişirme zamanı ayarlama seçeneği de mevcuttur.

Otomatik pişirme zamanı, seçilen yemeklerin türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") – 15 dakika, "FISH" ("BALIK") – 20 dakika, "MEAT" ("ET") – 40 dakika. Otomatik pişirme sıcaklığı – 160°C.

Zaman manuel ayarlama diyapazonu: 5 dakika – 12 saat, bir saate kadar aralığı için değiştirme adımı 1 dakika, bir saatten fazla aralığı için ise 5 dakikadır.

Sıcaklık manuel ayarlama diyapazonu: ("Temperature" butonuna basarak değiştirilebilir): 40°C – 160°C değiştirme adımı 20°C.



"MULTI-COOK" programında pek çok değişik yemeklerin pişirilmesi imkanı vardır. Bizim profesyonel aşçılarımız tarafından hazırlanan "100 reçete" kitabı ya da farklı yemekler ve gıdalar pişirilmesi için tavsiye edilen sıcaklık tablosunu kullanınız (sayfa 110).

"STEAM" programı

Bu program; sebze, balık, et, diyetik ve et içermeyen yemekler, mantı, çocuk menüsü gibi yemeklerin buharda pişirilmesinde kullanılmak amacı ile tavsiye edilir. Otomatik pişirme zamanı, seçilen yemek türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") – 10 dakika, "FISH" ("BALIK") – 15 dakika, "MEAT" ("ET") – 40 dakika. Pişirme zaman diyapazonunu ayarlama imkanı da mevcuttur: 5 dakikadan 1 saate kadar, ayarlama adımı 1 dakikadır.

1. Bu programı kullanarak yemeklerin pişirilmesi için özel konteyner kullanınız (takımın içindedir).
2. Kabin içine 600–1000 ml suyu ilave ediniz. Buharda pişirme konteyneri kabin içine yerleştiriniz.
3. Reçeteye göre gıda miktarı ölçüp hazırlayınız. Konteyner içine düzenli olarak koyunuz ve kabi cihazın içine yerleştiriniz. Kabin, ısıtıcı eteman ile sıcakta temas ettiğinden emin olunuz.
4. "Otomatik programların kullanılmasında genel hareket düzeni" bölümünün 3–9. Maddelerde belirtilen talimatlara uyunuz.

"FRY" programı

Bu program; sebze, et, balık, deniz ürünleri ve yarı mamullerin kızartılmasında kullanılmak üzere tavsiye edilir. Otomatik ayarlama pişirme zamanı seçilen yemek türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") – 15 dakika, "MEAT" ("ET") – 40 dakika. Pişirme zamanı manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 1 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Yemekleri, çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı açtıkten de pişirebilirsiniz.

"STEW" programı

Bu program; sebze, et, balık, deniz ürünlerin, paça dondurulması ve diğer uzun süreli ısı işlemi isteyen yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 10 dakikadan 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"COOK" programı

Bu program; pirinç, karabuğday ve gevşek tohumlu lapaların hazırlanmasında tavsiye edilir. Otomatik pişirme zamanı, seçilmiş alt programına bağlıdır: QUICK COOK – 25 dakika, "COOK" – 1 saat, "OATMEAL" – 10 dakika). Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: diyapazon 5 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar, ayarlama adımı 1 dakikadır ("QUICK COOK", "OATMEAL") ve 30 dakikadan 2 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır ("COOK").

Sütlü lapaların pişirilmesinde yarım yağlı pastörize edilmiş sütlü kullanınız. Sütlü taşmasını önlemek ve gerekli sonucu elde etmeniz için, pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen hareketleri yapmalısınız:

- Suyun tamamen temizleninceye kadar tek parça tohumlu taneleri(pirinç, karabuğday, darı gibi) iyice yıkayınız.
- Pişirilmesinden önce çok fonksiyonlu pişiricinin kabi tereyağı ile yağlayınız.
- Reçete kitabında belirtilen talimatlara göre bileşenleri ölçerek orantıyı takip ediniz; bileşenler miktarlarını orantılı olarak azaltınız veya arttırınız.
- Kaymağı alınmamış sütlü kullanılmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Süt ve tohumların özellikleri, üretim yerleri ve üreticiye bağlıdır. Değiştiğinde, hazırlama sonuçlarını etkileyebilir.

"COOK" programda ısteddiğiniz sonuca varamadığınız takdirde "MULTI-COOK" evrensel programı kullanınız. Süt lapanın hazırlanması için ideal sıcaklığı – 100°C derecedir. Bileşenlerin miktarı ve pişirme zamanı, reçeteye göre ayarlayınız.

"PASTA" programı

Bu program; makarna ürünleri, yumurta pişirilmesinde tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 2 dakikadan 20 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Programının başlatılmasından sonra, su kaynadığını bildiren ses sinyale kadar bekleyiniz, sonra tüm bileşenlerini koyunuz, cihaz kapağı kapatınız ve "Start" butonuna basınız. Bundan sonra pişirme zamanın geriye sayımı başlar.



Bazı gıdaların pişirilmesinde (örneğin makarna ve sair) köpük oluşur. Köpüğün muhtemelen taşmasını önlemesi için pişirirken cihazın kapağını açık bırakabilirsiniz.

"SOUP" programı

Bu program ana yemekleri, komposto ve içeceklerin pişirilmesinde tavsiye edilir. Bu programda pişirme zamanı 1 saat otomatik olarak ayarlanmıştır. Ayrıca pişirme zamanının ayarlamasını manuel olarak ta yapabilirsiniz. Diyapazon; 10 dakikadan 8 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır.

"CAKE" programı

Bu program, hamur ürünlerinin pişirilmesinde tavsiye edilir (kek, bisküvi, börekler gibi). Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Ayrıca pişirme zamanının ayarlamasını manuel olarak ta yapabilirsiniz. Diyapazon; 30 dakikadan 4 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır.

III. EK OLANAKLARI

- Hamur yoğurması
- Yoğurt hazırlanması
- Ekmekek yapımı
- Fritürde kızartması
- Fondü pişirmesi
- Mama ısıtılması
- Sıvı ürünlerin pastörizasyonu
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerinin sterilizasyonu

IV. İLAVE AKSESUARLARI

Çok fonksiyonlu pişiriciye ilave aksesuarlar ayrı olarak satın alınabilir. Aksesuar çeşitliği ve cihaz modelinize uygunluğu hakkında bilgilerin bulunduğunuz ülkedeki resmi distribütöre başvurunuz.

RAM-CL1 – Evrensel kap kısıkaçı

Kap kısıkaçı, çok fonksiyonlu pişiricinin kabin daha kolay alınabilmesi için tahsis edilmiştir. 1 litreden 6 litreye kadar hacimli kaplar için uygundur. Kap kısıkaçları, diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanılabilir. Çelikten üretilmiştir. Kauçuklu çalışma yüzeyleri sayesinde bu kısıkaç, kabin sıkı tutulmasını sağlar. Bulaşık makinesi içinde yıkabilir.

RHP-M1 – Jambon kabi

Jambon, sarma ve diğer et, beyaz et ya da balıktan yapılan ince yemeklerin (farklı baharat ve dolgu ile birlikte) pişirilmesi için tahsis edilmiştir. Jambon kabi; çok fonksiyonlu pişiricide, fırında, aerogrilde yada ocakta kullanılan uygun boyutlu tencerede kullanılabilir.

RAM-FB1 – fritürde kızartma kabi

Çok ısıtılan veya kaynayan yağın (fritür) içinde farklı yemeklerin pişirilmesinde kullanılır. Paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sökülebilir kollu ve pişirmesinden sonra fazladan kalan yağ dökümü kolaylaştırıcı çengelne sahiptir. 3 litre hacimli her kap için uygundur. Diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanılabilir. Bulaşık yıkama makinesinde yıkamaya uygundur.

RAM-G1 – marker kapaklı yoğurt kap takımı (4 adet)

Farklı yoğurtların pişirilmesinde kullanılır ("Ek olanakları" bölümüne bakınız). Kaplar, son kullanma tarihini belirtilen tarih markerlere sahiptir. Diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanılabilir.

RB-C502 – ANATO® tarafından üretilen seramik kaplı kap (Kore)

Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa, dibine yapışmaya karşı ve ısı geçirgenliği özelliklerine sahiptir. Bunun sayesinde yemek hasarlı yüzeyine yapışmaz ve tüm pişirme süresi içinde düzenli olarak kızartılır ve pişirilir. Bu kap, özellikle daha yüksek kaliteli pişirme, kızartma ve sütlü lapaların pişirilmesi için üretilmiştir. Kabi, yemeklerin saklanması için ve fırında pişirmesi için çok fonksiyonlu pişiricinin dışında da ayrı olarak kullanılabilir. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

RB-S500 – çelik kabi

Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa sahiptir. Değişik çorba, komposto, marmelat ve reçellerin hazırlanmasında tavsiye edilir. Bunun içinde renderici, mikser ve diğer sebze, meyve, meyve püre ve kremalı çorbaların hazırlanmasında kullanılan mutfak aletleri kullanılabilirsin. Kızartması ve unlu ürünlerin pişirilmesi için uygun değildir. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

V. CİHAZIN BAKIMI VE TEMİZLEMESİ

Cihazı temizlemeden önce elektrikten ayırdığınızdan ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve abrazyiv olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizleme işlemini kullanılmadından hemen sonra yapmanız tavsiye ederiz. İlk kullanımdan önce ya da pişirmeden kalan kokuları yok etmek amacıyla 'STEAM-FISH' programda 15 dakikada limon yarısını pişirmenizi tavsiye ederiz.

STOP Temizleme sırasında abrazyiv maddeleri, abrazyiv kaplı süngerleri ve kimyasal agresif maddeleri kullanması yasaktır.

Gerektiğinde cihaz gövdesini temizleyiniz.

Kabi, her kullanımdan sonra temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Temizlemeden sonra kabin dış yüzeyini kurutunuz. İç alüminyum kapağının ve sökülür buhar valfinin temizlenmesi, cihazın her kullanımdan sonra yapılmalıdır.

İç kapağı temizlemek için:

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı açınız.
2. Aynı zamanda kapağın iç yüzeyinde bulunan iki plastik sabitleyici üzerine merkeze doğru basınç.
3. Fazla zorlanmadan iç alüminyum kapağını ana kapaktan ayırarak şekilde hafifçe kendinize doğru çekiniz.
4. Her iki kapağın yüzeylerini istak bez yada peçete ile siliniz. Gerekli hallerinde çekilen kapağı suyun altında temizleyiniz. Bulaşık deterjanı kullanınız. Bulaşık yıkama makinesinde yıkanması tavsiye edilmez.
5. Alüminyum kapağı oklulara yerleştiriniz, ana kapakla birleştiriniz ve fiske sesi gelinceye kadar sabitleyici üstüne basınız. İç alüminyum kapak kararlı bir şekilde sabitlenmelidir.

Sökülür buhar valf cihazın üst kapakta bulunmaktadır. Valfin temizlenmesi için:

1. Buhar valfin kapağını yavaşça çıkarınız ve çıkıttından tutarak hafifçe yukarı ve kendinize doğru çekiniz.
2. Valfin alt kısmında bulunan sabitleyicisini saat akrebinin aksine döndürünüz (<open> göstergesinin yönünde) ve sonra çekiniz.
3. Sabitleyiciden kauçuk eklemeyi yavaşça çıkarınız. Valfin tüm parçaları, temizleme kuralarını takip ederek yıkayınız.

STOP Dikkat! Valfin lastiğinin deformasyonu önlemesi için onu bükmeyiniz ve uzatmayınız.

4. Montajı ters şekilde yapınız: lastiği sabitleyicinin içine yerleştiriniz, valfin ana parçada bulunan oklular, diskin iç yüzeyindeki çıkıntılar ile birleştiriniz ve saat akrebinin yönünde döndürünüz (<close> göstergesinin yönünde). Buhar valfini, cihaz kapağında bulunan oklu içine yerleştiriniz.

Bu modelde yemeklerin pişirilmesi sırasında oluşan yoğunlaşma, cihaz gövdesindeki özel otuk içinde birikir ve cihazın alt kısmında bulunan konteyner içine akar. Yoğunlaşmayı kolayca mutfak peçetesini ile silinebilir.

VI. PIŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER**Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri**

Bu bölümde, çok fonksiyonlu pişiricileri kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların giderilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

YEMEK TAMAMEN PIŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri	Gidirme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildir.	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme sırasında gerekli olmadığı zamanlarda çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı açmayınız. • Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıkılaştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığını emin olunuz.
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildir.	<ul style="list-style-type: none"> • Kap, cihaz gövdesinin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabin dibini, ısıtan diskinne sıkıca bitişik olmalıdır. • Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma hücrelerinde yabancı cisimler bulunmadığından emin olunuz. ısıtan diskin kırılmasına dikkat ediniz.

Sorunun muhtemel nedenleri	Gidirme yöntemi
<ul style="list-style-type: none"> • Yemeğin bileşenlerini seçimi yanlışdır. Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçiniz. • Bileşenleri çok iri taneli olarak doğramıştır., yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal edilmiştir. • Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız). • Seçmiş olduğunuz reçetelerin, bu çok fonksiyonlu pişiricide hazırlanması için uygun değildir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesi arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteler). Sadece güvenebilecek reçetelere göre yemek pişiriniz. • Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlması için kapta çok az su vardır.	Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabin içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabin içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabin içinde fazla nem oranı vardır.	<ul style="list-style-type: none"> • Normal kızartmasında yağın kabin dibini ince tabaka olarak kapaması yeterlidir. • Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Haşlama sırasında: Yüksek astiteli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi	Reçetede aksi belirtilmedyse kızartma sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze döndürülmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözünüzüz ve suyu boğaltınız.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesi gerekir; yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takip ediniz.
Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağın yapışması ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabin içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
Kabin içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabin içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabin içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kullanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

YEMEK FAZLA PIŞMIŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş yada pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazir yemek otomatik ıstmada fazla beklemiştir.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması tavsiye edilmez. Çok fonksiyonlu pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'e kadar) kullanmanız tavsiye ederiz. Gerektiğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz (<detayları için sayfa 108 bakınız>).
<ul style="list-style-type: none"> • Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işleme görülmüştür (az yıkanması gibi). • Bileşenlerin oram yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır. • Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suya ilave yıkayınız.

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceki yemeklerin pişirilmisinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabin dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap ilyice temizlendiği ve dibini tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçetelere göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabin içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabin içine az miktarda ayıççek yağı ilave ediniz (özellikle yağ, kabin dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzensiz kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıklarla çevirmeniz gerekir.

TUR

Hafif ateşte pişirmesinde: kabin içinde nem oranı düşüktür.	Kabin içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabin içinde çok az sıvı kalması (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabin iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru konmadan önce kabin dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabin içine yağ dökmeyiniz).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabin içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızmata yemelerinizi 5 - 7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçete öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLI/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı çok fonksiyonlu pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda çok fonksiyonlu pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerekliğinde pişirilmiş ürünü, çok fonksiyonlu pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şekeri az çırpıp köpürttünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde bırakılmıştır.	
Unu etemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu çok fonksiyonlu pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	

i REDMOND çok fonksiyonlu pişiricinin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarda kabin içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Çok fonksiyonlu pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Buharda farklı yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilen zaman.

#	Yemek	Ağırlık, g. (miktar)	Su miktarı, ml.	Pişirme zamanı, min.
1	Dana fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
2	Kuzu fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
3	Tavuk fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Et veya balık kıymasından yapılan toptar (top köftesi)/ köfte	180 (6 adet)/450 (3 adet)	500	10/15
5	Balık (fileto)	500	500	10
6	Salata karides (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Havuç (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Pancar (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 saat 20 dak
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	15
11	Buharda pişirilen yumurta	3 ut.	500	10

i Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve tadmsal tercihinize göre değişebilir.

"MULTI-COOK" programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler

Çalışma sıcaklığı °C	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitabına bakınız):
40	Yoğurt hazırlanması, hamurun yoğurması
60	Pastörizasyon, yeşil çay hazırlanması, mama hazırlanması
80	Ekmek ve lor hazırlanması
100	Beze, reçel hazırlanması
120	Bonfile hazırlanması, Etin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi
140	Dumanlama, Hazır yemeklerin çıtır çıtır kabuğu oluşmasına kadar kızmaması
160	Patates çipsi hazırlanması

Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)

Programı	Kullanma tavsiyeler	Sıcaklık, °C	Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı	Pişirme zaman diyapazonu / ayarlama adımı	Etilenilen start. saat	Çalışma moduna geçiş bekleme süresi	Otomatik ısıtma fonksiyonu
STEAM	Sebzelerin buharda pişirilmesi	115-120	10 dak	5 dak - 1 saat / 1 dak	24	+	+
	Et, buharda pişirilmesi		40 dak				
	Balığın buharda pişirilmesi		15 dak				
FRY	Sebze kızmaması	150-155	10 dak	5 dak - 1 saat / 1 dak	-	+	+
	Et kızmaması		40 dak				
	Balık kızmaması		15 dak				
STEW	Etin hafif ateşte pişirilmesi, paça dondurması ve uzun süreli sıcaklıkta işlenmesi istenilen diğer yemeklerin pişirilmesi	90	1 çac	10 dak - 12 saat / 5 dak	24	-	+
MULTI-COOK	Sebze hazırlanması	Diyapazon 40-160, adım 20°C	15 dak	5 dak - 1 saat / 1 dak 1 saat - 12 saat / 5 dak	24	+	+
	Balık hazırlanması		20 dak				
	Et hazırlanması		40 dak				
PASTA	Makarna ürünleri ve sair yemeklerin hazırlanması. Sos ve yumurta haşlaması	118-120	8 dak	2 dak - 20 dak / 1 dak	-	+	+
QUICK COOK	Pirinç, karabuğday ve gevrek tohumlu lapaların hazırlanması	110	25 dak	5 dak - 1,5 saat / 1 dak	24	-	+
COOK	Pilav hazırlanması	120-125	1 saat	30 dak - 2 saat / 5 dak	24	-	+
COOK-OATMEAL	Sütlü lapa hazırlanması. Sebze haşlaması	90	10 dak	5 dak - 1,5 saat / 1 dak	24	-	+
SOUP	Değişik ana yemeklerin pişirilmesinde tavsiye edilir	90	1 saat	10 sak - 8 saat / 5 dak	24	-	+
CAKE	Hamur ürünlerin (kek, bisküvi, börekler gibi), zapekarka ve sufte pişirilmesinde tavsiye edilir.	110-122	1 saat	30 sak - 4 saat / 5 dak	24	-	+

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın giderilmesi
E1 – E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtıcı unsurun bozulması olabilir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıkıca kapatınız ve cihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyorsa ise yetkili servis merkezine başvurunuz.

Anıza	Muhtemel sebebi	Anızanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtıcı unsur arasında yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Çok fonksiyonlu pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kapı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtıcı unsurunu kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtıcı unsurunu 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/>).

Bölgemizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

IX. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili anızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamiri ya da değiştirimi ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıklılaştırıcı parçası gibi).

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

TUR

6. "Cooking mode" (نظام الطهي) - اختيار البرنامج الفرعي في برنامج "COOK".
7. "Product" ("نوع المواد") - اختيار نوع المواد في البرنامج "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK".
8. "Temperature" ("حرارة") - تغيير حرارة الطهي في البرنامج "MULTI-COOK".
9. "Start" ("تشغيل") - تشغيل البرنامج المثلث لتهيئة

A3 ترقية شاشة الأعداد

1. مؤشر برنامج الطبخ المختار
2. مؤشر الوقت الجاري
3. مؤشر وقت الطهي
4. مؤشر اعداد (1 أو 2) للتشغيل المزدوج
5. مؤشر نوع المواد في البرامج "COOK", "STEAM", "FRY".
6. مؤشر البرنامج الفرعي في البرنامج "COOK".
7. مؤشر حرارة الطهي في البرنامج "MULTI-COOK".

I. قبل بدء الإستخدام

قبل استخدام الجهاز اقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة دليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثير.

قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحبشة وأخرجه من الصندوق. أمتد كافة عداد المواد وعلامات الإنزال الملسقة باستثناء الغلاصة التي تحتوي على الرفق الملتصق.

عدم الرفق المتصلل على الجهاز يبرمك من حق خدمة الضمان تلقائيا.

نظف جسم الجهاز برفاش رطب، غسل القدرة بالماء الدافئ الصابون، جفف بقية. عند الإستخدام الأول قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة تعطل الجهاز. في هذه الحالة نظف الجهاز (الصفحة 611).

إبتداءً مع إستخدام الجهاز في ظهور أي عطل.

II. إستخدام جهاز الطبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المسوي الأفقي لئلا يلعب الجدار الخارج من صمام الجدار على ورق الجدران والطلائع الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد ألا توجد أفرار، أكواب مملئة أو خلل معين. يجب أن لا تكون مواد غريبة بين القدرة (الوعاء) وعنصر التسخين.

وضع السمات

1. قم بإزالة الجهاز بالشبكة الكهربائية. اضبط واسمك بالزر "Pre-set" يبدأ مؤشر دقائق الوقت الجاري بوميض على الشاشة.
2. اضبط على الزر "Cooking time" وادخل عدد الدقائق (خطوة الإكمال - 1 دقيقة). السراع بتغيير الوقت يكون بمسك الزر مضغوطا.
3. اضبط على الزر "Hour/Min" يبدأ مؤشر الساعات في الوميض. استعمل الزر "Cooking time" لإدخال عدد الساعات (السراع بتغيير الوقت يكون بمسك الزر مضغوطا).
4. عند الانتهاء، من إدخال الوقت اضبط على الزر "Keep Warm/Cancel" وانظر بعض التواني. سيتوقف مؤشر الوقت عن الوميض، والخيارات التي تم إدخالها ستسقط في ذاكرة الجهاز.

تعيين وقت الطهي

REDMOND RMC-M4502E تحتوي على إمكانية برمجة وقت الطهي بطريقة يدوية لكل برنامج، وتكون خطوة التعيير وحيز الوقت الذي وقع تعيينه مرتبطا بالبرنامج الذي وقع اختياره.

1. بعد اختيار برنامج الطهي والضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ مؤشر الدقائق في الوميض. يضغط الزر "Cooking time" قم بتغيير قيمة الدقائق (السراع بتغيير الوقت يكون بمسك الزر مضغوطا).
2. اضبط على الزر "Hour/Min" يبدأ مؤشر الساعات في الوميض. يضغط الزر "Cooking time" أدخل عدد الساعات عند الحاجة إلى اختيار وقت الطهي أقل من ساعة واحدة اضبط في نظام تحديد الساعات على الزر "Cooking time" حتى يتخفى من الشاشة مؤشر الساعات. اضبط على الزر "Hour/Min" يبدأ عددها مؤشر الدقائق في الوميض. يضغط على الزر "Cooking time" أدخل عدد الدقائق.
3. يفتح إغلق الخيارات التي تمت بها بالضبط على الزر "Keep Warm/Cancel". عند الضرورة قد يدخل برنامج الطهي من جديد.

RMC-M4502E.....	الموديل
800 وات	القدرة
240-220 فولت، 50 هرتز	الجهد
5 لتر	سعة الأبرية
.....	نظام الأبرية
.....	مجموع المواد من الالتصاق بها (DAIKIN (الباين)
.....	قابلية للتفكيك
.....	علامات التسوية
.....	ذاكرة فرغ متطورة
.....	موجودة

البرمج

1. STEAM-VEGETABLES (تبخير الخضرا)	8. QUICK (الطهي السريع)
2. STEAM-FISH (تبخير السمك)	9. COOK (الطهي العادي)
3. STEAM-MEAT (تبخير اللحم)	10. COOK-OATMEAL (طهي الصبغة)
4. FRY-VEGETABLES (قلي الخضرا)	11. PASTA (المكرونة)
5. FRY-FISH (قلي السمك)	12. SOUP (الحساء)
6. FRY-MEAT (قلي اللحم)	13. CAKE (كعك)
7. STEW (الطهي)	14. MULTI-COOK (الطبخ المتعدد)

الوظائف

- التسخين التلقائي..... إلى 24 ساعة
- تسخين الأكل..... إلى 24 ساعة
- تأجيل التشغيل..... إلى 24 ساعة، ب 2 عدادين

التركيبة

- طنجرة متعددة الطبخ وداخلها أبرة
- وعاء للطبخ على البخار
- سلة لتقلي
- ملقط لأبرية
- كأس قياس
- معرفة
- ملفحة مسطحة
- مسند للمعرفة/الملفحة
- سلك التزويد بالطاقة الكهربائية
- كتاب "100 أكلة"
- دليل التشغيل
- دفتر الصيانة

يضع المنتجين أن يدخل بعض التعديلات على الشكل والتركيبة، وكذلك على المواصفات التقنية للمصنوع خلال عملية تطوير متوالية عند إصدار النماذج في حويل هذه التعديلات.

A1 ترقية الطنجرة المتعددة الطبخ RMC-M4502E

1. غطاء مع صمام بخار قابل للتفكيك
2. غطاء داخلي من الألوينيوم
3. أبرية قابلة للزر RB-CS02
4. لوح التحكم مع شاشة الأعداد
5. ملفحة مسطحة
6. كأس قياس

وظائف الازرار A2

1. "Cooking time" ("وقت الطهي") - برمجة الساعات والدقائق، لوقت الطهي ووقت التشغيل المؤجل
2. "Hour/Min" ("إدخال الوقت") - لمرور لى نظام ادخال الوقت، اختيار "ساعات"/"دقائق" في نظام تحديد الوقت المأمون، التشغيل المؤجل لوقت الطهي
3. "Pre-set" ("الانتقال للمؤجل") - لمرور لى نظام تحديد الساعات والتشغيل المؤجل، اختيار عداد التشغيل المؤجل
4. "Keep Warm/Cancel" ("المحافظة على الحرارة (إلغاء)" - إلغاء وظيفة المحافظة على الحرارة للأطباق الجاهزة. تشغيل وإلغاء، والعبء والتسخين، إلغاء كل الأنظمة والاختيارات ما عدا اختيار الوقت الجاري
5. "Menu" ("قائمة الأكلات") - اختيار برنامج الطهي

قبل استخدام الجهاز اقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة دليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثير.

تدابير الأمن

لا يتحمل المصانع المسؤولة عن الأضرار نتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- هذه الألة الكهربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة للأغراض في محلات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي. يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز المناسب. في هذه الحالة لا يحمل المصانع مسؤولة عن عواقب ممكنة.
- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يتناسب جهدها بالجهود الإسمي لتغذية الجهاز (انظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة - قد يأتي عدم تناسب البرامترات إلى إنتعاش التيار أو التهايش الكابل.

- لا اتصل الجهاز إلا بماخذ مؤرزة - هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. إذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرزة كذلك.

إنهاء يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المجدية إنشاء العمل! احذروا استخدم قفايز الطبخ، لا نحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب الضغط على البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه وإنهاء تنظيفه أو نقله. انشل السلك الكهربائي بيدين جالين وإمسكه بإقبضة ليس بالسلك.
- لا مّد سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو قرب من أجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلمس الأشياء الحادة والزوايا وحواف الأثاثات.

أذكر: يمكن الإضرار بالجهاز لكابل التغذية الكهربائية أن يأتي إلى الخلال التي لا تلتاق طرف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

- لاضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطيه إنشاء العمل - هذا قد يأتي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.

يضع استخدام الجهاز في الهواء الطلق - وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يأتي إلى أعطاله الخطيرة.

- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه قد تمت اتمام تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط

يضع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قلبية الخرة أو المعوقة، يمكنهم إستخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول الإستخدام الآمن للجهاز و كانوا على علم بالمخاطر المرتبطة بإستخدامه.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. إخطح الجهاز وسلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف الكبار.
- يمنع إصلاح الجهاز المستعمل أو إدخال الاختيارات في تصميمه، من الضروري أن يعمل مركز الخدمة المسئول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يأتي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وأضرار الأملأك.
- إنهاء يحظر استخدام الجهاز في حالة أي من الأطفال!

1 هاهم في حالة التعديد البروامج اليدوي الطهي قد يعين الاختيار الجيز المناسب للاختيار لضخوة التعديد المبرمج البروامج الطهي الذي وقت اختياره وذلك طبقا لطبقا واختيار المصنع.

لتسهيل المهمة عليكم زاد عن الوقت للعدد في بروامج الطهي يبدأ من القيم الصغرى. هادح بإمالة طبقية في وقت عمل البروامج مع ما أاذ الطبخ في برنامج في الوقت الاساسي.

الطبخرة المتعددة الطبخ مجبورة بذاكرة غير متطابرة. في حالة انقطاع مؤقت للتحقة الكهربائية فن كل الاختيارات، ما فيها التشغيل الموجل، تحفظ في الذاكرة.

Function Preset (وظيفة “تأجيل الانطلاق”)

تسمح هذه الوظيفة بتعديد الوقت الدقيق الذي يتم فيه تسخين البروامج الاوتوماتيكي للطهي. تأجيل عملية الطهي يمكن تطبيقه في جز زمني من 1 إلى 24 ساعة مع خطوة تعديد من 10 دقائق. الجهايز مجهز بمراديين مستقلين يسمحان بتذكر الوقت الذي تم فيه في باب الايجان الخاصة الاكلة.

خطي التعداد يكون كذا

- في باختيار البروامج الاوتوماتيكي، وعند الضرورة قد يتغير وقت الطهي المحدد افرايبا.
- عند الضغط على زر “Preset” قد يتغير اذخا الساعات في الاعداد، TIMER 1 و TIMER 2.
- باعتمال الزر “Hour/Min” يفضح نظام اذخا الساعات في الاعداد، يبدأ مؤشر الساعات في اليمين.
- باعتمال الزر “Cooking time” اذخل عدد الساعات (خطوة الايجان - 1 ساعة)، بالضغط على الزر “Hour/Min” يبدأ مؤشر الدقائق في اليمين. عند استعمال الزر “Cooking time” اذخل عدد الدقائق (خطوة الايجان - 10 دقائق).
- عند الانتهاء من اذخا الوقت الضغط على الزر “START” سيشتعل مؤشر الزر “Keep Warm/Cancel”.
- ويستل “Preset”، يظهر على الشاشة الوقت الذي سيكوك في الالة جاهزة.

3 استعمال وظيفة “Preset” في كل البروامج مع عدا البروامج “PASTA” و “MEAT” (الحمم) و “FISH” (السمك) و “VEGETABLES” (الخضار) و “FRY” (الخبز). يجب اذخا بين الاختيار وان كان عدد الوقت في بعض البروامج قليلا بعد عن اذخا الجهايز الى الحالة الضرورية لوظيفة “Preset”.

لا يح تشغيل الاطباق البروامج لمدة طويلة اذا كانت الالة تحوي على سواد مرطحة.

Keep Warm Function (وظيفة المحافظة على حرارة الاكلات الجاهزة – التسخين التلقائي)

تشتغل اوتوماتيكا لمدة 60دقة بعد عمل بروامج الطهي ويحافظ على حرارة الطبخ المسوي في حدود 70-75 درجة لمدة 24 ساعة، ويستغل عند ذلك المؤثر “Keep Warm/Cancel” ويظهر على الشاشة عدد المرات لوقت عمل البروامج.

في بعض الاوقات التسخين التلقائي يامضط على الزر “Keep Warm/Cancel” وعندما ينتقن مؤشر الزر.

Reheat Function (ظيفة تسخين الاطباق)

REDMOND RMC-M4502E طبخرة تستعمل أيضا لتسخين الاطباق الباردة.

- ضع الالة في الوعاء وضع الالة في الطبخرة.
 - ارزل الغطاء، قد يتوصل الجهايز بتاثير كهربائي.
 - اضغط على الزر ويسمى في زر وضع مشغولة ويظهر الوائي “Keep Warm/Cancel” على الشاشة الصوتية. يستغل في الاطباق والمؤثر الزر على الشاشة، يبدأ الساعة في عد وقت التشغيل.
 - يتم اذخا الوقت في اليمين. عند الضغط على زر “Keep Warm/Cancel” يبدأ العد للحرارة لمدة 24 ساعة. بعد إيقاف التسخين يامضط وسمك الزر “Keep Warm/Cancel” حتى تطفئ مؤشر الزر.
- برامج مع الالة المتعددة الطبخ يمكن ان تحافظ على الالة في حالة اذخا لمدة 24 ساعة الا انه لا يمكن يدك بزر الاكل في هذا الظام اكثر من 2-3 ساعة ان كان ذلك يمكن احيانا ان ينسب في بعض خصائص الالة المتماثلة.

التسليع العام لعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية

- جيز (في بقياس مكونات الالكة حسب الوصفة.
- ضعها في الالكة، أكد من ان كل المكونات، بما في ذلك السوائل، موجودة تحت مستوى الخط الاعلى للقياس الموجود داخل الالكة. وضع الالة في جسم الجهايز. تأكد اناسا كليا العناصر المسخنة.
- عند غطاء الطبخرة حتى سماح نقر الانطلاق. قد يتوصل الجهايز بشبكة الكوربا.
- باعتمال زر “Menu” قد تم باختيار بروامج الطهي (يستغل على الشاشة المؤثر المثلل للبروامج).
- اذ كان البروامج يعين باختيار نوع الواد فاخر البروامج الفرعي المتقابل بامتثال زر “Product” (للبروامج “MULTI-COOK”, “STEAM”, “FRY” و “COOK”) و “Cooking mode” (للبروامج “COOK”). كل بروامج فرعي محدد مدة زمنية خاصة في افرايض الطهي. يمكن ان يظهر مؤشر في شاشة الجهايز.
- عند الضرورة يمكن تغيير قيمة الوقت المثبتة افرايبا.
- عند الضرورة اذخل وقت للانطلاق الموجل، تخلفي وظيفة “Preset” عند استعمال البرامج “FRY” و “PASTA”.
- اعط على زر “Start” لتشتغل بروامج الطهي. يستغل مؤشر الزر “Start” يبدأ تنفيذ بروامج الطبخ الذي تم تعديده عند التسخين للانطلاق. في البروامج “STEAM”، يبدأ العد الاذخا بعد ان يعلى الماء، ويمكن كتابة كلمة الجيار في الالة.
- باعتمال الزر “FRY”، “MULTI-COOK” و “COOK”، بعد دخول الجهايز في نظام الانشغال، في البروامج “PASTA” يبدأ بعد ان يعلى الماء، الالة في وضع الواد وضغط مؤشر زر “Start”.
- عند انتهاء عمل البروامج يامضط اذخا صوتية. حسب ترتيبات برامج الجهايز ان نظام التسخين التلقائي (يستغل مؤشر الزر “Keep Warm/Cancel”).
- بعد اذخا البروامج الذي تم اطلاقه، او وقع عملية الطهي او إيقاف نظام التسخين التلقائي بالضغط على الزر “Keep Warm/Cancel”.



ينصح باعستمال الوصفات التي تفرجها في الكتاب “100 اكلة” لمنسبته خصوصا لهذا الموديل والتي تصاحب طبخرة الطبخ المتعدد RMC-M4502E REDMOND.

في حالة ما في عمل الالة نتيجة المرموذة في الانظمة الاوتوماتيكية العادية، فاستعمل بعدها النظام “MULTI-COOK” مع جز حريم للاختيار اليدوية التي تذكركم عن كبريات التيارات الجياريك للطبخية.

البروامج “MULTI-COOK”

هذا البروامج مخصص لطبخ كل الاكلات تقريبا حسب معلمات بخارها الطاعي الحرارة و وقت الطهي، يفضل برنامج “MULTI-COOK” يمكن للطبخرة المتعددة الطبخ ان تحوض مسانسة كاملة من اوقات الطبخ ويمكن من طهي ابي اكلة حسب الوصفة التي اصنعت والتي فرأت فيها في كتاب طبخ. قديم او احدثها من الاوتريز مثلا. يحصل هذا البروامج امكانية اختيار الوقت لطهي المواد افرايبا المتضار. المسك. الحمه.

يوثق الوقت الافرايبى للطبخ بنوع المواد التي في اختيارها: “VEGETABLES” (خضار) – 15 دقيقة، “FISH” (سمك) – 20 دقيقة، “MEAT” (الحمم) – 40 دقيقة. حرارة افرايبا - 160 درجة.

جزر الصبب البودي لوقت 5 دقائق – 12 ساعة مع خطوة تعبير: 1 دقيقة – للفاصل ابي حدود 1 ساعة، و 5 دقائق – للفاصل من 1 الى 12 ساعة.

جزر خضيب الحرارة البودي (يتغير بضغط الزر 160° – 40° Temperature) درجة مع خطوة تعبير من 10 درجة.

في البروامج “MULTI-COOK” يطبخ عدد كبير من الاصلح. استعمال الكتاب “100 اكلة” الذي ألقه طبخون مشغوفون بالاجود العاصر يدرجات الحرارة المرتفعة لمطبخ طبا مختلف الاكلات ولواذ.

البروامج “STEAM”

ينصح بهذا البروامج لطهي الخضار، العجاء، المسك، الحمه، الاطباق الصحية النباتية، واكلات الاطفال. يكون وقت الطهي افرايبا مرتبطا بنوع المواد، “VEGETABLES” (الخضار) و “FISH” (السمك) – 10 دقائق، “FISH” (السمك) – 15 دقيقة، “MEAT” (الحمم) – 40 دقيقة. لكل كمية تبييت ايزمى للطهي من 5 دقائق الى 1 ساعة مع خطوة التعديد من 1 دقيقة.

للتطهي على ابرامج التسخين العماوة (مجموذة من الازيكية):

- اسكب في الالكة 1000-1000 مل ماء، مع الالة في الجاهوة للطهي على البخار.
- في بقياس الالكة ويختصها حسب الوصفة. وضعها كليا بالناسوي في الحاوية وضع الالة في جسم الجهايز. تأكد من ان الالكة لئاسمة كليا العناصر المسخنة.
- في ترتيبات التسخين 1-3 الى 15 في الباب “التسليع العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية” (المصفحة [6]).

البروامج “FRY”

ينصح بهذا البروامج لقي الطبخ، الخضرة، الطيور والمسك وغيرها. يكون وقت الطبخ افرايبا مرتبط بنوع المواد المتخارة، “VEGETABLES” (الخضار) – 10 دقائق، “FISH” (السمك) – 15 دقيقة، “MEAT” (الحمم) – 40 دقيقة. يمكن تبييت الجزر ايزمى للطهي من 5 دقائق الى 1 ساعة مع خطوة التعديد من 1 دقيقة. يمكن قلي المواد مع رفق غطاء الجهايز.

البروامج “STEW”

ينصح بهذا البروامج لطهي الخضار والحمم والمسك والجزر. كذلك لطبخ هياينة اللحم واطباق اخرى تشتغل معالجة حرارية طويلة. وقت الطبخ الافرايبى في البروامج 1 ساعة. يمكن تعديد الوقت يدويا في جزر من 10 دقائق الى 12 ساعة مع خطوة التعديد من 5 دقائق.

البروامج “COOK”

ينصح بهذا البروامج لتسخين الزر والحمهدة للفتت من الجيوب. الوقت الافرايبى للبروامج مرتبط بتروامج الالوق افرع الجهايز “QUICK COOK” – 15 دقيقة، “COOK” – 10” و “OATMEAL” (قوي) يمكن تعديد الوقت يدويا في جزر من 5 دقائق الى 30.1 ساعة مع خطوة التعديد من 1 دقيقة (“QUICK COOK”, “OATMEAL”). و 30 دقيقة الى 2 ساعة مع خطوة التعديد من 5 دقائق (“COOK”).

عند طبخ العصاوان من الحليب استعمال الحليب المبستر درجة خفيفة. تجنب الطبايان والحمصون على نتيجة جيدة مرتبط باصعاال التالية قبل الطبخ:

- غسل جيد كل الجيوب الكاملة (الأرز، الحنطة السوداء، الذرة و غيرها) حتى يصير الماء نظيفا.
- قبل الطبخ غيئة اية الطبخرة بارتدة.
- الاعوام الصالح للسنس وقياس مكونات طبق التوصيات من كتاب الاكلات، الزيادة او النقصان في كمية المكونات طبق التنسب.
- عند استعمال طراز طبق حمله يأم، مجال للذراب في 1:1.

يمكن ان تختلف خصائص الحليب والحبوب حسب مكان انتاجها و هو ما يؤثر اسيما على نتائج الطبخ.

اذا لم تستعمل على نتيجة المرموذة في البروامج “COOK” استعمال البروامج لامل “MULTI-COOK” الحرارة المثلى لطبخ عصيدة الحليب هي 100 درجة. مع كمية لكوركات و وقت الطبخ حسب الوصفة.

البروامج “PASTA”

يصلح هذا البروامج كتسخين المرموذة، سلا البيض والفاثاق. وقت الطبخ الافرايبى في البروامج 8 دقائق. يمكن تعديد وقت الطهي يدويا في جزر من 10 الى 20 دقيقة مع خطوة التعديد من 1 دقيقة. بعد تشغيل البروامج انتظر الاشارة الصوتية التي تعلن عن غليان الماء، بعد ذلك اذخا غطاء الجهايز واضغط على زر “Start”، بعد ذلك يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي.

عند طهي بنوع المواد (المرموذة وغيرها) يكون زيد. لتعادي فضاء الزراب خارج الالة ينصح بطبخ بغطاء مشنوح.

البروامج “SOUP”

ينصح به لطهي مختلف الاطباق الازلي وكذلك الكميوت والشربيات. الوقت الافرايبى للطهي في البروامج 1 ساعة. يمكن تعديد

وقت الطهي يدويا في جزر من 10 الى 8 ساعات مع خطوة التعديد من 5 دقائق.

البروامج “CAKE”

يصلح هذا البروامج لطبخ العجاء (الكعك والبسكوكة والظفار). الوقت الافرايبى للطهي في البروامج 1 ساعة. يمكن تعديد وقت الطهي يدويا في جزر من 30 الى 40 ساعات مع خطوة التعديد من 5 دقائق.

III. امكانيات اضافية

- بسرارة المنتجات الساخنة
- تعليم المنتجات العادية
- تثبيت العجين
- تعليم الحبوب
- تسخين الطعام للذلازل
- تسخين الطعام افرع الزر

IV. معدات اضافية

لاقتنا، الملحقات الاضافية للتبخرة المتعددة الطهي. يرمى الاتصال بعمليل الشركة في بلاك حتى تتأكد من مسائل الترقية. الاقتناء، والوظائف مع موديل الجهايز.

الترافق RAM-Cable – ملقط شامل لالكية

لالكية مبرمجة وأتمتة من الوعاء، التلقة الالكية ذات المسة من 1 الى 6 بزر. يمكن استعمال مراكات اخرى مع الطبخرة متعددة الطبخ، مصنوعة من الصلب. الاخرى اذخا: القلي صلحو الجهايز يمكن من مسك، مشغون لالكية. يمكن غسلة في آلة غسيل الصحون.

M01-RHP – آلة طبخ اللحم.

آلة ضغط اللحم، القوائم وضخات اخرى من اللحم، من الطيور والمسك مع اضافة الهارات. يمكن استعمالها في الطبخ، مصنوعة من الصلب. الاخرى اذخا: القلي صلحو الجهايز و بسيطة في قدر من حجم موافق على النار.

FBI-RAM – قلة لقي البطاطس

تستعمل لقي مواد مختلفة قلة لقيدا في زرع (تبييت القلي الطهي)، مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ. بما فيها يفكك وحفظات لتسخينها على الاليل. صلب البورت الرالدة بعد الطهي. تتطابق مع كل الالكية ذات المسة اكثر من 1 لتر. يمكن استعمال مع مراكات اخرى من طبخرة التعديد الطبخ. يمكن غسلها في آلة تسليع الصحون.

G1-RAM – عدة اوعية لطبخ الزبادي بعلالمات على الالغطية

معدة لتحصير الواد مختلفة من الزبادي. الالوية لاصحة لعدد علامات التاريخ التي تسمح بمرافقة تاريخ الصلاحية. يمكن استعمال اوعية من مراكات اخرى.

C502-RB – وعاء بخلافا من السيراميك Anato* (كوريا)

المسة: 5 لتر. عالي المقاومة الميكانيكية. خصائص عالية لتعديم الحرارة وفقد الانصااق لمنع التصاق الاكل على الوعاء. يسمح بالنقى والطيخ بالناسوي خلال كل عملية. الوعاء مصنوع لوجية عالية من القلي والطهي و الطبخ للتعصاان من الحليب. يمكن استعمال الوعاء، خارج الطبخرة المتعددة الطبخ وذلك لحفظ المواد الغذائية وتضمير الاطباق في الفرن. يمكن غسلة في آلة غسيل الصحون.

S500-RB – وعاء من فولاذ

المسة: 5 لتر. عالي المقاومة الميكانيكية. ينصح به لطهي مختلف انواع العصاوان، الكميوت، الخضاف. يسمح باستعمال الحفظ والخللاط ومعدات مطبخية اخرى. عند طهي اللحم من الخضار، الغلاان من المجمون والمقطع، لا يصح باعستمال القلي والطيخ في الفرن. يمكن غسلة في آلة غسيل الصحون

V. صيانة الطبخرة متعددة الطبخ

قبل البدء في تنظيف الجهايز تأكد من انه غير موصول بتسلك الكهرباء وأنه يوز تهانيل. استعمل قاشا ناعما ومواد غير جارية لغسل الصحون. ينصح بتنظيف الجهايز بمزيج ماء و الطبخ.

قبل استعمال الالوق او بوزر الالة البروامج بعد الطبخ ينصح باصعاال تصفية ليمونة مدة 15 دقيقة في برنامج “STEAM-FISH”.

STOP

ينصح بالجسم المشغوع عند الضرورة.

يجب تنظيف الالكة بعد كل طبخ. يمكن استعمال آلة الغسل الالوي. بعد الفسل يجب مسح المسامحات الخارجية لالكية حتى تجف. بعد كل كوركات للجهايز يجب تنظيف الغطاء الداخلي من الايونيموم وصمام البخار المسخنة.

تنظيف الغطاء الداخلي:

- ارفع الغطاء الطبخرة الطبخ.
- اطفئ التوازي على التبييت من البسكوكة حتى تنفصما في الجية الداخلية السفلى للغطاء.
- بدون استعمال لاقوة لسحب الغطاء، الداعلي من الايونيموم يجده برفق الى نفسك الى اسفل حتى ينضغل عن الغطاء الاساسي.
- اصح مسحة الغطاءين بغداي بشق او منديل. عند الحاجة اغسل الغطاء المزروع تحت تدفق الماء، واستعمل مواد تنظيف الالوي. لا يح باعستمال آلة غسيل الصحون.
- مع بالتركيب في النظام المتكامل. قدح الغطاء، من الايونيموم في الاياميدي العليا وادمجها بالغطاء الاساسي. مع قليل

<p>من القوة اضغط على المئتين حتى سماع نقرتها، يجب تثبيت الغطاء الداخلي من الأيونيموم بطريقة مضمونة.</p> <p>تطبيق صمام البخار موجود على الغطاء الأيمن للجهاز:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اسحب برفق صمام البخار بجذبه من الغطاء بطوق خفيفة إلى لئسك إلى أعلى. 2. اضغط على المئتين في الجهة السفلية لليمين عند اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه «open») حتى النهاية والزمن. 3. تسحب برفقة حافة غطاء المئتين، أسفل كل أجزاء الصمام حسب قواعد التنظيف. <p>انتبه؛ حتى تجنب عتوجاج الحفظة المنظافية يمنع لها وجذبه.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. قم بتجميع صمام البخار مع التمسك للمعكبات مع الحفظة المنظافية في المئتين، قابل الاعداد للتمسك مع التتواتر في الجهة الدائرية للصمام و من المئتين في اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه «close»). مع صمام البخار في العفارة على غطاء الجهاز بالتواتر في اتجاه الساعة. <p>خلال تحضير الأكل يمكن أن يتكون ماء من كثافة البخار والذي يتجمع في هذا الموديل في تحريف خاص على جسم المنتج حول الألية. يمكن إزالة هذا الماء بسهولة باستعمال منديل مخطط.</p>	<p>ارجع إلى الوصفة المثبتة (المنكيفة مع طراز الجهاز). من الضرورة أن يوافق إنقضاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ التعليمات الموصى بها.</p> <p>كل مرة يجب غسل الجريش من الحبوب الكاملة والقمح والسمك والمنتجات البحرية تماماً بالماء الطفيف.</p>
--	--

تغير لون الطعام

<p>قبل بدء الطبخ تأكد أن القدرة نظيفة و أنه ليس هناك اضرار في طلاء القدرة لأن ذلك يسبب في التصاق المواد بها.</p> <p>ارجع إلى الوصفة المثبتة (المنكيفة مع طراز الجهاز).</p> <p>انقش وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المنكيفة للجهاز مع طراز الجهاز.</p> <p>عند القلي الهادئ أسكب شيئاً من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة دقيقة من الضرورة أن يفرغ الحواصل في القدرة باستمرار أو تقلبها بعد فترة معينة.</p> <p>أضف نسبة أكثر من الماء في القدرة. لا تفتح غطاء الجهاز خلال الطبخ بدون الضرورة.</p> <p>التزم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجاهزة.</p> <p>أدهن قاعدة الفرن وجدرها بالزيت اليزدي أو البتاني قبل وضع العجين (لا تسكب الزيت في القدرة).</p>	<p>لقد تغيرت بصورة السببة بعد الطبخ السابق. تفرغ طلاء القدرة بسبب في التصاق المواد بها.</p> <p>يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تصح به الوصفة.</p> <p>حددت وقت الطبخ طويلا جدا.</p> <p>عند القلي؛ نسبت أن تسكب الزيت في القدرة؛ لم يفرغ الحواصل المطبوخة أو نلتها.</p> <p>عند السليبه؛ في القدرة قليل من الماء.</p> <p>عند السلق؛ الماء في القدرة قليل جدا (خوفت نسب المكونات).</p> <p>عند التحميص؛ لم تدهن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.</p>
---	--

فقد الحاصل شكل الطبخ

<p>مزجت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.</p> <p>حددت وقت الطبخ الطويل جدا.</p>	<p>عند القلي الهادئ لا تترك الطعام أكثر من كل 5-7 دقائق في كل حينة و أخرى.</p> <p>قصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المنكيفة مع طراز الجهاز</p>
---	--

الخيز رطب

<p>اختر المكونات حسب وصفة الخيز. حاول أن تختار مكونات من حواصل تحتوي على كثير من الماء، أو استخدمها بمقدار أقل عند الأكل.</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p>	<p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p> <p>استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أضطت زائدا من الماء (عطلوات اوفواكه رطبة، حبوب مجيد، قشدة و رائة وأخ).</p>
--	---

لم يرتفع الخيز

<p>عند القلي؛ نسبت كثيرا من الزيت البتاني في القدرة.</p> <p>زيادة الماء في القدرة.</p> <p>عند السلق؛ تخر المرق عند سلق المواد مع الحصوصه العاليه.</p> <p>خلال الاختيار التصف العجين بالغطاء الداخلي وسم صمام البخار الخارجي.</p> <p>وضعت كثيرا من العجين في القدرة.</p>	<p>عند القلي؛ نسبت كثيرا من الزيت البتاني في القدرة.</p> <p>زيادة الماء في القدرة.</p> <p>عند السلق؛ تخر المرق عند سلق المواد مع الحصوصه العاليه.</p> <p>خلال الاختيار التصف العجين بالغطاء الداخلي وسم صمام البخار الخارجي.</p> <p>وضعت كثيرا من العجين في القدرة.</p>
---	---

إذا نقص الماء في القدرة، فتشغل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من الأجهزة REDMOND في البرتايميز "STEW" و "SOUP" ، في هذا الحالة يوقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الأوتوماتيكي.

الأوقات المقترحة لطهي مختلف المواد على البخار

العدد	المادة	الوزن، غ/(كجمية)	حجم الماء مل	وقت الطهي، دقيقة
1	شرايح من لحم البقر (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	30
2	شرايح من لحم الخروف (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	30
3	شرايح من لحم الدجاج (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	15
4	كرات اللحم/الكتفتة	180 (6 وسمات) / 450 (3 وسمات)	500	10/15
5	السمك (شرايح)	500	500	10
6	كرويتي السلاطة (منظفة، مسلوقة مبردة)	500	500	5
7	بطاطس (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	20
8	الجزر (مكعبات 5.1 - 5.1 سنتمتر)	500	500	30

VI. التوصيات الخاصة بالطبخ

أخطاء الطبخ وطرق إزالتها

في هذا الفصل نوضح الأخطاء العادية المرتكبة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف ونوضح الأسباب المحتملة وطرق إزالتها. في هذا الفصل نوضح الأخطاء العادية المرتكبة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف ونوضح الأسباب المحتملة وطرق إزالتها.

طرق الحل	أسباب المشكلة المحتملة
خلال الطبخ لا تفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة. <p>إفراط الغطاء حتى تسحب القفزة. تأكد ألا يمنع أي شئ إفلاق غطاء الجهاز بإحكام ولم تتشوه حافة منع التسرب على الغطاء الداخلي.</p> <p>يجب أن توضع القدرة في جسم الجهاز بصورة مستوية وقاعدة ملتصقة بقرص التسخين.</p> <p>تأكد ألا يوجد مواد غريبة في جحرية العمل. لا تترك قرص التسخين وسخا.</p>	أسباب المشكلة المحتملة
من الأفضل أن تستخدم الوصفات المثبتة (المنكيفة مع طراز الجهاز). <p>استخدم الوصفات التي تستطيع أن تصمد عليها.</p> <p>من الضرورة أن يوافق إنقضاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ للوصفة المختارة.</p> <p>أملاً القدرة بالماء حسب الحجم الذي تصح به الوصفة. إذا شككت فراجع مستوى الماء أثناء الطبخ.</p>	فسل إنقضاء، مكونات اللون. لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح. <p>لقد قطعتم المكونات قطعاً كبيرة، خربت النسب العامة لوضع المواد.</p> <p>عنت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحسب وقت الطبخ).</p> <p>نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق للتحضير في هذا الجهاز.</p> <p>عند الطبخ على البخار، في القدرة قليل من الماء وبالتالي كثافة البخار لا تكفي.</p>
عند القلي؛ نسبت كثيرا من الزيت البتاني في القدرة. <p>زيادة الماء في القدرة.</p> <p>عند السلق؛ تخر المرق عند سلق المواد مع الحصوصه العاليه.</p> <p>خلال الاختيار التصف العجين بالغطاء الداخلي وسم صمام البخار الخارجي.</p> <p>وضعت كثيرا من العجين في القدرة.</p>	عند القلي؛ نسبت كثيرا من الزيت البتاني في القدرة. <p>زيادة الماء في القدرة.</p> <p>عند السلق؛ تخر المرق عند سلق المواد مع الحصوصه العاليه.</p> <p>خلال الاختيار التصف العجين بالغطاء الداخلي وسم صمام البخار الخارجي.</p> <p>وضعت كثيرا من العجين في القدرة.</p>

تهرأ الحاصل

<p>أعطيت في اختيار نوع الحاصل أو عند تعيين عدد (أحساب) وقت الطبخ اكتشفت أن مقادير المكونات قليلة جدا.</p> <p>بعد أن جيز الطبخ وفتح الجهاز على التسخين الأوتوماتيكي وقفا طويلا جدا.</p> <p>يتبخثر الحاصل عند السلق</p>	<p>ارجع إلى الوصفة المثبتة (المنكيفة مع طراز الجهاز) . من الضرورة أن يوافق إنقضاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها مع اختيار البرنامج ووقت الطبخ التعليمات الموصى بها.</p> <p>استخدم التسخين الأوتوماتيكي وقفا طويلا لا ينصح به. إذا كان إيقاف الوظيفية في جهازك مبرمج مسبقا فيمكنك أن تستخدمه.</p>
---	---

يمكن أن تتعلق كمية وخصائص اللين يمكن ظروف انتاجه. ننصح ألا تستخدم إلا اللين الجستر بحرارة فائقة بنسبة دهنية حتى 2.5% عند الضرورة يمكنك أن تعبر قليل من الماء إلى اللين.

VII. الأعطال، أسبابها، كيفية معالجتها

إزالة العطل،	أسباب محتملة	إشارة العطل على شاشة العرض
قطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسح له أن يردأفق العطل، لماذا إذا بقيت المشكلة فموجي أن مركز الخدمة المفروض.	خطأ، للظنومة (يمكن تعطل لوحة التحكم الإلكترونية أو مستعربات المرارة) أو ليس العطاء، معلق صوزة كاشية.	E3 – E1

إزالة العطل	سبب محتمل	عطل
لا يشتغل الجهاز	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	لا يشتغل الجهاز
راقب الجهود في الشبكة الكهربائية.	تغذية كهربائية منقطعة	
راقب الجهود في الشبكة الكهربائية.	وقفت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التسخين.	
أزل المادة الغريبة.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.	يستغرق طبخ الطعام وقتا طويلا جدا.
	ضع القدرة بصورة مستوية غير مستوية.	
	توسع عنصر التسخين	
أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسح له أن يرد. نكف عنصر التسخين.		

VIII. إلتزامات الضمان

يقدّم الضمان لهذا الجهاز – 25 شهرا 1 منذ يوم الشرائه. خلال فترة الضمان يلتزم المصانع أن يزيل بتغطية الإصلاح.

تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كنه أي أخطاء، تعضيبة تسيبت من سي، جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذا إلا في حالة إثبات تاريخ البيع يتعم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

لا يعرف هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، في يصلح ومي بذلك التجميع ومي يخبر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعات المنتج لماذا. لا يشمل هذا الضمان الاستهلاك الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وفلاذ، خزني وفلوري والاحتيايا المظاتيبة وألغ).

من العروزي ان يتلف العمرة ويأجل الإستخدام وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنجم للمحل الخاص بمعالجة التلايات. لا تلاف هذه للتدابير مع الفواتير للمترية العادية.

المادة	الوزن، غ/(الكمية)	حجم الماء، مل	وقت الطهي، دقيقة
الفتت (مكميات 5.1 - 1.5 سنتمتر)	500	500	1 ساعة 20 دقيقة
خضر (مطازج التيرود)	500	500	15
بيض على البخار	وحدات 3	500	10

يحب الإخذ بعين الإعتبار ان هذه ليست الا الإقرامات عامة. وقت العقيقي يمكن ان يختلف من القيم المقترحة وذلك حسب جودة كل مادة غذائية، وكذلك حسب الإذواك الشخصية.

إقترحات استعمال الانظمة الحرارية في البرنامج “MULTI-COOK”

الدرجة العملية، درجة	الاستعمال المقترح (النظر كتاب الاكلات):
40	طبخ الزبادي، وعجن العجين
60	السيرتة، طبخ الشاي الاظضر، أكل الاطفال
80	إعداد الجين والتبيذ
100	اعداد اللحم ومصجون الفلال
120	طبخ العروبيد، وطهي اللحم
140	تدخين وقلي الاكلات الجاهزة للحصول على القشرة المقرمشة
160	قلي البطاطس فري

جدول برامج الطهي (اختيارات المصنع)

وظيفة التسخين المتكامل	التنازل (الوصول الى الطعم العملي)	الانتقال المؤجل ساعة	الجزيء الزمني للتلفظ/خطو التعدييد	وقت الطهي الإجمالي	حرارة، درجة	الإقترحات استعمال
+	+	24	5 دقائق - 1 ساعة / 1 دقيقة	10 دقائق	115-120	طبخ الخضار على البخار طبخ اللحم على البخار طبخ السمك على البخار
+	+	-	5 دقائق - 1 ساعة / 1 دقيقة	10 دقائق 40 دقيقة 15 دقيقة	150-155	قلي الخضار قلي اللحم قلي السمك
+	-	24	10 دقائق - 12 ساعة / 5 دقائق	90 ساعة		طهي اللحم، اعداد الهاميات والاطباق التي تتطلب معالجة حرارية طويلة
+	+	24	5 دقائق - 1 ساعة / 1 دقيقة 1 ساعة - 12 ساعة / 5 دقائق	15 دقيقة 20 دقيقة 40 دقيقة	160-164 خطوة 20 درجة	اعداد الخضار اعداد السمك المستعمل يدويا للحرارة والوقت اعداد اللحم
+	+	-	2 دقائق - 20 دقيقة / 1 دقيقة	8 دقائق	118-120	طبخ المعكرونة، سلق الفاصوليا والبيض
+	-	24	5 دقائق - 1 ساعة / 1 دقيقة	25 دقيقة	110	طبخ الأرز، الحنطة السوداء، والمعاملد المغتته من الجيوب
+	-	24	5 دقائق - 2 ساعة / 5 دقائق	1 ساعة	120-125	طبخ الأرز باللحم
+	+	24	5 دقائق - 5.1 ساعة / 1 دقيقة	90 دقائق	90	اعداد العصيدة من الحليب ولسق الخضار
+	-	24	10 دقائق - 6 ساعة / 5 دقائق	1 ساعة	90	اعداد مختلف الاطباق الاولية
+	-	24	30 دقيقة - 4 ساعات / 5 دقائق	1 ساعة	110-122	لطيخ الخبز (الكعك) والسكوتة والفطائر)، اعداد مختلف الاطباق في الفرن والحوكولامة بالحليب

ARE



© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ALL RIGHTS RESERVED. 2014

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of REDMOND INDUSTRIAL GROUP 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-M4502E-UM-6R