

REDMOND

Multicooker
SkyCooker
RMC-M800S-E



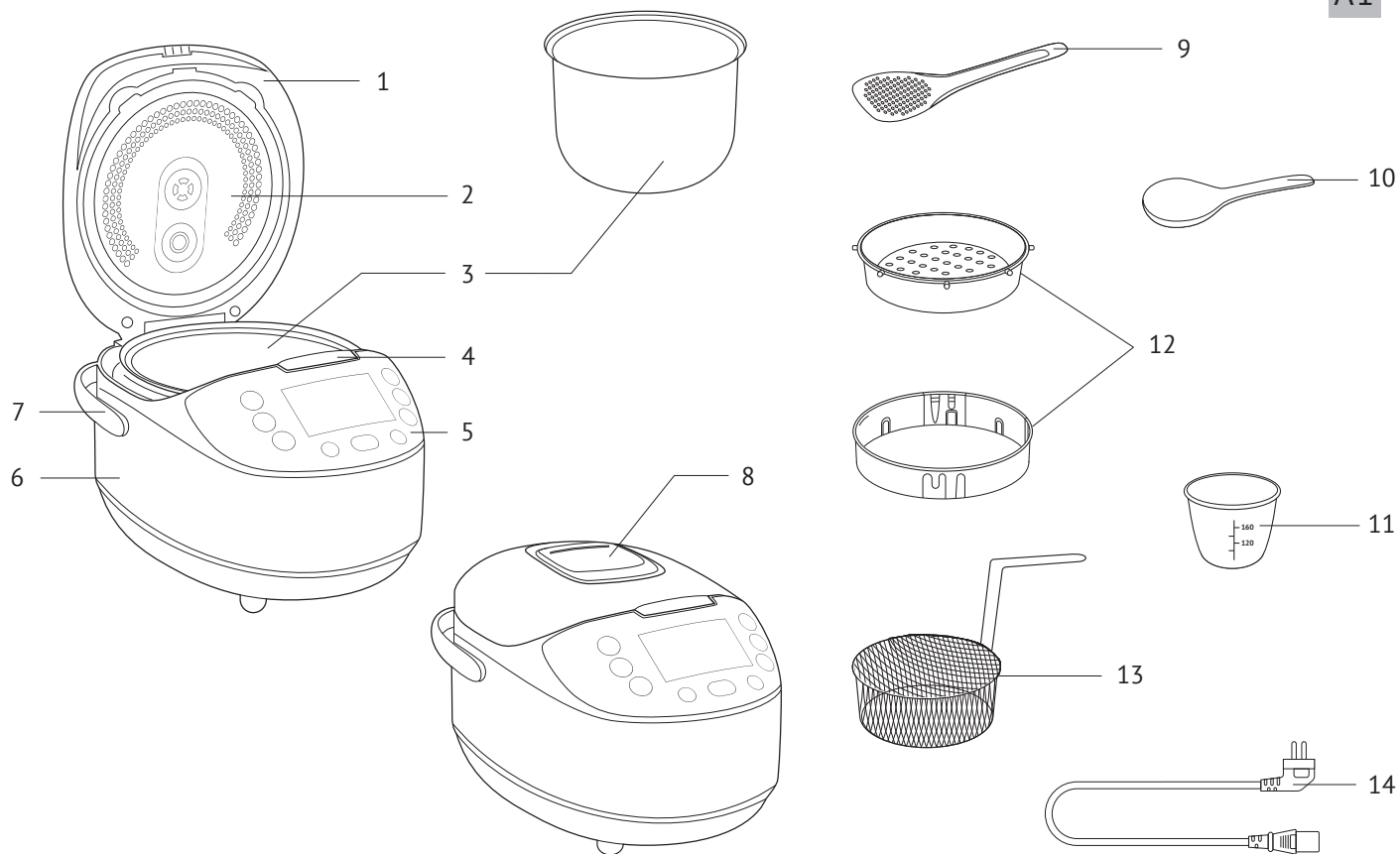
User manual

GBR	6	LVA	94
FRA	13	EST	101
DEU	21	ROU	109
NLD	29	HUN	115
ITA	36	BGR	122
ESP	44	HRV	130
PRT	52	SVK	137
DNK	59	CZE	144
NOR	67	POL	151
SWE	73	GRC	158
FIN	80	TUR	167
LTU	87		

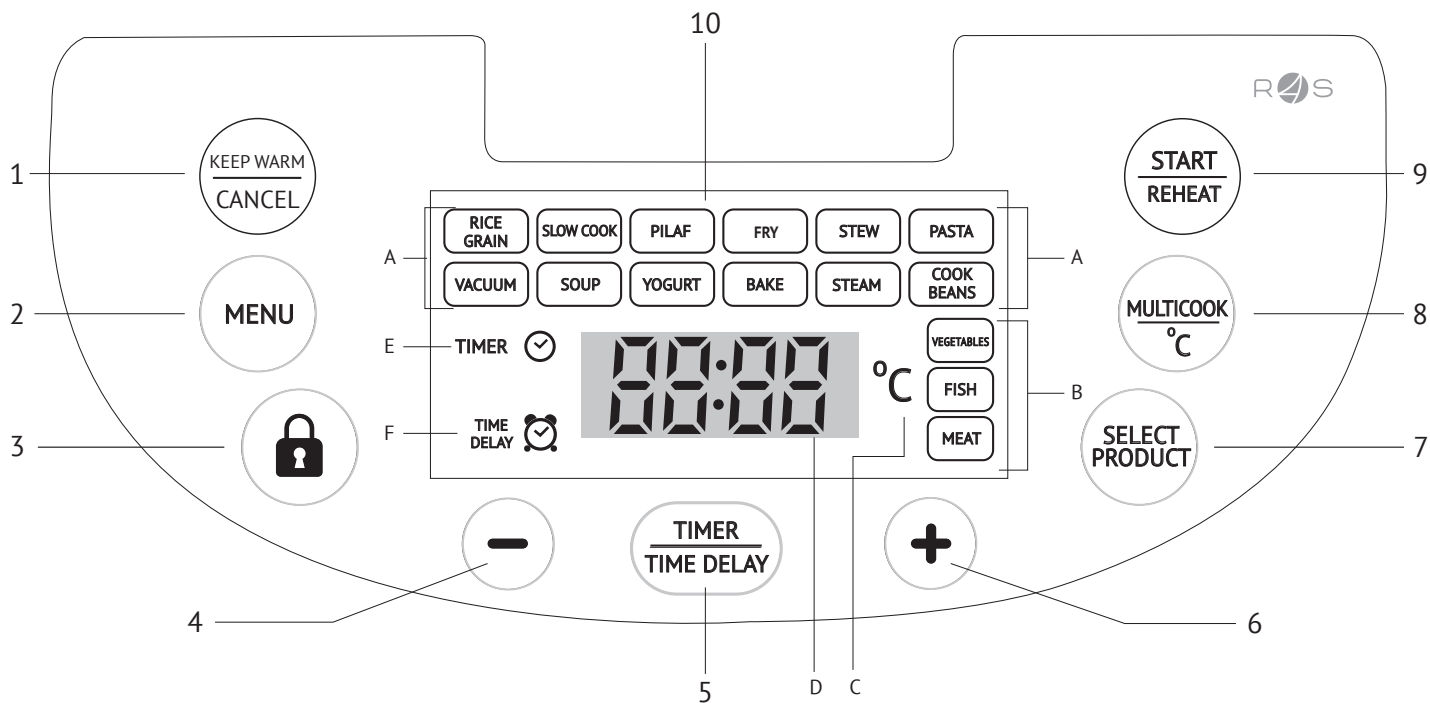
Appliance control via the wireless network. Instruction on the **R4S Gateway** application installation is available through the link

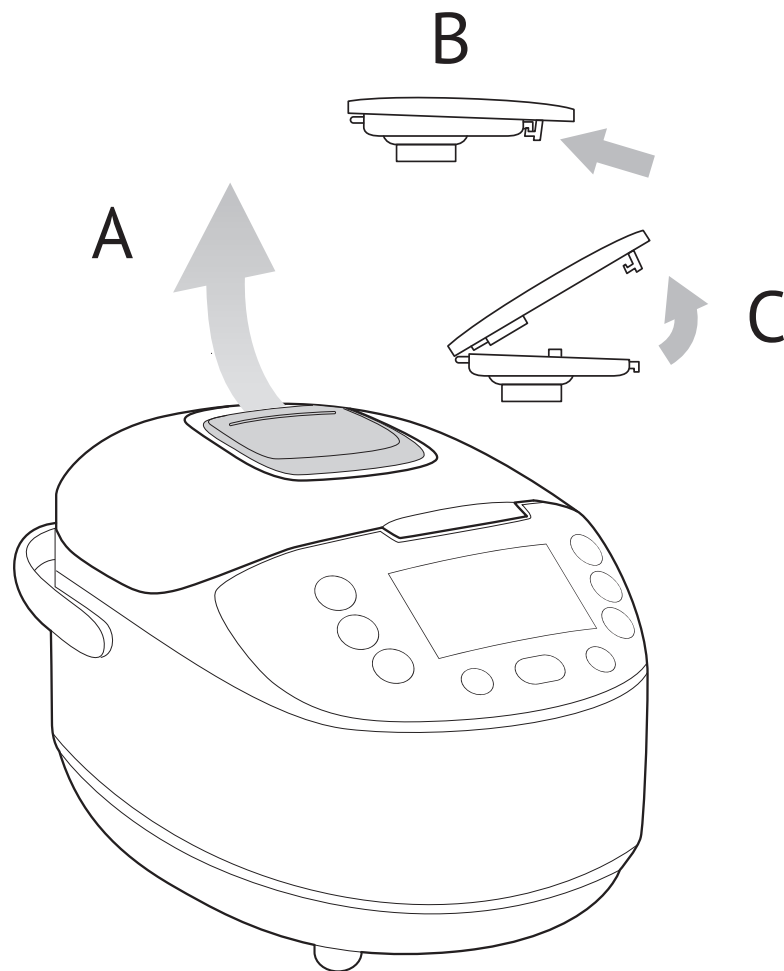
Управление прибором через беспроводную сеть. Инструкция по установке приложения **R4S Gateway** доступна по ссылке





A2







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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
 - This appliance is a multifunctional appliance and is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application: at home kitchens, offices and other working environments, country houses, by clients in hotels, motels and other residential environments. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer shall not be responsible for possible consequences.
 - Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
 - Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
 - The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.
- STOP** *CAUTION! While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.*
- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.

- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

STOP *PLEASE NOTE: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center to have the cord replaced.*

- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No modifications or adjustments to the product are allowed. All service and repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

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

Technical specifications

Model.....	RMC-M800S-E
Power.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick ceramic
Display.....	LED
3D heat.....	yes
Number of programmes.....	48 (20 automatic, 28 manual)
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Data transmission protocol.....	Bluetooth v4.0
Minimum Android version supported.....	4.3 Jelly Bean
Minimum iOS version supported.....	8.0

Automatic programmes

1. MULTICOOK	8. STEW – MEAT	15. BAKE
2. RICE/GRAIN	9. STEW – FISH	16. STEAM – MEAT
3. SLOW COOK	10. STEW – VEGETABLES	17. STEAM – FISH
4. PILAF	11. PASTA	18. STEAM – VEGETABLES
5. FRY – MEAT	12. VACUUM	19. COOK/BEANS
6. FRY – FISH	13. SOUP	20. REHEAT
7. FRY – VEGETABLES	14. YOGURT	

Functions

Keep warm.....	up to 24 hours
Keep warm disabled in advance.....	yes
Time Delay.....	up to 24 hours
Control panel lock.....	yes

Package includes

Multicooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steaming basket (adjustable capacity).....	1 pc.
Deep fry basket (removable handle).....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Cook Book.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

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

Multicooker parts A1

1. Lid	4. Lid release button
2. Removable inner lid	5. Control panel with display
3. Bowl	6. Housing

- Carrying handle
- Removable steam valve
- Stirring paddle
- Serving spoon
- Measuring cup
- Steaming basket (adjustable capacity)
- Deep fry basket (removable handle)
- Power cord

Control panel A2

- «Keep warm/Cancel» button – used to enable/disable the Keep warm function; to enable the Reheat function; to interrupt a cooking programme; to cancel previous settings.
- «Menu» button – used to select an automatic cooking programme.
-  button – used to lock the control panel.
- «←» button – used to reduce the cooking time, time delay, or temperature (for the «MULTICOOK» programme).
- «Timer/Time Delay» button – used to adjust the cooking time or time delay.
- «+» button – used to increase the cooking time, time delay, or temperature (for the «MULTICOOK» programme).
- «Select product» button – used to select the type of product for the «FRY», «STEW», and «STEAM» programmes.
- «Multicook/°C» button – used to select the «MULTICOOK» programme.
- «Start/Reheat» button – used to start the selected cooking programme; to disable Keep Warm in advance.
- Display.

Display indicators A2

- Cooking programmes.
- Types of products for the «FRY», «STEW», and «STEAM» programmes.
- Cooking temperature.
- Cooking temperature, Cooking time, or Time Delay.
- Cooking time; Cooking programme indicator.
- Time Delay adjustment; Time Delay indicator.

I. PRIOR TO THE FIRST USE

Carefully remove the unit and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials and promotional stickers.

 Keep all warning labels, warning stickers (if any), and the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

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

Wipe the housing with a damp cloth, rinse the bowl with warm water, and let dry. To eliminate unwanted odour during the first use thoroughly clean the appliance following the procedure outlined in the "Cleaning and Maintenance" section of this manual.

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

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

II. OPERATING THE MULTICOOKER**Ready for Sky technology**

The Ready for Sky technology enables you to use the software app of the same name to control the appliance remotely from a smartphone or tablet.

- Download the software from the App Store or Google Play (depending on your operating system) onto your smartphone or tablet.
- Switch on Bluetooth v4.0 on your mobile device.
- Open the Ready for Sky app, create an account, and follow the prompts that appear on the screen.
- Open and update the list of available appliances to connect to the mobile device.

- From the list of available appliances select the one to be connected. The name of the appliance is the same as the model number. You can set a new name or stop installation by default.
- Confirm the connection of the selected appliance and follow the instructions on the screen of the mobile device. While it is connecting, the alternating symbols  and  will be shown on the multicooker's display.

 To provide stable connection the mobile device should be located within no more than 15 metres from the appliance.

Appliance control via the wireless network. Instruction on the R4S Gateway application installation is available through the link: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Control panel lock

The REDMOND RMC-M800S-E multicooker is equipped with a control panel lock function to prevent misuse («child lock»). Press and hold the  button till an audible signal is heard to enable the lock. The button LED is lit up solid, and other buttons will go out. You can enable this function at any time: while your multicooker is in the Standby mode, while selecting a programme, or after a cooking cycle is started.

To unlock the control panel, press and hold the  button until an audible signal is heard. The button LED will go out.

Non-volatile memory

The REDMOND RMC-M800S-E multicooker has a non-volatile memory. If short power cuts occur the appliance saves all settings to the memory. The appliance will start operation on the interrupted stage.

 In case of long-term power cuts when continuation of cooking process is impossible or unwanted, unplug the appliance. To reset the programme at next switch-on, press and hold the «Keep warm/Cancel» button until the «- - -» message will be lit on the display.

Time Delay function

The Time Delay function allows to adjust the time by which the dish will be ready (programme operation time included). You may delay the programme for up to 24 hours with 5 minute intervals.

 Please note that the time of delay must exceed the cooking time. Otherwise the cooking programme will start after you press the «Start/Reheat» button.

To adjust Time Delay (not applicable for the «MULTICOOK» programme):

- Select a cooking programme by pressing the «Menu» button.
- Press the «Timer/Time Delay» button, adjust the cooking time if necessary. Press the «Timer/Time Delay» button again. The «Time Delay» indicator and the remaining cooking time (time of delay start included) will be displayed.
- Press the «-» and «+» buttons to increase or reduce the cooking time. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

 To get information concerning time adjustment for the «MULTICOOK» programme please refer to the corresponding section below. The Time Delay function is not applicable for the «FRY» and «PASTA» programmes.

When adjusting Time Delay, please note that the «STEAM» programme countdown begins only upon reaching the operating temperature (after water comes to a boil).



Avoid using the «Time Delay» function for dairy and other perishable food.

Keep Warm function

The function automatically activates at the end of a cooking cycle (not applicable for the «YOGURT» programme) and keeps food warm at 70-75°C for up to 24 hours. If Keep Warm is activated, the «Keep Warm/Cancel» button LED is lit up solid, and the timer begins to count the operating time.

To disable the function, press and hold the «Keep Warm/Cancel» button.

To disable the Keep Warm function in advance press and hold the «Start/Reheat» button until the Keep Warm/Cancel» button LED goes out. To enable the function, press and hold the «Start/Reheat» button (the «Keep Warm/Cancel» button LED is lit up solid).

General operating procedure for automatic programmes (except for the «MULTICOOK» and «REHEAT» programmes)

 For information on the «MULTICOOK» and «REHEAT» programmes please refer to the corresponding sections.

- Prepare (measure) the ingredients, put them into the bowl. Please make sure that all the ingredients (water included) are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
- Place the bowl inside the appliance. Make sure it makes full contact with the heating element.
- Press the multicooker lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
- By pressing the «Menu» button select the required cooking programme, a corresponding programme indicator and default cooking time will be displayed. By pressing the «Select product» button, select the type of product for the «FRY», «STEAM», and «STEAM» programmes: a corresponding indicator («MEAT», «FISH», or «VEGETABLES») and default cooking time will be displayed. You can adjust the cooking time.
- Enable the «Time Delay» function if necessary.
- Press and hold the «Start/Reheat» button for a few seconds. The «Start/Reheat» and «Keep warm/Cancel» buttons LEDs are lit up solid. The cooking cycle starts, the timer starts to countdown.
- You can disable the Keep Warm function in advance during a cooking cycle by pressing and holding the «Start/Reheat» button (the «Keep warm/Cancel» button LED is off). To enable the function, press and hold the «Start/Reheat» button again.
- When the cooking cycle is completed, an audible signal is heard. After that, depending on the settings, the appliance switches to either the Keep Warm mode (the Keep Warm timer will count up) or to the Standby mode.
- To interrupt the cooking cycle, to cancel the programme or to disable the «Keep Warm» function, press and hold the «Keep Warm/Cancel» button.

To adjust the cooking time:

- Having selected the cooking programme, press the «Timer/Time Delay» button. The «Timer» indicator is displayed, time digits start flashing.
- Pressing the «+» and «-» buttons, adjust the desired time value. Hold the corresponding button to scroll through the digits.
- After adjusting the cooking time (time digits are flashing), proceed to the next step. To clear time settings, press the «Keep Warm/Cancel» button and start the adjustment from the beginning.

 When adjusting the cooking time manually, please note that adjustment range and intervals depend on the selected programme. In some programmes countdown begins only upon your multicooker reaches the set operation temperature.

«MULTICOOK» programme

The programme is recommended for cooking any meal with your own temperature and time settings. Temperature can be adjusted between 35 and 170°C with 5°C intervals, and time – between 2 minutes and 15 hours with 1 minute intervals (for up to 1 hour period of time) or 10 minute intervals (for more than 1 hour period of time).

 If the cooking temperature in the «MULTICOOK» programme is below 75°C, the «Keep Warm» function is not available.

- Follow steps 1-3 of the «General operating procedure for automatic programmes» section.
- Press the «Multicook/°C» button, the cooking temperature will be displayed (default temperature is 100°C). Press the «-» and «+» buttons to adjust the cooking temperature.
- In 2-3 seconds after temperature is adjusted, the «Timer» indicator and flashing time digits will be displayed (default time is 30 minutes).

 If you failed to adjust the desired cooking temperature, press and hold the «Keep Warm/Cancel» button until an audible signal is heard, then start the adjustment from the beginning.

- Press the «-» and «+» buttons to adjust the cooking time. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.
- To set the time of delay (if necessary), press and hold the «Timer/Time delay» button. The «Time delay» indicator and the remaining cooking time (time delay included) are displayed. Adjust the time value by pressing the «-» and «+» buttons. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.
- Then follow steps 6-8 of the «General operating procedure for automatic programmes» section.

«RICE/GRAIN» programme

The programme is recommended for cooking rice and other types of grain. Default cooking time is 35 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

«SLOW COOK» programme

The programme is recommended for cooking fore shank, meat jelly or fish and other dishes, that require slow cooking. Default cooking time is 2 hours and 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hours in 10 min intervals.

«PILAF» programme

The programme is recommended for cooking beef pilaf, pilaf with fish or vegetables. Default cooking time is 1 hour. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 2 hours in 5 min intervals.

«FRY» programme

The programme is recommended for frying meat, fish, and vegetables. Default cooking time depends on selected programme (use the «Select product» button): «MEAT» – 15 minutes, «FISH» – 12 minutes, «VEGETABLES» – 18 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals.

"Time Delay" function is not applicable for this programme.

«STEW» programme

The programme is recommended for stewing meat, fish, vegetables, meat jelly or fish and other dishes, that require long cooking. Default cooking time depends on the selected programme (use «Select product» button): «MEAT» – 1 hour, «FISH» – 35 minutes, «VEGETABLES» – 40 minutes. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hours in 5 min intervals.

«PASTA» programme

The programme is recommended for cooking different types of pasta, boiling eggs and sausages. Default cooking time is 8 minutes. You can manually adjust the cooking time from 2 minutes to 1 hour in 1 min intervals.

"Time Delay" function is not applicable for this programme.

Fill the bowl with water. Please make sure that water level is below the maximum mark on the inside of the bowl. Follow steps 2-7 of the "General operating procedure for automatic programmes" section. After water comes to a boil, an audible signal is heard. Open the lid carefully and add pasta to the boiling water, press the lid until it clicks into place. Press the «Start/Reheat» button. The cooking cycle starts, the programme countdown begins. Follow steps 8-9 of the "General operating procedure for automatic programmes" section.

 When cooking meals that may foam, open the lid a few minutes after you add the ingredients into water to prevent foam from boiling over.

«VACUUM» programme

The programme allows cooking vacuum sealed food. Default cooking time is 2 hours and 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 12 hours in 10 min interval.

«SOUP» programme

The programme is recommended for cooking different types of soups, broths, and compotes. Default cooking time is 1 hour. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours in 5 min interval.

«YOGURT» programme

The programme is recommended for making yogurts and proofing dough. Default cooking time is 8 hours. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hour in 5 min interval.

The "Keep warm" function is not available.

«BAKE» programme

The programme is recommended for baking pies, biscuits, and cakes. Default cooking time is 45 minutes. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours in 5 min interval.

 When baking bread, it is recommended to deactivate "Keep warm" function at all cooking stages.

«STEAM» programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, vegetables, baby food. Default cooking time depends on selected programme (use the «Select product» button): «MEAT» – 40 minutes, «FISH» – 25 minutes, «VEGETABLES» – 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours in 5 min interval.

Use the adjustable capacity basket (included in the set) for the programme:

1. Fill the bowl with 600-1000 ml of water.
2. Insert the inner bowl of the steam basket in the outer rim, so that its ledges fit the rim cavities. There are two types of cavities inside the rim – for height and capacity adjustment of the steam basket.
3. Place the basket inside the bowl.
4. Measure and prepare ingredients according to the recipe directions and distribute them evenly inside the basket.
5. Follow steps 2-9 of the "General operating procedure for automatic programmes" section.

«COOK/BEANS» programme

The programme is recommended for cooking vegetables and beans. Default cooking time is 40 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 8 hours in 5 min intervals.

«REHEAT» programme

Your multicooker can reheat food. The programme reheats food up to 70-75°C and keep it hot for up to 24 hours. For this programme direct time counting is provided. Reheating can be canceled manually.

The "Time delay" function is not available.

1. Fill the bowl with food and place it into the appliance. Make sure the bowl makes full contact with heating element. Press the lid until it clicks. Plug the appliance.
2. Press and hold the «Keep Warm/Cancel» button until the sound signal is heard. The button LED lights on, the programme starts, and the reheating timer begins counting up. When the programme is completed, a sound signal is heard. The appliance will switch to the standby mode.
3. To cancel reheating, press and hold the «Keep Warm/Cancel» button until the sound signal is heard. The button LED is off.



The «REHEAT» programme can maintain food hot for up to 24 hours, however it is not recommended use this programme for more than 2-3 hours as this may affect food flavour.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing dough
- Making fondue
- Deep fry
- Making cheese, cottage cheese
- Pasteurizing liquid food
- Sterilizing dishware and personal items

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean your multicooker after each use.
- Before cleaning please make sure the appliance is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and non-abrasive soap.



DO NOT use any abrasive detergents, sponges with hard or abrasive surface, or chemically aggressive materials to clean the appliance. DO NOT immerse in water. DO NOT wash under running water.

- Before the first use or in order to remove odours, steam half a lemon using the «STEAM – FISH» programme for default time.
- Clean bowl and aluminium lid after each use. The bowl is safe for dishwasher. After cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.
- We also recommend to clean the steam valve after each use. To clean steam valve, remove and disassemble it carefully, then wash it accurately in running water and dry. Assemble and install the steam valve.
- When cooking, condensate may accumulate in the special cavity around the bowl at the housing of the appliance. The condensate can be easily removed with napkin or towel.

To remove the inner lid:

1. Open the main multicooker lid, on the inside of it press 2 plastic holders toward the centre until the lid is removed. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth, wash the removable lid with soap if necessary.
2. After cleaning insert the aluminium lid into the lower grooves and match it with the main lid. Press the upper part of the inner lid until it clicks to place. The inner lid must be fixed tight.

To remove the steam valve, carefully pull the outer housing up, holding it on the latch of the lid. Turn the valve, pull the plastic latch on the inside toward the pointer and remove the outer housing. Wash both parts of the valve and reassemble it in reverse order. To prevent the valve rubber from rupture, do not bend or stretch it when cleaning and assembling **A3**.

V. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
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.	We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added. Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl. Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.	Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve. Use a smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl. Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings.	We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, 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

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.
------------------	--

Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients.	We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking mode, 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 product froths	We recommend you to rinse the product thoroughly, to remove the steam valve, or to cook with the lid open

THE DISH IS BURNT

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, adapted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	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

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 adapted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow 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" programmes. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the programme and switches to Keep Warm mode.

Recommended steaming time values for different products

	Product	Weight, g / q-ty, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamb fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	25 min
3	Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10 min / 15 min
5	Fish (fillet)	500	500	10 min
6	Shrimps (frozen)	500	500	5 min
7	Dumplings	4 pcs.	500	15 min
8	Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
9	Carrot (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	35 min
10	Beet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	1500	1 h 10 min
11	Vegetables (frozen)	500	500	10 min
12	Eggs	3 pcs.	500	10 min



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

Recommended temperature for the «MULTICOOK» programme

Operating temperature	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)
35°C	Proofing dough, making vinegar
40°C	Making yogurt
45°C	Leavening
50°C	Fermentation
55°C	Fondant
60°C	Making green tea and preparing baby food
65°C	Cooking vacuum sealed meat
70°C	Making punch
75°C	Pasteurizing, making white tea
80°C	Preparing mulled wine
85°C	Making cottage cheese and other dishes requiring long cooking time
90°C	Making red tea
95°C	Cooking porridges using milk
100°C	Cooking meringues and jams
105°C	Cooking jellied meat

110°C	Sterilisation
115°C	Making sugar syrup
120°C	Cooking foreshank
125°C	Stewing meat
130°C	Making puddings
135°C	Browning cooked foods
140°C	Smoking foods
145°C	Baking fish and vegetables (in foil)
150°C	Baking meat (in foil)
155°C	Baking yeast dough
160°C	Frying poultry
165°C	Frying steaks
170°C	Deep frying, French fries and chicken nuggets

Cooking programmes summary (default settings)

Programme	Recommendations on use	Default cooking time	Time adjustment range / setting interval	Time delay, h	Preheating stage	Keep warm
COOK/BEANS	Boiling vegetables, beans	40 min	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Baking cakes, biscuits, pies, yeast dough	45 min	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Frying meat	15 min	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
	FISH Frying fish	12 min				
	VEGETABLES Frying vegetables	18 min				
YOGURT	Making yogurt	8 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
VACUUM	Boiling packaging food	2 h 30 min	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Cooking meals with your own temperature settings (35 to 170°C with 5°C intervals)	30 min	2 min – 1 h / 5 min 1 h – 15 h / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Steaming meat	40 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
	FISH Steaming fish	25 min				
	VEGETABLES Steaming vegetables	30 min				
PASTA	Cooking pasta, sausages, and semi-finished products	8 min	2 min – 1 h / 1 min	-	+	+
PILAF	Cooking different pilafs	1 h	10 min – 2 h / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Cooking rice, grains, and porridges	35 min	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+

SOUP	Making various soups and broths	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cooking foreshank, jellied meat	2 h 30 min	10 min – 12 h / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Stewing meat	1 h	+	-	+
	FISH	Stewing fish	35 min			
	VEGETABLES	Stewing vegetables	40 min			

 The "Keep warm" function is available in the "MULTICOOK" programme if temperature is 75 to 170°C.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

You can purchase additional accessories for the REDMOND RMC-M800S-E multicooker and get information on the assortment of REDMOND through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Error code	Error description	Error handling
E1– E5	System error. Possible control board or temperature sensor failure.	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid. If this does not eliminate the error, contact an authorized service centre.

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

VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

You can determine manufacture date by the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 3 years from the date of purchase, provided that the appliance is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

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

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

Bluetooth is the registered trademark of Bluetooth SIG, Inc.

App Store is the service mark of Apple Inc., registered in the USA and other countries.

Google Play is the registered trademark of Google Inc.



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

STOP

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

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil

avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.

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

STOP

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

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

STOP

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne

doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

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

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC-800S-E
Puissance.....	900 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	5 l
Revêtement de la cuve.....	céramique antiadhésif
Ecran.....	diodes électroluminescentes
Réchauffage 3D.....	oui
Nombre de programmes.....	48 (20 automatiques, 28 à réglage manuel)
Soupape vapeur.....	amovible
Couvercle intérieur.....	amovible
Transfert de données.....	Bluetooth v4.0
Version minimale Android.....	4.3 Jelly Bean
Version minimale d'iOS.....	8.0

Programmes automatiques

1. MULTICOOK	11. PASTA (PÂTES)
2. RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)	12. VACCUM (VIDE)
3. SLOW COOK (MOUTER)	13. SOUP (SOUPE)
4. PILAF (PAELLA)	14. YOGURT (YAOURT)
5. FRY - MEAT (FRIRE - VIANDE)	15. BAKE (CUISSON)
6. FRY - FISH (FRIRE - POISSON)	16. STEAM - MEAT (VAPEUR - VIANDE)
7. FRY - VEGETABLES (FRIRE - LÉGUMES)	17. STEAM - FISH (VAPEUR - POISSON)
8. STEW - MEAT (BRAISER - VIANDE)	18. STEAM - VEGETABLES (VAPEUR - LÉGUME)
9. STEW - FISH (BRAISER - POISSON)	19. COOK/BEANS (CUISSON SEULE/HARICOT SEC)
10. STEW - VEGETABLES (BRAISER - LÉGUMES)	20. REHEAT (RÉCHAUFFER)

Fonctions

Réchauffage automatique.....	jusqu'à 24 heures
Désactivation anticipée du réchauffage automatique.....	oui
Départ différé.....	jusqu'à 24 heures
Verrouillage du panneau de commande.....	oui

Lot

Multicuiseur.....	1 pce
Cuve.....	1 pce
Panier pour cuisson vapeur avec volume réglable.....	1 pce
Panier à friture avec poignées amovibles.....	1 pce
Verre mesureur.....	1 pce
Louche.....	1 pce
Spatule.....	1 pce
Livre des recettes.....	1 pce
Manuel d'utilisation.....	1 pce
Carnet de service.....	1 pce
Cordon électrique.....	1 pce

i Le fabricant a le droit d'apporter des modifications au design, au lot, ainsi qu'aux caractéristiques techniques de l'appareil lors du développement de sa production sans avis complémentaires relatifs à ces modifications.

Composition du multicuiseur A1

1. couvercle de l'appareil	8. Soupape vapeur amovible
2. couvercle intérieur amovible	9. Spatule
3. Cuve	10. Louche
4. Bouton d'ouverture du couvercle	11. Verre mesureur
5. Panneau de commande avec écran	12. Panier pour cuisson vapeur avec volume réglable
6. Socle	13. Panier pour friture
7. Poignée pour le transport	14. Cordon électrique

Panneau de commande A2

1. Touche « Keep warm/Cancel » (« Réchauffer/Annuler ») : activation/désactivation de la fonction réchauffage ; activation du programme « REHEAT » ; interruption du programme de cuisson en cours ; remise à zéro des réglages.
2. Touche « Menu » : sélection automatique du programme de cuisson.
3. Touche  : verrouillage du panneau de commande.
4. Touche « - » : diminution du temps de cuisson, de la durée du départ différé ou de la température (avec le programme « MULTICOOK »)
5. Touche « Timer/Time delay » (« Minuterie/Départ différé ») : sélection du régime du temps de cuisson ou de la durée du départ différé.
6. Touche « + » : augmentation du temps de cuisson, de la durée du départ différé ou de la température (avec le programme « MULTICOOK »)
7. Touche « Select product » (« Sélection de l'aliment ») : sélection du type d'aliment avec les programmes « FRY », « STEW », « STEAM ».
8. Touche « Multicook/°C » : sélection du programme « MULTICOOK ».
9. Touche « Start/Reheat » (« Départ/Réchauffage ») : mise en route du régime de cuisson sélectionné ; désactivation anticipée de la fonction réchauffage automatique.
10. Ecran.

Indicateurs de l'écran A2

A. Programme de cuisson	de la durée du départ différé.
B. Type d'aliment avec les programmes « FRY », « STEW », « STEAM ».	E. Sélection du temps de cuisson, indication du régime de cuisson.
C. Sélection de la température.	F. Sélection de la durée du départ différé ; indication du régime départ différé.
D. Affichage de la température, du temps de cuisson ou	

I. AVANT LE DEBUT D'UTILISATION

Sortir de la boîte l'article et ses composants avec précaution. Enlever tous les matériaux d'emballage et autocollants promotionnels.

⚠ Garder obligatoirement à leurs places les étiquettes d'avertissement, les stickers d'avertissement, les stickers indicateurs (si présents) et la plaquette avec le numéro de série de l'article sur son corps! L'absence du numéro de série sur l'article est une cause de l'arrêt de garantie.

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

Essuyer le corps de l'appareil avec un tissu mouillé et laver la cuve, les faire sécher. Afin d'éviter l'apparition d'une odeur étrangère, effectuer le nettoyage complet de l'appareil à sa première utilisation (voir « Entretien de l'appareil »). Mettre l'appareil sur une surface plane horizontale de façon à éviter la projection de la vapeur sur le papier peint, le revêtement décoratif, les appareils électroniques et autres objets ou matériaux pouvant souffrir d'une humidité ou température élevées. Avant de commencer à cuire, s'assurer que les parties extérieures et intérieures visibles du multicuiseur-autocuiseur n'ont pas de dommages, clivages ou autres défauts. Il n'y doit pas avoir de corps étrangers entrant dans la cuve et l'élément chauffant.

II. UTILISATION DU MULTICUISEUR

La technologie Ready for Sky

La technologie Ready for Sky vous permet de commander votre appareil à distance via votre Smartphone ou tablette à l'aide de l'application du logiciel.

1. Chargez le logiciel App Store ou Google Play (selon le système d'exploitation de votre appareil) sur votre Smartphone ou votre tablette.
2. Activez Bluetooth v4.0 sur votre appareil mobile.
3. Exécutez l'application Ready for Sky, créez un compte et suivez les instructions.
4. Ouvrez la fonction et faites la mise à jour des appareils disponibles pour la connexion des périphériques mobiles.
5. Dans la liste des périphériques disponibles, sélectionnez le périphérique connecté. Le nom du périphérique est le numéro du modèle. Vous pouvez spécifier un nouveau nom ou conservez le nom par défaut.
6. Validez la connexion de l'appareil sélectionné et suivez les instructions et messages sur l'écran d'un appareil mobile. Au moment de la connexion sur l'écran du multicuiseur apparaîtront les symboles qui vont s'alterner  et .

 Pour assurer une connexion stable, l'appareil mobile ne doit pas se trouver à une distance supérieure à 15 mètres de l'appareil.

Commande de l'appareil via le réseau sans fil. La notice d'installation de l'application R4S Gateway est accessible avec le lien: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Verrouillage du panneau de commande

Le multicuiseur REDMOND RMC-800S-E est équipé d'une fonction de verrouillage du panneau de commande pour éviter toute utilisation non désirée (« protection enfant »). Pour activer le verrouillage, faites un appui long sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'indicateur de la touche s'allume, après quoi toutes les autres touches du panneau de commande cesseront de réagir. Il est possible d'utiliser cette touche à tout moment : en régime de veille, pendant la sélection d'un programme ou après le lancement de celui-ci.

Pour déverrouiller le panneau de commande faites un appui long sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Pour déverrouiller le panneau de commande faites un appui long sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

Mémoire de sauvegarde

Le multicuiseur RMC-800S-E est doté d'une mémoire non volatile. En cas de brève coupure de courant, l'appareil conserve les réglages et reprend sa programmation à l'étape où le fonctionnement a été interrompu.



Si la coupure de courant est longue et que le processus de cuisson ne peut être poursuivi ou est non souhaitable, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique. Lors du nouveau branchement, annulez les réglages en faisant un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel », tant que l'écran n'affiche pas « - - - ».

Départ différé de programme

La fonction départ différé permet de définir par intervalles de temps le moment de fin de préparation du plat (en tenant compte du temps de fonctionnement du programme). Il est possible de définir un intervalle de temps jusqu'à 24 heures avec une précision de 5 minutes.



Il convient de tenir compte que le temps du départ différé doit être supérieur au temps de cuisson sélectionné, sinon le programme se lance immédiatement après une pression sur la touche « Start/Reheat ».

Pour définir le temps de départ différé (sauf avec le programme « MULTICOOK ») :

1. Sélectionnez le programme de cuisson en appuyant sur la touche « Menu »
2. Appuyez sur la touche « Timer/Time Delay », changez le temps de cuisson si nécessaire. Appuyez de nouveau sur la

touche « Timer/Time Delay ». L'indicateur « Time delay » apparaît à l'écran avec la durée du report (temps restant jusqu'à la fin de la cuisson, en tenant compte du départ différé).

3. En appuyant sur les touches « - » et « + », vous augmentez ou diminuez le temps. Pour un changement rapide, faites un appui long sur la touche correspondante.



Pour la sélection du temps de cuisson avec le programme « MULTICOOK » référez-vous au chapitre correspondant plus bas. La fonction départ différé est accessible avec tous les programmes de cuisson automatiques, à l'exception des programmes « FRY » et « PASTA ».

Lors de la sélection de la durée du départ différé, il faut tenir compte du fait que le décompte du temps du programme « STEAM » commence seulement après que le multicuiseur a atteint sa température de fonctionnement nécessaire (après ébullition de l'eau). Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction départ différé si la recette contient des aliments vite périssables.



Autoréchauffage

Cette fonction s'active automatiquement juste après la fin du programme de cuisson (à l'exception du programme « YOGURT ») et peut maintenir un plat chaud à environ 70-75°C pendant 24 heures. Lors du fonctionnement du réchauffage automatique, l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » s'allume, le décompte direct du temps de fonctionnement de ce régime s'affiche à l'écran.

En cas de besoin, le réchauffage automatique peut être désactivé par un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel ».

Pour une désactivation anticipée de cette fonction pendant le fonctionnement du programme, faites un appui long sur la touche « Start/Reheat », tant que l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » ne s'est pas éteint. Pour réactiver le réchauffage automatique, faites de nouveau un appui long sur la touche « Start/Reheat » (l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » s'allume).

Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques (à l'exception des programmes « MULTICOOK » et « REHEAT »)



Pour l'utilisation des programmes « MULTICOOK » et « REHEAT », référez-vous aux chapitres correspondants.

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires selon la recette, versez dans la cuve. Veillez à ce que tous les ingrédients, y compris les liquides, ne dépassent pas le marqueur indiqué sur le revêtement interne de la cuve.
2. Placez la cuve dans le socle de l'appareil. Assurez-vous qu'elle repose complètement sur l'élément chauffant.
3. Refermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au dé clic. Branchez l'appareil au réseau électrique.
4. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité en appuyant sur la touche « Menu », l'indicateur correspondant au programme apparaît à l'écran, le temps de cuisson est défini par défaut. Avec les programmes « FRY », « STEW » et « SREAM », sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche « Select product » : l'indicateur correspondant s'allume à l'écran « MEAT », « FISH » ou « VEGETABLES » ainsi que le temps de cuisson défini par défaut. Il est possible de modifier le temps de cuisson.
5. En cas de nécessité, définissez la durée du départ différé.
6. Faites un appui long pendant quelques secondes sur la touche « Start/Reheat ». Les indicateurs des touches « Start/Reheat » et « Keep warm/Cancel » s'allument. Le processus de cuisson commence ainsi que le décompte du temps de fonctionnement du programme.
7. Il est possible de désactiver à l'avance le réchauffage automatique pendant le fonctionnement du programme en faisant un appui long sur la touche « Start/Reheat » (l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » s'éteint). Appuyez de nouveau sur la touche « Start/Reheat » pour réactiver cette fonction.
8. La fin du programme de cuisson vous est signalée par un signal sonore. Ensuite, en fonction des réglages, l'appareil se met en régime réchauffage automatique (le décompte direct du temps de fonctionnement de cette fonction s'affiche à l'écran) ou en régime de veille.
9. Pour interrompre le processus de cuisson, l'annulation du programme sélectionné ou la désactivation du réchauffage automatique, faites un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel ».

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Après avoir sélectionné le programme de cuisson, appuyez sur la touche « Timer/Time delay ». L'indicateur « Timer » s'allume à l'écran, les chiffres correspondant au temps commencent à clignoter.
2. Définissez le temps souhaité en appuyant sur les touches « + » et « - ». Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long. Une fois le temps de cuisson défini (les chiffres continuent à clignoter à l'écran), passez à l'étape suivante. Pour annuler les réglages établis, appuyez sur la touche « Keep warm/Cancel », ensuite entrez à nouveau le programme de cuisson.



Lors d'un réglage du temps de cuisson manuel, tenez compte de la gamme de réglage du temps et de sa précision, prévues par le programme de cuisson. Avec certains programmes, le décompte du temps de cuisson débute après que l'appareil a atteint sa température opérationnelle.

Programme « MULTICOOK »

Ce programme est conçu pour la cuisson de presque tous les plats avec paramètres de température (de 35 à 170°C, précision de 5°C) et de temps de cuisson (de 2 minutes à 15 heures, précision de 1 minute pour une durée allant jusqu'à 1 heure, et de 10 minutes pour une durée supérieure à 1 heure) sélectionnés par l'utilisateur.

 Avec le programme « MULTICOOK » la fonction réchauffage automatique n'est pas accessible si la température de cuisson est inférieure à 75°C.

1. Suivez les points 1-3 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».
2. Appuyez sur la touche « Multicook/°C ». La température de cuisson (par défaut : 100°C) apparaît à l'écran. Il est possible de régler la température en appuyant sur les touches « - » ou « + ».
3. À 3 secondes après la sélection de la température, l'indicateur « Timer » s'allume à l'écran et les chiffres du temps de cuisson établi par défaut (30 minutes) clignotent.

 Si vous n'avez pas eu le temps de définir la température de cuisson souhaitée, faites un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel » jusqu'au signal sonore, ensuite recommencez le réglage depuis le début.

4. Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches « - » ou « + ». Pour faire défiler les valeurs rapidement, faites un appui long sur la touche correspondante.
5. En cas de nécessité, définissez la durée du départ différé. Pour cela, appuyez sur la touche « Timer/Time delay ». L'indicateur « Time delay » apparaît à l'écran avec le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson du plat en tenant compte du départ différé. Modifiez le temps en appuyant sur les touches « - » et « + ». Pour une modification rapide des valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante.
6. Suivez ensuite les points 6-8 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».

Programme « RICE/GRAIN »

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et des gruaux de différentes sortes de graines, et également pour la cuisson des garnitures. Le temps de cuisson établi par défaut est de 35 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 4 heures avec une précision de 1 minute.

Programme « SLOW COOK »

Ce programme est recommandé pour la cuisson du lait cuit au four, braiser, cuir les jarrets, les galantines, les gelées. Le temps de cuisson établi par défaut est de 2 heures et 30 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 10 minutes.

Programme « PILAF »

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz pilaf avec de la viande, du poisson ou des légumes. Le temps de cuisson établi par défaut est de 1 heure. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 2 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « FRY »

Ce programme est recommandé pour frire la viande et aliments contenant de la viande, le poisson et les fruits de mer ainsi que les légumes. Le temps de cuisson par défaut dépend du programme sélectionné (se définit par pressions sur la touche « Select product ») : « MEAT » : 15 minutes, « FISH » : 12 minutes, « VEGETABLES » : 18 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 2 heures avec une précision de 1 minute. La fonction départ différé n'est pas accessible.

Programme « STEW »

Ce programme est recommandé pour faire cuire en ragoût la viande et les aliments contenant de la viande, le poisson, les fruits de mer et légumes et également pour la cuisson de galantines ou autres plats demandant une cuisson prolongée. Le temps de cuisson par défaut dépend du programme sélectionné (se définit par pressions sur la touche « Select product ») : « MEAT » : 1 heure, « FISH » : 35 minutes, « VEGETABLES » : 40 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « PASTA »

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pâtes, œufs durs, saucisses. Le temps de cuisson établi par défaut est de 8 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 2 minutes à 1 heure avec une précision de 1 minute. La fonction départ différé n'est pas accessible.

Versez de l'eau dans la cuve. Veillez à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas le marqueur maximal sur la surface interne de la cuve. Suivez les points 2-7 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ». Un signal

sonore est émis après l'ébullition de l'eau. Ouvrez prudemment le couvercle et incorporez les aliments dans l'eau bouillante, refermez le couvercle jusqu'au décollé. Appuyez sur la touche « Start/Reheat ». Le programme est lancé avec décompte du temps de cuisson. Ensuite suivez les points 8-9 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».

 Lors de la cuisson de certains aliments, une écume se forme. Pour éviter son éventuel débordement de la cuve, il est possible d'ouvrir le couvercle quelques minutes après l'ajout des aliments dans l'eau bouillante.

Programme « VACUUM »

Ce programme est spécialement conçu pour faire cuire les aliments sous vide. Le temps de cuisson établi par défaut est de 2 heures 30 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 12 heures avec une précision de 10 minutes.

Programme « SOUP »

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différentes entrées et également pour les boissons. Le temps de cuisson établi par défaut est de 1 heure. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « YOGURT »

Ce programme est recommandé pour la préparation de yaourts et la fermentation de pâte. Le temps de cuisson établi par défaut est de 8 heures. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 5 minutes. La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible.

Programme « BAKE »

Ce programme est conçu pour la cuisson (gâteaux, biscuits, tartes). Le temps de cuisson établi par défaut est de 45 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

 Lors de la cuisson du pain, il est recommandé de désactiver la fonction réchauffage automatique à toutes les étapes de la cuisson.

Programme « STEAM »

Ce programme est recommandé pour la cuisson à la vapeur de la viande et d'aliments contenant de la viande, des plats diététiques, des plats pour enfants. Le temps de cuisson par défaut dépend du programme sélectionné (se définit par pressions sur la touche « Select product ») : « MEAT » : 40 minutes, « FISH » : 25 minutes, « VEGETABLES » : 30 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 2 heures avec une précision de 5 minutes.

Utilisez le panier spécial à volume réglable (inclus dans le lot) pour une cuisson avec ce programme.

1. Versez 600-1000 ml d'eau dans la cuve.
2. Placez l'intérieur du panier pour cuisson vapeur dans la bague extérieure de façon à ce que les languettes des extrémités entrent dans les encoches. Sur la face intérieure de la bague se trouvent 2 jeux d'encoches pour le réglage de la hauteur et par conséquent du volume du panier.
3. Placez le panier dans la cuve.
4. Mesurer et préparez les aliments selon la recette, déposez-les uniformément dans le panier.
5. Suivez les points 2-9 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».

Programme « COOK/BEANS »

Ce programme est recommandé pour la cuisson des légumes et des haricots. Le temps de cuisson établi par défaut est de 40 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « REHEAT »

Ce programme est recommandé pour réchauffer les aliments prêts. Le programme réchauffe les plats jusqu'à 70-75°C et les maintient chauds pendant 24 heures. Un décompte direct du temps de cuisson est prévu dans le programme. En cas de nécessité, le réchauffage peut être interrompu manuellement.

La fonction de départ différé n'est pas accessible.

1. Déposez le plat prêt dans la cuve. Placez la cuve dans le socle de l'appareil, assurez-vous qu'elle repose bien sur l'élément chauffant. Refermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au décollé. Branchez l'appareil au réseau électrique.
2. Faites un appui long sur la touche « Keep warm/cancel » jusqu'au signal sonore. L'indicateur de la touche s'allume à l'écran, le processus de réchauffage est lancé avec décompte direct du temps. À la fin du programme un signal sonore retentit. L'appareil passe en régime de veille.

3. Pour interrompre le processus de réchauffage, faites un appui long sur la touche «Keep warm/Cancel» jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'indicateur de touche s'éteint.



Le programme «REHEAT» peut garder un aliment chaud pendant 24 heures, toutefois nous recommandons de ne pas laisser un plat réchauffé plus de 2-3 heures dans la mesure où ses qualités gustatives peuvent en être affectées.

III. POSSIBILITES SUPPLEMENTAIRES

- Fermentation de la pâte
- Préparation de fondue
- Cuisson par friture
- Préparation de caillebotte, du fromage
- Préparation d'alimentation pour enfant
- Pasteurisation d'aliments liquides
- Stérilisation de la vaisselle et d'objets à utilisation personnelle

IV. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

- Avant le nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du réseau électrique et complètement refroidi.
- Utilisez un linge doux et un produit non abrasif à laver la vaisselle. Nous conseillons de procéder au nettoyage de l'appareil immédiatement après son utilisation.



Lors du nettoyage, il est interdit d'utiliser des substances abrasives, des éponges avec revêtement abrasif et des substances chimiques agressives. Il est interdit de plonger le socle de l'appareil dans l'eau ou de le passer sous le robinet !

- Avant la première utilisation et pour l'élimination d'odeurs après cuisson, nous recommandons de faire bouillir un demi citron sous le programme «STEAM – FISH» en laissant le temps établi par défaut.
- Il convient de laver la cuve et le couvercle en aluminium après chaque utilisation. La cuve peut passer au lave-vaisselle. A l'issu du nettoyage, essuyez la surface externe de la cuve jusqu'à ce qu'elle soit sèche.
- Il est également recommandé de nettoyer la soupape vapeur après chaque utilisation. Pour le nettoyage de la soupape vapeur, retirez-la délicatement et démontez-la entièrement, ensuite rincez soigneusement à l'eau courante et séchez, remontez dans l'ordre inverse du démontage et remettez-la en place.
- Lors de la cuisson de nourriture, il est possible qu'une condensation se forme, elle s'accumule dans une petite gorge sur le socle de l'appareil autour de la cuve. Il est facile de retirer le liquide issu de la condensation à l'aide d'une serviette de cuisine ou d'un torchon.

Pour retirer le couvercle intérieur :

- Ouvrez le couvercle du multicuiseur, depuis la face intérieure du couvercle appuyez vers le centre sur les 2 fixateurs en plastique jusqu'à la désolidarisation du couvercle. Essayez la surface des deux couvercles avec un linge humide, en cas de besoin lavez le couvercle amovible en utilisant du liquide vaisselle.
- Après le nettoyage, placez le couvercle aluminium dans les rainures inférieures et ajustez-le avec le couvercle principal, appuyez sur la partie supérieure du couvercle extérieur jusqu'au clic. Le couvercle doit être fermement fixé.

Pour retirer la soupape vapeur, tirez avec précaution l'enveloppe extérieure par sa partie saillante vers le haut et vers soi. Retournez la soupape, ouvrez le loquet en plastique sur le côté intérieur en direction de la flèche et enlevez l'enveloppe intérieure. Rincez les deux parties de la soupape et remontez-la dans le sens inverse du démontage. Afin d'éviter d'endommager le joint de la soupape, ne le tordez pas et ne tirez pas dessus lors du nettoyage et de l'assemblage **A3**.

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs commises pendant la cuisson et des remèdes

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

LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT CUIT

Raisons éventuelles du problème	Solutions possibles
Vous avez oublié de fermer ou vous avez mal fermé le couvercle de l'appareil, ce qui avait provoqué la température de cuisson insuffisamment haute.	Ne soulevez pas sans besoin le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sûr que rien ne gêne la bonne fermeture du couvercle de l'appareil, que l'élastique d'étanchéement du couvercle interne n'a pas été déformé.

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

PRODUIT EST TROP CUIT

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

PRODUIT S'ÉVAPORE PENDANT LA CUISSON

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

PLAT BRÛLÉ

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

PRODUIT A PERDU SA FORME DE DECOUPE

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

LA VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

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

LA VIENNOISERIE N'A PAS LEVÉE

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

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

Temps de cuisson recommandés pour divers aliments à la vapeur

	Aliments	poids, gramme / quantité	quantité d'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc/de bœuf (en dès 1,5 X 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filet d'agneau (en dès 1,5 X 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filet de poulet (en dès 1,5 X 1,5 cm)	500	500	15 min
4	quenelles / boulettes de viande	180 (6 pcs) 450 (3 pcs)	500	10 min / 15 min
5	Poisson (filet)	500	500	10 min
6	Crevettes pour salade, décortiqués, cuites, surgelés	500	500	5 min
7	Ravioles	4 pcs	500	15 min
8	Pommes de terre (en dès 1,5 X 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Carottes (en dès 1,5 X 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Betterave (en dès 1,5 X 1,5 cm)	500	1500	1 heure 10 min
11	Légumes frais surgelés	500	500	10 min
12	Œuf	3 pcs	500	10 min



Tenez compte qu'il s'agit de simples recommandations. Le temps réel peut différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité d'un produit en particulier et également de vos préférences culinaires.

Recommandations pour l'utilisation du réglage de la température avec le programme « MULTICOOK »

Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation (voir également le livre des recettes)
35°C	fermentation de la pâte, vinaigre
40°C	yaourts
45°C	levain
50°C	fermentation
55°C	bonbons fondants
60°C	thé vert ou aliment pour enfants
65°C	viande sous vide
70°C	punch
75°C	pasteurisation, thé blanc
80°C	vin chaud
85°C	caillebotte ou plat demandant une longue cuisson
90°C	thé rouge
95°C	grau au lait
100°C	meringues, confitures
105°C	galantine
110°C	stérilisation
115°C	sirop sucré
120°C	jarret
125°C	viande à l'étouffé
130°C	gratin
135°C	rissolage des plats prêts pour donner une enveloppe croquante
140°C	fumage
145°C	légumes et poisson en papillote
150°C	viande en papillote
155°C	produits en pâte à levure
160°C	volailles
165°C	steaks
170°C	beignets, nuggets, frites

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages usines)

Programme	Recommandation d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Gamme de temps de cuisson / précision de réglage	Départ différé, heure	attente d'éteindre le programme de fonctionnement	réchauffage automatique
COOK/BEANS	Cuisson des légumes et haricots	40 min	5 min – 8 heures / 5 min	+	-	+
BAKE	Cuisson de gâteaux, biscuits, produits en pâte à lever, gratin	45 min	10 min – 8 heures / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Cuisson de la viande	15 min	-	-	+
	FISH	Cuisson du poisson	12 min			
	VEGETABLES	Cuisson des légumes	18 min			
YOGURT	Préparation de yaourts	8 heures	10 min – 12 heures / 5 min	+	-	-
VACUUM	Cuisson d'aliments sous vide	2 heures / 30 min	5 min – 12 heures / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Cuisson de différents plats avec possibilité d'une sélection de la température de 35 à 170°C et une précision de réglage de 5°C	30 min	2 min – 1 heure / 5 min 1 heure – 15 heures / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Cuisson vapeur de la viande	40 min	+	+	+
	FISH	Cuisson vapeur du poisson	25 min			
	VEGETABLES	Cuisson vapeur des légumes	30 min			
PASTA	Cuisson des pâtes, aliments de différents types de blés ; cuisson des saucisses, raviolis et autres plats préfabriqués.	8 min	2 min – 1 heure / 1 min	-	+	+
PILAF	Cuisson de diverses sortes de riz pilaf	1 heure	10 min – 2 heures / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Cuisson de différentes graines et garnitures. Cuisson de gruaux à l'eau.	35 min	5 min – 4 heures / 1 min	+	-	+
SOUP	Préparation d'entrées	1 heure	10 min – 8 heures / 5 min	+	-	+

SLOW COOK		Cuisson du lait au four, mijoté, jarrets, galantines, gelée.	2 heures 30 min	10 min – 12 heures / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Ragoût de viande	1 heure	10 min – 12 heures / 5 min	+	-	+
	FISH	Ragoût de poisson	35 min				
	VEGETA-BLES	Ragoût de légume	40 min				

i Avec le programme « MULTICOOK » la fonction réchauffage automatique est accessible lors d'une sélection de température de 75 à 170°C.

VI. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Il est possible d'acquérir des accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND RMC-800S-E et d'obtenir des informations sur les nouveaux produits de la gamme REDMOND sur le site www.redmond.company ou dans les magasins revendeurs officiels.

VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

Message d'erreur sur l'écran	Pannes éventuelles	Remède
E1-E5	Erreur de système. Panne éventuelle de la plaque de commande ou du conducteur chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Fermez le couvercle d'une manière dense. Branchez l'appareil du nouveau au réseau électrique: en cas où le problème n'est pas éliminé veuillez vous adresser au Centre de services 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 multicuiseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

VIII. GARANTIE

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Bluetooth est une marque déposée de Bluetooth SIG, Inc.

App Store est une marque d'Apple Inc., déposée aux États-Unis et autres pays.

Google Play est une marque déposée de Google Inc.



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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

DEU

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

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

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

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

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von

Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

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

Technische Daten

Modell.....	RMC-800S-E
Leistung.....	900 W
Netzspannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen des Topfs.....	5 L
Topfbeschichtung.....	keramische anti-Haft
Display.....	LED
3D-Aufheizung.....	vorhanden
Programmanzahl.....	48 (20 automatische, 28 manuelle)
Dampfventil.....	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar
Datenübertragungsprotokoll.....	Bluetooth v4.0
Die minimale unterstützte Version Android.....	4.3 Jelly Bean
Die maximale unterstützte Version iOS.....	8.0

Automatische Programme

- | | |
|---|--|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (NUDELN) |
| 2. RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZE) | 12. VACUUM (VAKUUM) |
| 3. SLOW COOK (ZIEHEN LASSEN) | 13. SOUP (SUPPE) |
| 4. PILAF (PILAU) | 14. YOGURT (YOGHURT) |
| 5. FRY - MEAT (BRATEN - FLEISCH) | 15. BAKE (BACKEN/GEBACK) |
| 6. FRY - FISH (BRATEN - FISCH) | 16. STEAM - MEAT (DAMPFGAREN - FLEISCH) |
| 7. FRY - VEGETABLES (BRATEN - GEMÜSE) | 17. STEAM - FISH (DAMPFGAREN - FISCH) |
| 8. STEW - MEAT (SCHMOREN - FLEISCH) | 18. STEAM - VEGETABLES (DAMPFGAREN - GEMÜSE) |
| 9. STEW - FISH (SCHMOREN - FISCH) | 19. COOK/BEANS (KOCHEN/ SCHOTENGEWÄCHSE) |
| 10. STEW - VEGETABLES (SCHMOREN - GEMÜSE) | 20. REHEAT (AUFWÄRMEN) |

Funktionen

Autoaufwärm.....	bis zu 24 Stunden
Vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion.....	vorhanden
Startverzögerung.....	bis zu 24 Stunden
Sperre der Systemsteuerung.....	vorhanden

Zubehörumfang- und Ersatzteile

Multikocher.....	1Stk.
Topf.....	1Stk.
Dampfeinsatz mit einstellbarem Fassungsvermögen.....	1Stk.
Frittierkorb mit abnehmbarem Griff.....	1Stk.
Messbecher.....	1Stk.
Schöpfkelle.....	1Stk.
Spatel.....	1Stk.
Kochbuch Rezepte.....	1Stk.
Bedienungsanleitung.....	1Stk.
Service-Handbuch.....	1Stk.
Stromkabel.....	1Stk.

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

Multikocherinhaltverzeichnisse A1

- | | | |
|--------------------------------|----------------------------|---|
| 1. Deckel | 6. Gerätkörper | 11. Messbecher |
| 2. Abnehmbarer Innendeckel | 7. Tragegriff | 12. Dampfeinsatz mit einstellbarem Fassungsvermögen |
| 3. Topf | 8. Abnehmbares Dampfventil | 13. Frittierkorb |
| 4. Deckelentriegelungsknopf | 9. Spatel | 14. Stromkabel |
| 5. Systemsteuerung mit Display | 10. Schöpfkelle | |

Systemsteuerung A2

- Der Knopf „Keep warm/Cancel“ („Aufwärmen/Aufhebung“) – Einschaltung/Ausschaltung der Aufwärmfunktion; Einschaltung des Programms «REHEAT»; Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms; Reset der gegebenen Einstellungen.
- Der Knopf „Menu“ („Programmauswahl“) – Auswahl des automatischen Kochprogramms.
- Der Knopf – Sperre der Systemsteuerung.
- Der Knopf «-» – Reduzierung der Koch- und Startverzögerungszeit oder Temperatur (im Programm «MULTICOOK»).
- Der Knopf «Timer/Time delay» („Timer/Verzögerung“) – Auswahl Kochzeiteinstellung oder Startverzögerungszeit.
- Der Knopf «+» – Vergrößerung der Koch- und Startverzögerungszeit oder Temperatur (im Programm «MULTICOOK»).
- Der Knopf „Select product“ („Auswahl des Nahrungsmittels“) – Auswahl des Nahrungsmittels in Programme «FRY», «STEW», «STEAM».
- Der Knopf «Multicook/°C» – Auswahl des Programms «MULTICOOK».
- Der Knopf „Start/Reheat“ („Start/ Aufwärmen“) – Einschaltung des eingestellten Zubereitungsmodus; vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion.
- Display

Displayanzeigen A2

- | | |
|---|--|
| A. Kochprogramme. | Starts. |
| B. Lebensmittel in Programme «FRY», «STEW», «STEAM». | E. Auswahl der Kochzeit; Anzeige des Kochmodus. |
| C. Temperatursauswahl. | F. Auswahl der Startverzögerungszeit; Anzeige des Startverzögerungs-Modus. |
| D. Wert von Temperatur, Kochzeit und Zeit des verzögerten | |

I. VOR DEM ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie vorsichtig das Gerät und Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie das Packmaterial und Werbeaufkleber.

⚠ Lassen Sie unbedingt alle Warn-, Hinweis- und Aufkleber (wenn vorhanden) und das Werkschild mit Seriennummer des Artikels an dem Gehäuse unberührt! Das Fehlen der Seriennummer hat automatisch den Entzug Ihres Rechtes auf die Gewährleistung.

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

Wischen Sie das Gehäuse mit einem nassen Tuch ab, spülen Sie den Topf uns lassen beide abtrocknen. Zur Vermeidung von Geruchsbildung reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig („Reinigung und Pflege“).

Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene waagerechte Fläche so auf, dass der aus dem Dampfventil austretende heiße Dampf nicht auf Tapeten, dekorative Oberflächen, elektrische und elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien gerichtet wird, die durch erhöhte Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.

Vor der Benutzung vergewissern Sie sich, dass die äußeren und sichtbaren inneren Teile des Multikochers keine Beschädigungen, Einschläge oder sonstige Defekte aufweisen. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Topf und Heizelement keine fremden Körper vorhanden sind.

II. BETRIEB VON MULTIKOCHER

Ready for Sky Technologie

Ready for Sky Technologie erlaubt Ihnen, mit der gleichnamigen Applikation mit dem Gerät durch Smartphone oder Tablet fernzusteuern.

1. Laden Sie die Software aus dem App Store oder Google Play (je nach Betriebssystem Ihres Geräts) auf Ihr Smartphone oder Tablet.
2. Schalten Sie die Bluetooth v4.0 auf Ihrem Mobilgerät ein.
3. Starten Sie die Applikation Ready for Sky, erstellen Sie ein Benutzerkonto und folgen Sie den Hinweistexten.
4. Öffnen und aktualisieren Sie die Liste der Geräte, die mit dem Mobilgerät verbunden sind.
5. Aus der Liste der verfügbaren Geräte wählen Sie das angeschlossene Gerät. Der Gerätenamen entspricht der Modellnummer. Sie können einen neuen Namen angeben oder die Standardeinstellungen lassen.
6. Bestätigen Sie den Anschluss des ausgewählten Geräts und folgen Sie den Anweisungen und Bedienerhinweisen auf dem Bildschirm des Mobilgeräts. Während Verbindung werden die wechselnden Zeichen  und  auf dem Display Multikochers angezeigt.

 *Um eine stabile Verbindung zu haben, muss das mobile Gerät nicht weiter als 15 Meter von dem Gerät entfernt sein.*

Gerätekontrolle über das kabellose Netzwerk. Anweisungen hinsichtlich der R4S Gateway Geräteinstallation ist über den Link verfügbar: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Sperre der Systemsteuerung

Der Multikocher REDMOND RMC-800S-E ist mit Sperrfunktion der Systemsteuerung wegen unberechtigte Nutzung („Kindersicherung“) ausgerüstet. Um die Sperre einzuschalten, drücken und halten Sie den Knopf  bis Erörten des Tonsignals. Der Knopfanzeige wird beleuchtet, danach hören alle Knöpfe der Systemsteuerung auf Druck auf zu reagieren. Man kann diese Funktion jeder Zeit benutzen: in Erwartungsmodus, während Programmeinstellung oder nach Vorgangsanfang.

Drücken und halten Sie den Knopf  zum Entsperren der Systemsteuerung bis zu Erörten des Tonsignals. Die Knopfanzeige geht aus.

Stromunabhängiger Speicher

Der Multikocher RMC-800S-E hat einen stromunabhängigen Speicher. Bei vorübergehendem Stromausfall werden alle von Ihnen gegebenen Einstellungen bewahrt und gespeichert. Das Gerät kommt zu Vorgangsstufe, wo der Vorgang unterbrochen wurde, zurück.

 *Wenn Strom lange ausgefallen ist und die Fortsetzung des Zubereitungs Vorganges unmöglich oder nicht erwünscht ist, machen Sie das Gerät unbedingt stromlos. Um die Einstellungen bei nächster Einschaltung zu löschen, drücken und halten Sie den Knopf «Keep warm/Cancel», bis die Inschrift «---» nicht erscheint.*

Verzögerung des Programmstarts

Startverzögerungsfunktion erlaubt eine Zeit einzugeben, wann das Gericht bereit sein muss (Programmvorgangszeit ist eingerechnet). Man kann die Kochzeit bis zu 24 Stunden in 5 Minuten-Schritt einstellen.

 *Es ist zu beachten, dass Verzögerungszeit länger als eingestellte Kochzeit sein muss, sonst beginnt das Programm sofort nach Knopfdruck „Start/Reheat“ zu funktionieren.*

Um Startverzögerungszeit einzustellen (mit Ausnahme des Programms «MULTICOOK»):

1. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm aus, indem Sie den Knopf „Menu“ drücken.
2. Drücken Sie den Knopf «Timer/Time delay», ändern Sie die Kochzeit bei Bedarf. Drücken Sie nochmals den Knopf «Timer/Time delay». Die Anzeigen „Time Delay“ und der Startverzögerungszeit (die Zeit, die bis Ende Kochprogramm geblieben ist, ist mit Startverzögerungszeit eingerechnet) werden auf dem Display blinken.

3. Reduzieren oder vergrößern Sie die Zeit, indem Sie die Knöpfe «-» und «+» drücken. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie erforderlichen Knopf.

 *Schauen Sie die Kochzeiteinstellung im Programm«MULTICOOK» im untenstehenden Abschnitt nach.*

Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatische Programme mit Ausnahme von «FRY» u «PASTA» verfügbar.

Bei Startverzögerungseinstellung ist zu beachten, dass Zeit in Programm «STEAM» danach abzuhängen beginnt, wann der Multikocher die erforderliche Betriebstemperatur (nach Wasser Sieden) erreichen wird.

 *Es wird nicht empfohlen, die Startverzögerungsfunktion zu verwenden, wenn das Rezept die leichtverderblichen Produkte hat.*

Autoaufwärm

Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms (ausser Programm «YOGURT») und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Bereich von 70 – 75°C innerhalb von 24 Stunden warm bewahren. Bei Autoaufwärmvorgang beleuchtet die Knopfanzeige «Keep warm/Cancel», auf dem Display erscheint Aufwärtzählung des Vorgangs in diesem Modus.

Bei Bedarf kann man die Autoaufwärmfunktion ausschalten, indem Sie für dieses den Knopf «Keep Warm/Cancel» drücken und halten.

Um vorläufig diese Funktion während des Programmvorgangs auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf «Start/Reheat», bis die Anzeige «Keep warm/Cancel» gelöscht wird. Um erneut Autoaufwärm einzuschalten, drücken und halten Sie nochmals den Knopf «Start/Reheat» bis die Knopfanzeige «Keep warm/Cancel» wird beleuchtet.

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme (mit Ausnahme der Programme «MULTICOOK» u «REHEAT»)

 *Schlagen Sie die Verwendung der Programme «MULTICOOK» und «REHEAT» in den entsprechenden Abschnitten nach.*

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten laut Rezept vor, legen Sie sie in Topf. Beachten Sie, dass sich alle Zutaten unbegriffen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche des Topfs befinden.
2. Stellen Sie den Topf in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass er dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an.
4. Wählen Sie das erforderliche Kochprogramm mit Knopf „Menu“ aus, auf dem Display erscheinen die Anzeige des entsprechenden Programms und Kochzeit laut Standardprogramm. Wählen Sie das Lebensmittel in Programmen «FRY», «STEAM» u «STEAM» mit Knopfdruck „Select product“ aus: auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige - «MEAT», «FISH» oder «VEGETABLES» - und Kochzeit laut Standardprogramm. Man kann die Zubereitungszeit ändern.
5. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
6. Drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Start/Reheat“. Die Knopfanzeigen „Start/Reheat“ und „Keep warm/Cancel“ erscheinen. Der Kochvorgang und Countdown des Programmvorgangs werden beginnen.
7. Man kann die Autoaufwärmfunktion vorläufig ausschalten, indem Sie den Knopf „Start/Reheat“ drücken und halten (die Knopfanzeige „Keep warm/Cancel“ geht aus). Der erneute Knopfdruck „Start/Reheat“ schaltet wieder diese Funktion ein.
8. Am Ende des Kochprogramms ertönt Sie ein Tonsignal. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von Einstellungen in Autoaufwärm-Modus (der Display zeigt Aufwärtzählung des Vorgangs dieser Funktion) oder in Erwartungsmodus.
9. Um Kochvorgang zu unterbrechen, eingestelltes Programm zu löschen oder Autoaufwärmfunktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“.

Um Kochzeit zu ändern:

1. Drücken Sie den Knopf „Timer/Time delay“ nach Auswahl des Zubereitungsprogramms. Auf dem Display erscheint der Knopf „Timer“, und Zeitzahlen werden blinken.
2. Stellen Sie erforderliche Zeit ein, indem Sie den Knopf „+“ oder „-“ drücken. Um schnell die Zeit zu ändern, halten Sie gedrückten Knopf.
3. Gehen Sie zum nächsten Schritt nach Ende der Kochzeiteinstellung (die Zahlen werden auf dem Display fortsetzen zu blinken). Um die gegebenen Einstellungen zu löschen, drücken Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“, stellen Sie danach erneut das ganze Programm ein.

 *Beachten Sie bei manueller Kochzeiteinstellung den möglichen Zeitbereich und Einstellungsschritt des gewählten Zubereitungsprogramms. In einigen Programmen beginnt Kochzeit abzählen nach Erreichen der gegebenen Betriebstemperatur.*

Programm «MULTICOOK»

Dieses Programm ist für Zubereitung der praktisch sämtlichen Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur (von 35° bis 170°C in 5°C-Schritt) und Kochzeitparametern (von 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1 Minute-Schritt für Bereich bis 1 Stunde, 10 Minuten-Schritt für Bereich länger als 1 Stunde) vorbestimmt.

i Die Autoaufwärmfunktion ist in Programm „MULTICOOK“ nicht verfügbar, wenn die eingestellte Kochtemperatur unter 75°C ist.

1. Befolgen Sie die PP. 1 – 3 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.
2. Drücken Sie den Knopf „Multicook/C“: Auf dem Display erscheint die Kochtemperatur (laut Standardprogramm ist sie 100°C). Man kann die Temperatur einstellen, indem Sie die Knöpfe „-“ oder „+“ drücken.
3. Auf dem Display erscheinen die Anzeige „Timer“ und blinkende Kochzeitzahlen nach 2-3 Sekunden nach Temperatureinstellung laut Standardprogramm (30 Minuten).

i Wenn Sie keine Zeit hatten, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen, drücken und halten Sie den Knopf «Keep warm/Cancel» bis Ertönen des Tonsignals, und wiederholen Sie die Einstellung von Anfang an.

4. Mit Knopfdruck «-» oder «+» kann man Kochzeit einstellen. Um schnell die Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
5. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein. Drücken Sie dafür den Knopf „Timer/Time delay“. Auf dem Display erscheinen die Anzeigen „Time delay“ und die Zeit, die bis Kochende mit eingerechneter Verzögerungszeit geblieben ist. Ändern Sie Zeit mit Knopfdruck „-“ oder „+“. Um schnell die Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
6. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 6 – 8 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

Programm «RICE/GRAIN»

Dieses Programm ist für Kochen des Reises und körnige Breies aus verschiedenen Grützarten, sowie für Zubereitung der Beilagen vorbestimmt. Die Kochzeit ist 35 Minuten laut Standardprogramm. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Programm «SLOW COOK»

Dieses Programm ist für Zubereitung der geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Hachse, Sülze, Aspick empfohlen. Die Kochzeit ist 2 Stunden 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Kochzeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritt möglich.

Programm „PILAF“

Das Programm ist für Zubereitung von Pilaw (Paella) mit Fleisch, Fisch oder Gemüse vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Programm „FRY“

Dieses Programm ist für Braten von Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Meeresfrüchten, sowie Gemüse vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Select product“ eingestellt wird, ab: «MEAT» – 15 Minuten, «FISH» – 12 Minuten, «VEGETABLES» – 18 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Die Funktion Verzögerungsstart ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „STEW“

Das Programm ist für Schmoren von Fleisch und Fleischprodukten, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, sowie für Zubereitung von Sülzen und anderen Gerichten, die lange Thermisierung fördern, vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Select product“ eingestellt wird, ab: «MEAT» – 1 Stunde, «FISH» – 35 Minuten, «VEGETABLES» – 40 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Programm „PASTA“

Das Programm ist für Zubereitung von Teigwaren, für Kochen der Eier, Würstchen empfohlen. Die Zubereitungszeit ist 8 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Startverzögerungsfunktion ist nicht verfügbar.

Gießen Sie Wasser in Topf. Beachten Sie, dass sich das Wasser unter maximaler Markierung auf Innenoberfläche des Topfs befindet. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 2-7 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“. Das Gerät gibt ein Signalton, wann das Wasser siedet. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und legen Sie die Zutaten in kochendes Wasser, decken Sie bis zu Einrasten zu. Drücken Sie den Knopf „Start/Reheat“. Das eingestellte Programm wird laufen. Der Countdown der Kochzeit beginnt. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 8-9 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

i Bei Zubereitung von bestimmten Nahrungsmitteln wird Schaum gebildet. Um seine mögliche Übergießen zu vermeiden, können Sie den Deckel in ein paar Minuten danach öffnen, wann die Lebensmittel in kochendes Wasser gelegt werden.

Programm «VACUUM»

Dieses Programm ist speziell für Kochen der Lebensmittel in Vakuumverpackung vorbestimmt. Die Kochzeit beträgt 2 Stunden 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritt möglich.

Programm «SOUP»

Es wird für Zubereitung der verschiedenen ersten Gänge, Kompotte und Getränke empfohlen. Die Zubereitungszeit ist 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung in Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Programm „YOGURT“

Dieses Programm ist für Zubereitung der Joghurts und Teiggarung vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 8 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich. Die Autoaufwärmfunktion ist nicht verfügbar.

Programm „BAKE“

Dieses Programm ist für Zubereitung von Gebäck (Kekse, Biskuits, Kuchen) vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 45 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

i Bei Backen des Brots ist es empfohlen, die Autoaufwärmfunktion in sämtlichen Kochvorgängen auszuschalten.

Programm „STEAM“

Dieses Programm ist für Dampfgaren von Fleisch und Fleischprodukten, Diätspesen, Babynahrungsgerichten vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Select product“ eingestellt wird, ab: «MEAT» – 40 Minuten, «FISH» – 25 Minuten, «VEGETABLES» – 30 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Verwenden Sie den speziellen Dampfeinsatz mit einstellbarem Fassungsvermögen (er gehört zu Zubehörumfang):

1. Giessen Sie 600 – 1000 ml Wasser in Topf.
2. Setzen Sie den Innendampfeinsatz in äußerlichen Rand rein, so dass die Spitzen an den Rändern des Topfs in die Schlitz reinesetzen würden. Auf der Innenrandseite sind 2 Sätze von Rastnuten für die Höhenverstellung und damit für Fassungsvermögen des Dampfsatzes vorgesehen.
3. Stellen Sie den Dampfeinsatz in Topf rein.
4. Messen und bereiten Sie die Zutaten laut Rezept vor, legen Sie sie gleichmässig in Dampfeinsatz.
5. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 2-9 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

Programm «COOK/BEANS»

Es ist von Kochen von Gemüse und Schotengewächsen bestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 40 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Programm «REHEAT»

Es ist für Aufwärmen der fertigen Gerichte empfohlen. Das Programm erwärmt das Gericht bis zu 70° - 75° C und behält es im warmen Zustand innerhalb von 24 Stunden. In Programm ist die Aufwärtzählung der Kochzeit vorgesehen. Bei Bedarf kann man manuell Aufwärmen ausschalten.

Die Startverzögerungsfunktion ist nicht verfügbar.

1. Legen Sie das zubereitete Gericht in Topf. Stellen Sie den Topf in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass er dicht mit Heizelemente in Verbindung steht. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an.
2. Drücken und halten Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“ bis Ertönen des Tonsignals. Die Knopfanzeige erscheint, der

Vorgang des Aufwärmens und die Aufwärtzählung beginnen. Am Ende des Kochprogramms ertönt Sie ein Tonsignal. Das Gerät geht in Erwartungsmodus.

3. Um den Vorgang des Aufwärmens zu unterbrechen, drücken und halten Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“ bis Erörten des Tonsignals. Die Knopfanzzeige wird gelöscht.



Das Programm «REHEAT» kann das Gericht im warmen Zustand bis zu 24 Stunden behalten. Aber es ist nicht empfohlen, das Gericht in diesen Zustand länger als 2 – 3 Stunden zu lassen, weil das zu Änderung seines Geschmacks führen kann.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel
- Sterilisation des Geschirrs und Gegenstände des persönlichen Bedarfs

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

- Bevor Sie das Gerät reinigen werden, vergewissern Sie sich, dass es komplett abgekühlt und stromlos ist.
- Benutzen Sie für Reinigung ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel. Wir empfehlen, das Gerät sofort nach Verwendung zu reinigen.



Es ist verboten, bei Reinigung die Schleifpasten, Schwämme mit Schleifbeschichtungen und chemisch aggressive Reinigungsmitteln zu verwenden. Es ist verboten, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung nach der Zubereitung in Programm „STEAM-FISH“ zu kochen, und Zeit laut Standardprogramm ohne Änderungen zu lassen.
- Es ist den Topf und Aluminiumdeckel* nach jeder Verwendung zu reinigen. Sie können den Topf in Spülwaschmaschine waschen. Wischen Sie die äusserliche Oberfläche des Topfs nach Reinigung trocken ab.
- Es ist empfohlen, das Dampfventil immer nach jeder Verwendung zu reinigen. Um das Dampfventil zu reinigen, ziehen Sie es vorsichtig raus und zerlegen Sie es vollständig, waschen Sie es dann gründlich unter fließendem Wasser und lassen Sie es trocknen, setzen Sie es in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen und setzen Sie es in Sitz der Geräteckel rein.
- Bei Zubereitung kann Kondenswasser, das sich im speziellen Hohlraum von Gerätörkörper um den Topf herum sammelt, gebildet sein. Es ist leicht, das Kondenswasser mit einem Kuchentuch abzutrocknen.

Um Innendeckel aus herauszunehmen:

1. Öffnen Sie den Multikocherdeckel. Drücken Sie von Innenseite des Deckels zwei Kunststoffriegel in Richtung des Zentrums, um ihn loszulassen. Wischen Sie die Oberflächen der beiden Deckel mit feuchtem Tuch ab. Bei Bedarf waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Waschmittel.
2. Setzen Sie danach den deckel in untere Schlitz rein. Stellen Sie deckel und Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie den oberen Rand des Innendeckels bis zu Einrasten. Der Innenaluminiumdeckel muss dicht einrasten sein.

Um das Dampfventil abzunehmen, ziehen Sie vorsichtig die Spitze des äusseren Mantels in Deckelverliefung nach oben und auf sich raus. Drehen Sie Ventil, öffnen Sie die Kunststoffklemme auf unterer Seite in Richtung der Pfeile und nehmen Sie den inneren Mantel ab. Spülen Sie beide Ventiltteile. Setzen Sie das Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Um das Zerreißen des Ventilmis zu vermeiden, drehen Sie ihn bei Reinigung und Zusammensetzung nicht zusammen und ziehen Sie ihn auch nicht aus **A3**.

V. KOCHTIPPS

Fehler bei der Zubereitung und Beseitigungsverfahren

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

DAS GERICHT HAT SICH NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

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

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

LEBENSMITTEL HABEN SICH ÜBERGEKOCHT

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

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

Beim Kochen des Milchreis kocht Milch aus.	Die Qualität in den Eigenschaften der Milch können vom Ort und Bedingungen der Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit Fettanteil bis 2,5% zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann Milch mit Trinkwasser verdünnt werden.
Die Zutaten waren vor dem Kochen nicht bearbeitet oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen u.s.w.). Die Proportionen der Zutaten wurden nicht beachtet oder ein falscher Lebensmitteltyp wurde ausgewählt.	Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneidens, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen. Vollkorngetreide, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sollen immer sorgfältig bis zum transparenten Wasser abgewaschen werden.
Das Produkt schäumt	Wir empfehlen Ihnen das Produkt gründlich abzuwaschen, das Dampfventil abzunehmen oder mit offenem Deckel zu kochen

DAS GERICHT BRENNT AN

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

LEBENSMITTEL HAT SEINE SCHNEIDEFORM VERLOREN

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

DIE BACKWARE IST FEUCHT

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

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

BACKWAREN SIND NICHT HOCHGEKOMMEN

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

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

Die empfohlene Kochzeit der verschiedenen Nahrungsmittel bei Dampfargen

	Nahrungsmittel	Gewicht, g /Anzahl	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefilet / Rindlendenstück (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	20 Min/ 30 Min
2	Lamm-Filet (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	25 Min
3	Hühnerfilet (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
4	Fleischbällchen/ Frikadelle	180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.)	500	10 Min/ 15 Min
5	Fisch (Filet)	500	500	10 Min
6	Garnele zum Salat (geschälte, gekocht-gefrorene)	500	500	5 Min
7	gekochte Fleischtaschen/ Chinkali	4 Stk.	500	15 Min
8	Kartoffel (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
9	Möhren (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	35 Min
10	Rübe (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	1500	1 Stunde 10 Min
11	Gemüse (tiefgefrorene)	500	500	10 Min
12	Hühnereier	3 Stk.	500	10 Min

Es ist zu beachten, dass es die allgemeinen Empfehlungen ist. Die aktuelle Zeit kann sich von den empfohlenen Werten in Abhängigkeit von der Qualität eines bestimmten Nahrungsmittels, sowie von Ihren Geschmacksvorlieben unterscheiden.

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

Betriebstemperatur	Verwendungsempfehlungen (Sehen Sie auch Kochbuch)
35°C	Teiggärung, Zubereitung des Essigs
40°C	Zubereitung von Joghurt
45°C	Gärstoff

50°C	Gärung
55°C	Zubereitung von Cremefüllung
60°C	Zubereitung des grünen Tees oder Babynahrung
65°C	Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung
70°C	Zubereitung von Punsch
75°C	Pasteurisation, Kochen des weißen Tees
80°C	Zubereitung von Glühwein
85°C	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Kochzeit erfordern
90°C	Zubereitung von rotem Tee
95°C	Zubereitung der Milchbreies
100°C	Zubereitung von Baiser oder Konfitüre
105°C	Zubereitung von Sülze
110°C	Sterilisierung
115°C	Zubereitung des Zuckersirups
120°C	Zubereitung von Hachse
125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
130°C	Zubereitung von Aufläufen
135°C	Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste
140°C	Räuchern
145°C	Backen der Gemüse und Fisches (in Folie)
150°C	Backen des Fleisches (in Folie)
155°C	Backen der Hefeteigwaren
160°C	Braten des Geflügels
165°C	Braten der Steaks
170°C	Braten im Teigmantel, die Zubereitung der Nuggets, Pommes Frites

Sammeltabelle der Kochprogramme (Betriebeeinstellungen)

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Einstellungsschritte	Startverzögerung, St.	Erreichen der Betriebsparameter	Autoaufwärm
COOK/BEANS	Kochen von Gemüse und Schotengewächsen	40 Min	5 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
BAKE	Backen von Keksen, Biskuits, Kuchen, Hefeteigwaren	45 Min	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
FRY	MEAT	Braten von Fleisch	15 Min	5 Min – 2 St / 1 Min	-	+
	FISH	Braten von Fisch	12 Min			
	VEGETABLES	Braten von Gemüse	18 Min			

YOGURT	Zubereitung des Joghurts	8 Stunden	10 Min – 12 St / 5 Min	+	-	-
VACUUM	Zubereitung von Lebensmitteln in Vakuumverpackung	2 Stunden 30 Min	5 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
MULTICOOK	Vorbereitung der verschiedenen Gerichte mit Möglichkeit der Einstellung der Kochtemperatur von 35°C bis 170°C in 5°C-Schritt	30 Min	2 Min – 1 St / 5 Min 1 St – 15 St / 10 Min	+	-	+
STEAM	MEAT	Dampfgaren von Fleisch	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	+	+
	FISH	Dampfgaren von Fisch	25 Min			
	VEGETABLES	Dampfgaren von Gemüse	30 Min			
PASTA	Kochen von Teigwaren von verschiedenen Weizenarten; Kochen von Würstchen, Fleischaschen und anderen kochfertigen Gerichten	8 Min	2 Min – 1 St / 1 Min	-	+	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Pilaw-Arten	1 Stunde	10 Min – 2 St / 5 Min	+	-	+
RICE/GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen. Kochen körniger Breies mit Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 1 Min	+	-	+
SOUP	Zubereitung der ersten Gänge	1 Stunde	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
SLOW COOK	Zubereitung der geschmolzenen Milch, Schmalzfleisch, Hachse, Sülze, Aspik	2 Stunden 30 Min	10 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
STEW	MEAT	Schmoren von Fleisch	1 Stunde	10 Min – 12 St / 5 Min	+	+
	FISH	Schmoren von Fisch	35 Min			
	VEGETABLES	Schmoren von Gemüse	40 Min			

i In Programm „MULTICOOK“ ist die Autoaufwärmfunktion bei Temperatureinstellung von 75°C bis zu 170°C verfügbar.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-800S-E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.company oder in Geschäften von autorisierten Händlern erhalten.

VII. VOR EINEM SERVICE-HÄNDLER-BESUCH

Fehlermeldung auf dem Display	Fehlerursachen	Abhilfe
E1 - E5	Unregelmäßigkeiten in der Temperatursensoren	Machen Sie das Gerät stromlos, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schliessen Sie das Gerät erneut am Netzstrom an. Wenn das Problem bleibt, wenden Sie sich an autorisiertes Service-Center.

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Es ist stromlos	Prüfen Sie Stromspannung in Netz
Das Gericht wird zu langsam zubereitet	Stromausfälle	Prüfen Sie Stromspannung in Netz
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper	Entfernen Sie den Fremdkörper
	Die Schale setzt in Multikoher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Machen Sie das Gerät stromlos, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizelement

Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG, Inc.

App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc., die in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern registriert ist.

Google Play ist ein eingetragenes Warenzeichen von Google Inc.

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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





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.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaan is doordat de veiligheidsmaatregelen en gebruiksregels niet nageleefd zijn.
 - Dit elektrische toestel is een multifunctioneel toestel voor de thuisbereiding van eten en kan gebruikt worden in appartementen, buitenhuizen, hotelkamers, keukens van winkels, kantoren of andere niet-industriële plaatsen. Industrieel of een ander niet-aangegeven gebruik van het toestel is een breuk van het juiste gebruik van het toestel. In dit geval is de fabrikant niet verantwoordelijk voor mogelijke gevolgen.
 - Controleer voordat u het toestel aansluit op het stroomnet of het voltage van het stroomnetwerk overeenkomt met het voltage van het toestel (zie de technische beschrijving of de fabriekstabel van het toestel).
 - Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het voltage – onjuist voltage kan kortsluiting of een kabelbrand veroorzaken.
 - Sluit het toestel alleen aan op geaarde stopcontacten – dat is noodzakelijk om een elektrische schok te voorkomen. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat deze ook geaard is.
- STOP** *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden de behuizing, het reservoir en de metalen delen warm! Voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig u niet over het toestel tijdens het openen, om brandwonden door hete stoom te voorkomen.*
- Sluit het toestel na gebruik en tijdens het schoonmaken of verplaatsen ervan. Trek de elektriciteitskabel met droge handen uit het stopcontact en trek daarbij aan de stekker, niet aan de kabel.
 - Plaats de kabel niet in deuropeningen of naast de warmtebronnen. Zorg er voor dat de kabel niet draait en doorbuigt en dat hij geen scherpe dingen raakt, of hoeken en randen van meubels.

STOP

LET OP: een toevallige beschadiging van de stroomnetkabel kan leiden tot problemen die niet in de garantie worden beschreven, en ook tot een elektrische schok. De defecte kabel moet meteen in een servicecenter vervangen worden.

- Zet het toestel niet op een zacht oppervlak, bedek hem niet tijdens het gebruik – dit kan leiden tot oververhitting van het toestel of een beschadiging.
- Het is verboden om het toestel in de open lucht te gebruiken – vocht of kleine voorwerpen in de behuizing kunnen leiden tot schade aan het toestel.
- Zorg ervoor dat het toestel, voordat u het schoonmaakt, van de stroom is afgekoppeld en volledig afgekoeld is. Volg de handleiding over de schoonmaak van het toestel.

STOP

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

- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een fysieke of mentale beperking mogen het toestel alleen gebruiken in het bijzijn van andere personen en/of als ze geïnstrueerd zijn over veilig gebruik van het toestel en zich bewust zijn van de gevaren die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Houd het toestel en de kabel buiten bereik voor kinderen jonger dan 8 jaar. Het toestel mag niet zonder toezicht van volwassenen schoongemaakt of bediend worden door kinderen.
 - Verpakkingsmateriaal (polyetheen, piepschuim enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen in verband met verstikkingsgevaar! Houd het buiten bereik voor kinderen.
 - Het is verboden het toestel zelf te repareren of de constructie van het toestel te veranderen. Reparaties aan het toestel mogen alleen door een specialist van het servicecenter uitgevoerd worden. Niet-professioneel herstel kan leiden tot schade aan het toestel en aan eigendom.
- STOP** *LET OP! Het is verboden het toestel te gebruiken in geval van een beschadiging.*

Technische specificatie

Model.....	RMC-800S-E
Capaciteit.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Inhoud van kom.....	5 l
Laag van kom.....	antiaanbak keramisch
Display.....	LED
3D-opwarming.....	ja
Aantal programma's.....	48 (20 automatisch, 28 handmatig)
Stoomklep.....	afneembaar
Binnendeckel.....	afneembaar
Datatransmissieprotocol.....	Bluetooth v4.0
Minimaal ondersteunde Android-versie.....	4.3 Jelly Bean
Minimaal ondersteunde iOS -versie.....	8.0

Automatische programma's

1. MULTICOOK (MULTIKOK)	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIJST / GRANEN)	12. VACUUM
3. SLOW COOK (SMOREN)	13. SOUP (SOEP)
4. PILAF (PILAV)	14. YOGURT (YOGHURT)
5. FRY - MEAT (BRADEN - VLEES)	15. BAKE (GEBAK)
6. FRY - FISH (BRADEN - VIS)	16. STEAM - MEAT (STOMEN - VLEES)
7. FRY - VEGETABLES (BRADEN - GROENTEN)	17. STEAM - FISH (STOMEN - VIS)
8. STEW - MEAT (STOVEN - VLEES)	18. STEAM - VEGETABLES (STOMEN - GROENTEN)
9. STEW - FISH (STOVEN - VIS)	19. COOK/BEANS (KOKEN / BONEN)
10. STEW - VEGETABLES (STOVEN - GROENTEN)	20. REHEAT (OPWARMING)

Functies

Automatische opwarming.....	tot 24 uur	Uitgestelde start.....	tot 24 uur
Vroegtijdige uitschakeling van automatische opwarming...ja		Blokkeren bedieningspaneel.....	ja

Inhoud van doos

Multikoker.....	1 st.	Platte lepel.....	1 st.
Kom.....	1 st.	Boek recepten.....	1 st.
Stoomcontainer met regelbare inhoud.....	1 st.	Gebruikershandleiding.....	1 st.
Mand met afneembare handgreep voor het frituren.....	1 st.	Serviceboekje.....	1 st.
Maatbeker.....	1 st.	Voedings snoer.....	1 st.
Opschepper.....	1 st.		

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

Beschrijving van multikoker A1

1. Deksel van het apparaat
2. Afneembare binnendeckel
3. Kom
4. Ontgrendelknop voor het deksel
5. Bedieningspaneel met display
6. Behuizing
7. Draaghandgreep
8. Afneembare stoomklep
9. Platte lepel
10. Opschepper
11. Maatbeker
12. Stoomcontainer met regelbare inhoud
13. Mand met afneembare handgreep voor het frituren
14. Voedings snoer

Bedieningspaneel A2

1. Knop „Keep warm/Cancel“ („Warmhouden/Opheffen“) – inschakelen/uitschakelen opwarmfunctie; inschakelen „REHEAT“ programma; onderbreken bereidingsprogramma; resetten gedane instellingen.
2. Knop „Menu“ („Menu“) – selecteren automatische bereidingsprogramma.
3. Knop  – blokkeren bedieningspaneel.
4. Knop  – verkorten bereidingstijd, uitgestelde start of temperatuur (in het „MULTICOOK“ programma).
5. Knop „Timer/Time delay“ („Timer/Timer“) – selecteren bereidingstijd of uitgestelde start.
6. Knop „+“ – verlengen bereidingstijd, uitgestelde start of temperatuur (in het „MULTICOOK“ programma).
7. Knop „Select product“ („Selecteren product“) – selecteren soort product in programma's „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Knop „Multicook/°C“ – selecteren programma „MULTICOOK“.
9. Knop „Start/Reheat“ („Start/Opwarming“) – inschakelen ingestelde bereidingsregime; vroegtijdig uitschakelen functie van automatische opwarming.
10. Display.

Indicatoren display A2

- A. Bereidingsprogramma.
- B. Soort product in programma's „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Temperatuur instellen.
- D. Temperatuurwaarde, bereidingstijd of tijd van uitgestelde start.
- E. Selecteren bereidingstijd; weergave bereidingsregime.
- F. Selecteren tijd van uitgestelde start; weergave van het regime van uitgestelde start.

I. VOOR INGEBRUIKNEMING

Haal voorzichtig het apparaat en toebehoren uit de verpakkingendoos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, reclame-stickers enz.



In elk geval laat blijven hangen alle waarschuwings- en aanwijzingslabels op hun plaatsen, in het bijzonder betreft dit de sticker met serienummer op de behuizing! Zonder serienummer vervalt de garantie automatisch, geen claims m.b.t. aansprakelijkheid van de fabrikant worden aanvaard.

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

Maak de behuizing schoon met een zacht vochtig doek en was het kookreservoir af, laat ze drogen. Om eventuele vreemde geur te voorkomen, reinig het apparaat geheel en al vóór het eerste gebruik (zie bovendien de rubriek „Onderhoud van het apparaat“). Plaats het toestel op een standvastige vlakke ondergrond, zodat de uit de uitlaatklep komende hete stoom geen dichtsbijzijnde voorwerpen (behang, decoratieve bekledingen, elektronische toestellen enz.) of andere oppervlakken of materialen aanraakt, die door hoge vochtigheid en temperatuur kunnen worden beschadigd.

Vergewis u ervan dat alle in- en uitwendige onderdelen ervan geen zichtbare defecten hebben, waaronder krassen, blutsen enz. Er mogen geen vreemde voorwerpen zijn tussen het kookreservoir en het verwarmingselement.

II. BLOKKEREN BEDIENINGSPANEEL

Ready for Sky technologie

De Ready for Sky technologie stelt u in staat de gelijknamige software-applicatie te gebruiken om het apparaat op afstand te bedienen vanaf een smartphone of tablet.

1. Download de software vanaf de App Store of Google Play (al naargelang van uw besturingssysteem) op uw smartphone of tablet.
2. Schakel Bluetooth v4.0 in op uw mobiel toestel.
3. Open de Ready for Sky-applicatie, maak een account aan en volg de instructies die op het scherm verschijnen.
4. Open en update de lijst van beschikbare apparaten om verbinding te maken met het mobiel toestel.
5. Selecteer in de lijst van beschikbare apparaten dat waarmee verbinding gemaakt moet worden. De naam van het apparaat komt overeen met het modelnummer. U kunt een nieuwe naam instellen of de standaardinstallatie stoppen.
6. Bevestig de verbinding van het geselecteerde apparaat en volg de instructies op het scherm van het mobiel toestel. Terwijl het verbinding maakt, verschijnen afwisselend de symbolen  en  op de display van de multi-cooker.

i Voor de stabiele verbinding moet het mobiele apparaat op afstand van niet meer dan 15 meter van het koffiezetapparaat zijn.

De apparatbesturing via een draadloos netwerk. De handleiding voor de installatie van applicatie R4S Gateway is te bereiken via de link: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blokkeren bedieningspaneel

Multikoker REDMOND RMC-800S-E is voorzien van het blokkeringsfunctie tegen niet geautoriseerde gebruik van bedieningspaneel („kinderslot“). Om te vergelijken, houdt u de knop  ingedrukt totdat u een pieptoon hoort. Knopindicator gaat branden, dan worden alle knoppen op het bedieningspaneel zullen op de knopdruk niet reageren. Deze functie kan op elk moment gebruikt worden: in de standby-modus, tijdens programma instellen of na het begin van zijn werking.

Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, houdt u de knop  ingedrukt totdat u een pieptoon hoort. Knopindicator gaat uit.

Niet-vluchtig geheugen

Multikoker REDMOND RMC-800S-E heeft niet-vluchtig geheugen. Bij korte stroomonderbreking zal het toestel de instellingen opslaan en vervolgens zal hij hervatten vanaf het moment toen hij werd onderbroken.

A Als de stroom is uitgeschakeld voor een lange tijd en het kookproces niet mogelijk of wenselijk is, moet u het apparaat los te koppelen van het stopcontact. Bij het resetten van de instellingen, houdt u de knop „Keep Warm/Cancel“ ingedrukt totdat melding „-- --“ op het display verschijnt.

Uitgestelde start van een programma

Functie van uitgestelde start laat u de tijdsinterval in te stellen waarna het gerecht moet klaar zijn (gezien werkingstijd van een programma). De tijd kan in het bereik van 24 uur met instelstap van 5 minuten ingesteld worden.

i Let op dat de uitsteltijd moet langer zijn dan de ingestelde bereidingstijd, anders zal het programma direct na het indrukken op de knop „Start/Reheat“ beginnen te werken.

Om de tijd van uitgestelde start in te stellen (behalve „MULTICOOK“ programma):

1. Selecteert u bereidingsprogramma door op de knop „Menu“ te drukken.
2. Drukt u op de knop „Timer/Time delay“, indien nodig wijzigt u bereidingstijd. Drukt u nog maals op de knop „Timer/Time delay“. Op het display zal de indicator „Time delay“ en uitsteltijd verschijnen (de resterende tijd tot het einde van het bereidingsproces, rekening houdende met de tijd van uitgestelde start).
3. Door op de knoppen „-“ en „+“ te drukken, verkort of verlengt u de tijd. Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de gewenste knop ingedrukt.

i Over het instellen van de bereidingstijd in het programma „MULTICOOK“ zie het desbetreffende gedeelte hieronder.

De functie van uitgestelde start is beschikbaar voor alle automatische bereidingsprogramma's, met uitzondering van programma's „FRY“ en „PASTA“.

Bij het installeren van de duur van de uitgestelde start, dient u rekening houden met het feit dat de tijdafstelling in het programma „STEAM“ begint pas als de Multikoker de gewenste bedrijfstemperatuur bereikt (wanneer water begint te koken).

A Het wordt afgeraden om de uitgestelde start te gebruiken als het recept bevat snel bederfelijke etenswaren.

Automatische opwarming

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld direct na beëindiging van bereidingsprogramma (met uitzondering van „YOGURT“ programma) en kan de temperatuur van de voorbereide gerecht tussen 70-75 °C gedurende 24 uur aanhouden. Tijdens automatische opwarming zal de indicator van de knop „Keep warm/Cancel“ branden, op het display zal de directe aftelling van de tijd in deze modus verschijnen.

Indien nodig kan de automatische opwarming uitgeschakeld worden door op de knop „Keep warm/Cancel“ te drukken en vast te houden.

Om deze functie tijdens werking van het programma tijdig uit te schakelen, houdt u de knop „Start / Reheat“ ingedrukt, totdat de knopindicator „Keep warm/Cancel“ gaat uit. Om de automatische opwarming opnieuw in te schakelen drukt u nog maals op de knop „Keep warm/Cancel“ en houdt u deze ingedrukt (knopindicator „Keep warm/Cancel“ gaat branden).

Algemene procedures bij gebruik automatische programma's (uitgezonderd „MULTICOOK“ en „REHEAT“ programma's)

i Over het werken met „MULTICOOK“ en „REHEAT“ programma's wordt u verwezen naar de desbetreffende hoofdstukken.

1. Bereidt u (meet af) de noodzakelijke ingrediënten volgens het recept, legt u deze in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, met inbegrip van vloeibare, zich onder het maximale niveau van de schaal op het binnenkant van de kom bevinden.
2. Plaats u de kom in de behuizing van het apparaat. Zorg ervoor dat deze in contact komt met het verwarmingselement.
3. Sluit u het deksel van de Multikoker totdat het klikt. Steekt u de stekker van het apparaat in het stopcontact.
4. Drukt u op de knop „Menu“ en selecteert u het gewenste bereidingsprogramma, het display verschijnt indicator van betreffende programma en de bereidingstijd, standaard ingesteld. In de programma's „FRY“, „STEAM“ en „STEAM“ drukt u op de knop „Selecteren product“, selecteer het type product: op de display licht de bijbehorende indicator op – „MEAT“, „FISH“ of „VEGETABLES“ en de kooktijd, als standaard ingesteld. Bereidingstijd kan gewijzigd worden.
5. Stelt u indien nodig de tijd van uitgestelde start in.
6. Drukt u en houdt u de knop „Start/Reheat“ enkele seconden ingedrukt. Er zullen de indicatoren van van de knoppen „Start/Reheat“ en „Keep warm/Cancel“ branden. Het bereidingsproces en aftelling van werkingstijd van het programma zullen beginnen.
7. Door de knop „Start/Reheat“ in te drukken en een paar seconden ingedrukt te houden tijdens werking van het programma kunt u de automatische opwarming vroegtijdig uitschakelen (indicator van de knop „Keep warm/Cancel“ gaat uit). Om deze functie te hervatten, drukt u nogmaals op de knop „Start/Reheat“.
8. Ter bevestiging van afloop van het bereidingsprogramma hoort u een pieptoon. Verder, afhankelijk van de instellingen, zal het apparaat schakelen naar modus van automatische opwarming over (het display te tijd van deze functie af) of in de standby-modus.
9. Om het bereidingsproces te onderbreken, ingestelde programma te annuleren of de automatische opwarming uit te schakelen drukt u en houdt u de knop „Keep warm/Cancel“ enkele seconden ingedrukt.

Om de bereidingstijd te wijzigen:

1. Na het selecteren van een bereidingsprogramma, drukt u op de knop „Timer/Time delay“. Op het display zal de indicator „Timer“ branden, en de tijdcijfers zullen beginnen te knipperen.
2. Door op de knoppen „-“ en „+“ te drukken stelt u de gewenste tijd in. Om de waarde snel te wijzigen, houdt u de ingedrukte knop vast.
3. Na het instellen van de bereidingstijd (cijfers op het display blijven knipperen), gaat u naar de volgende stap. Om uw instellingen te annuleren, drukt u op „Keep warm/Cancel“, voor dan het bereidingsprogramma opnieuw.

i Bij handmatige installatie van de bereidingstijd, houdt u rekening met de mogelijke tijdbereik en instelstap, voorzien door het bereidingsprogramma. In sommige programma's, het aftellen van de bereidingstijd begint nadat het apparaat bereikt bepaalde bedrijfstemperatuur.

Programma „MULTICOOK“

Dit programma is ontworpen voor het voorbereiden van bijna alle gerechten volgens door de gebruiker opgegeven parameters van temperatuur (van 35 tot 170°C, wijzigingsstap 5°C) bereidingstijd (van 2 minuten tot 15 uur, wijzigingsstap – 1 minuut voor interval tot 1 uur, 10 minuten – voor interval van meer dan 1 uur).

i Functie van automatische opwarming in het programma „MULTICOOK“ is niet beschikbaar, als ingestelde bereidingstijd lager dan 75°C.

1. Volgt u p. 1-3 van hoofdstuk „Algemene procedures bij gebruik automatische programma's“.
2. Drukt u op de knop „Multicook“ °C: Op het display krijgt u waarde van bereidingstemperatuur te zien (standaard – 100°C). Door het drukken op de knoppen „-“ of „+“, kunt u temperatuurwaarde instellen.
3. 2-3 seconden na het instellen van de temperatuur op het display licht de indicator „Timer“ op en knipperende cijfers van de bereidingstijd, als standaard (30 minuten) ingesteld.

i Als je geen tijd hebt om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen, drukt u op en houd de knop „Keep warm/Cancel“ ingedrukt totdat u pieptoon hoort, vervolgens herhaalt u de installatie opnieuw.

4. Door het drukken op de knoppen „-“ of „+“, kunt u bereidingstijd instellen. Om de waarde snel te wijzigen, drukt u houdt u de ingedrukte knop vast.
5. Stelt u indien nodig tijd van uitgestelde start in. Daarvoor drukt u op de knop „Timer/Time delay“. Op het display verschijnt indicator „Time delay“ en resterende tijd tot het einde van gerechtereiding, uitstelt meereend. Wijzigt u tijdwaarde door op de knop „-“ of „+“ te drukken. Om de waarde snel te wijzigen, drukt u houdt u de ingedrukte knop vast.
6. Volgt u dan p. 6-8 van hoofdstuk „Algemene procedures bij gebruik automatische programma's“.

Programma „RICE/GRAIN“

Het is aanbevolen voor het koken van rijst en verschillende papen van soorten griesen en ook voor de bereiding van garnering. Standaard kooktijd is 35 minuten. De kooktijd kan handmatig van 5 minuten tot 4 uur met instelstap van 1 minuten ingesteld worden.

Programma „SLOW COOK“

Het is aanbevolen voor het smoren van gecondenseerde melk, gestooft vlees, schenkel, zult, gelei. Standaard bereidingstijd is 2 uur en 30 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 10 minuten tot 12 uur met instelstap van 10 minuten ingesteld worden.

Programma „PILAF“

Het is aanbevolen voor het bereiden van pilaf met vlees, vis of groente. Standaard bereidingstijd is 1 uur. De bereidingstijd kan handmatig van 10 minuten tot 2 uur met instelstap van 5 minuten ingesteld worden.

Programma „FRY“

Het is aanbevolen voor het braden van vlees en vleeswaren, vis en zeevruchten, en ook groente. Standaard bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen programma (het wordt ingesteld door op de knop „Select product“ te drukken): „MEAT“ – 15 minuten, „FISH“ – 12 minuten, „VEGETABLES“ – 18 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 5 minuten tot 2 uur met instelstap van 1 minuut ingesteld worden. Functie van uitgestelde start is niet beschikbaar.

Programma „STEAM“

Het is aanbevolen voor het braden van vlees en vleeswaren, vis en zeevruchten, en ook voor het bereiden van zult en andere gerechten die vereisen een lange kooktijd. Standaard bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen programma (het wordt ingesteld door op de knop „Select product“ te drukken): „MEAT“ – 1 uur, „FISH“ – 35 minuten, „VEGETABLES“ – 40 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 10 minuten tot 12 uur met instelstap van 5 minuut ingesteld worden.

Programma „PASTA“

Het is aanbevolen voor het bereiden van pasta, koken van eieren, worstjes. Standaard bereidingstijd is 8 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 2 minuten tot 1 uur met instelstap van 1 minuut ingesteld worden.

Functie van uitgestelde start is niet beschikbaar.

Giet water in de kom. Zorg ervoor dat het waterpeil is onder de markering aan de binnenkant van de kom. Volg punten 2-7 van het hoofdstuk „Algemene procedures bij gebruik van automatische programma’s“. Nadat het water gekookt heeft, klinkt er een signaal. Opent u voorzichtig het deksel en dompelt u het voedsel in kokend water, sluit het deksel totdat het klikt. Drukt u op de knop „Start/Reheat“. Het bereidingsproces van de ingestelde programma en aftelling van werkingstijd van het programma zullen beginnen. Volg dan de punten 8-9 van het hoofdstuk „Algemene procedures bij gebruik van automatische programma’s“.

 Bij de bereiding van bepaalde maaltijden kan schuim ontstaan. Om de eventuele lekkage uit de kom te voorkomen, kunt u het deksel openen na een paar minuten na het laden van de producten in kokend water.

Programma „VACUUM“

Het is speciaal ontworpen voor het koken van voedsel in vacuümverpakking. Standaard bereidingstijd is 2 uur en 30 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 5 minuten tot 12 uur met instelstap van 10 minuten ingesteld worden.

Programma „SOUP“

Het is aanbevolen voor het bereiden van verschillende soorten soepen, alsmede compotes en drankjes. Standaard bereidingstijd is 1 uur. De bereidingstijd kan handmatig van 10 minuten tot 8 uur met instelstap van 5 minuten ingesteld worden.

Programma „YOGURT“

Het is aanbevolen voor het bereiden van yoghurten en deeg rusten. Standaard bereidingstijd is 8 uur. De bereidingstijd kan handmatig van 10 minuten tot 12 uur met instelstap van 5 minuten ingesteld worden. Functie van uitgestelde tijd is niet beschikbaar.

Programma „BAKE“

Het is aanbevolen voor het bakken van gebak (cakes, biscuïten, koeken). Standaard bereidingstijd is 45 minuut. De bereidingstijd kan handmatig van 10 minuten tot 8 uur met instelstap van 5 minuten ingesteld worden.

 Bij het bakken van een brood is het aanbevolen om functie van automatische opwarming in alle stadia van voorbereiding uit te schakelen.

Programma „STEAM“

Het is aanbevolen voor het stomen van vlees en vleeswaren, diëtische gerechten, babyvoeding. Standaard bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen voorprogramma (het wordt ingesteld door op de knop „Select product“ te drukken): „MEAT“ – 40 minuten, „FISH“ – 25 minuten, „VEGETABLES“ – 30 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 5 minuten tot 2 uur met instelstap van 5 minuut ingesteld worden.

Voor de bereiding in dit programma maakt u gebruik van special container met regelbare inhoud (inbegrepen in de set):

1. Giet 600-1000 ml water in de kom.
2. Plaats de binnenkom van de container voor het stomen in de buitenste gordel, zodat de flenzen op de randen van de kom in de sleuven komen te staan. Binnenkant van de gordel rand is voorzien van 2 sets van sleuven voor hoogteverstelling en respectievelijk volume van de container.
3. Plaats de stoomcontainer in de kom.
4. Meet de producten af en voorbereid ze volgens het recept, leg deze gelijkmatig in de container.
5. Volg dan de punten 2-9 van het hoofdstuk „Algemene procedures bij gebruik van automatische programma’s“.

Programma „COOK/BEANS“

Het is aanbevolen voor het koken van groente en bonen. Standaard bereidingstijd is 40 minuten. De bereidingstijd kan handmatig van 5 minuten tot 8 uur met instelstap van 5 minuten ingesteld worden.

Programma „REHEAT“

Het is aanbevolen voor het opwarmen van de klare maaltijden. Het programma warmt het gerecht op tot 70-75°C en houdt het warm gedurende 24 uur. Het programma is voorzien van directe aftelling van de bereidingstijd. Indien nodig kan de opwarming handmatig stopgezet worden.

Functie van uitgestelde start is niet beschikbaar.

1. Leg een bereide gerecht in de kom. Plaats de kom in de behuizing van het apparaat, zorg ervoor dat het in contact met het verwarmingselement komt. Sluit het deksel van de Multikooker totdat het klikt. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Drukt u op de knop „Keep warm/Cancel“ en houdt u hem ingedrukt totdat u een pieptoon hoort. Knopindicator zal gaan branden, er zullen opwarmingsproces en directe aftelling van de tijd beginnen. Na afloop van het programma hoort u een pieptoon. Het apparaat schakelt over op standby modus.
3. Om opwarmingsproces te onderbreken houdt u de knop „Keep warm/Cancel“ ingedrukt tot een pieptoon. Indicator van de knop gaat uit.



Programma „REHEAT“ kan het product in de warme toestand tot 24 uur houden, maar het wordt niet aanbevolen om het gerecht opgewarmd langer dan 2-3 uur laten staan, omdat dit kan leiden tot een smaakwijziging.

III. EXTRA MOGELIJKHEDEN

- Deeg rusten
- Fonduen
- Frituren
- Voorbereiding van kwark en kaas
- Pasteurisatie van vloeibare producten
- Sterilisatie van vaatwerk, onderwerpen van persoonlijke gebruik

IV. ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

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



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

- Voor het eerste gebruik of om geuren na het koken te verwijderen adviseren wij om een halve citroen in het programma „STEAM – FISH“ te koken met ongewijzigd standaard tijd.
- Kom en aluminium deksel dienen na elk gebruik gereinigd worden. Voor de reiniging van de kom kunt u de vaatwasser gebruiken. Na het reinigen, veegt u de buitenkant van de kom droog af.
- Stoomklep moet ook na elk gebruik gereinigd worden. Om de stoomklep te reinigen verwijder hem voorzichtig en de monteer deze volledig, spoel dan grondig onder stromend water en droog hem af, weer monteer hem in omgekeerde volgorde en zet hem op zijn plek.
- Tijdens het koken, kan de condenswater ontstaan, die verzamelt zich in een speciale holte op de behuizing van het apparaat rond de kom. Dit condensaat kan gemakkelijk met behulp van een keukenpapier of handdoek.

Om het binnenste deksel te verwijderen:

1. Open het deksel van de Multikoker, vanuit binnenkant van het deksel drukt u op de 2 plastic vergrendelings naar het centrum om het deksel los te maken. Veeg de oppervlakte van beide deksels covers met een vochtige doek, indien nodig wast u afneembaar deksel met behulp van afwasmiddel af.
2. Na het reinigen, steekt u deksel in de onderste sleuven en richt het met het hoofddekseel, drukt u op de bovenkant van het binnenste deksel totdat het vastklikt. Binnenste deksel moet vastklikken.

Om de stoomklep te verwijderen, trek voorzichtig buiten behuizing aan flens naar de verdieping van het deksel omhoog en naar u toe. Draait u de klep, opent u de plastic vergrendeling aan de binnenzijde in de richting van de wijzer en verwijdert de binnen behuizing. Was beide zijden van de klep af en stel samen in omgekeerde volgorde. Om scheuren van de klep rubber te vermijden, trek het niet uit tijdens het schoonmaken en de installatie **A3**.

V. KOOKTIPS

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

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

DE GERECHTEN ZIJN NIET TOT HET EINDE GEKOOKT

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

Tijdens het bakken (deeg is niet goed gebakken)	In het proces van rijzen plakke het deeg vast aan het binnenste deksel en blokkeerde afvoerlepel van stoom	Leg het deeg in de kom niet te veel
	U heeft te veel deeg in de kom gelegd.	Haal het deeg uit de kom, draai om en weer plaats in de kom, dan laat verder bakken tot het gaar is. Voortaan bij het bakken leg niet te veel deeg in de kom.

PRODUCT IS OVERGEKOOKT

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

PRODUCT KOOKT UIT TIJDENS HET KOKEN

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

HET GERECHT BAKT AAN

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

PRODUCT HEEFT VORM SNIJFORM VERLOREN

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

GEBAK IS NAT

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

HET GEBAK IS NIET GESTEGEN

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

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

Aanbevolen bereidingstijd van verschillende producten bij het stomen

	Product	Gewicht, g/ aantal	Hoeveelheid water ml	Bereidingstijd, min
1	Varkens- / rundfilet (in blokjes 1,5-1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamsfilet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kipfilet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Gehaktballetjes / rissole	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 min / 15 min
5	Vis (filet)	500	500	10 min
6	Garnalen voor salade, gepelde, voorgekookte-bevroren	500	500	5 min
7	Ravioli	4 st.	500	15 min
8	Aardappelen (in blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Wortel (in blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Biet (in blokjes 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 uur 10 min
11	Groente versgevroren	500	500	10 min
12	Kippenei	3 st.	500	10 min

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

Gebruiksaanwijzingen voor de temperatuurstellingen in het programma „MULTICOOK”

Werktemperatuur	Gebruiksaanwijzingen (zie ook receptenboek)
35°C	deeg rijzen, voorbereiding van azijn
40°C	Bereiding van yoghurts
45°C	Desem
50°C	Gisting
55°C	Bereiding van fondant
60°C	Bereiding van groene thee en babyvoedsel
65°C	Koken van vlees in vacuümverpakking
70°C	Bereiding van punch
75°C	Pasteurisatie, voorbereiding van witte thee
80°C	Bereiding van gluwijn
85°C	Bereiding van kwark of voeding die lange kooktijd nodig heeft
90°C	Bereiding van rode thee
95°C	Bereiding van melkappen
100°C	Bereiding van schuimpje of confituren
105°C	Voorbereiding van zult
110°C	Sterilisatie
115°C	Bereiding van suikerstrop
120°C	Bereiding van eisbein
125°C	Bereiding van gestooft vlees
130°C	Bereiding pudding
135°C	Roosteren van klare maaltijden om een knapperig laagje te krijgen
140°C	Roken
145°C	Roosteren groenten en vis in folie
150°C	Roosteren vlees in folie
155°C	Bakken van gistdeeg producten
160°C	Bakken van gevogelte
165°C	Bakken van steak
170°C	Bereiding van pommes frites kipnuggets

Beknopte tabel van bereidingsprogramma's (fabriekinstellingen)

Programma	Gebruiksaanbevelingen	Standaard bereidings tijd	Bereik van bereidings tijd / Inhoud	Starttoestel uur	Wachtijd tot werkparameters	Automatische opwarming
COOK/BEANS	Koken groente, bonen	40 min	5 min – 8 uur / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakken cakes, biscuits, overschotels, producten van gistdeeg	45 min	10 min – 8 uur / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Braden vlees	15 min	5 min – 2 uur / 1 min	-	-	+
	FISH Braden vis	12 min				
	VEGETABLES Braden groente	18 min				
YOGURT	Bereiding yoghurt	8 uur	10 min – 12 uur / 5 min	+	-	-
VACUUM	Koken producten in vacuümverpakking	2 uur 30 min	5 min – 12 uur / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Bereiding van verschillende gerechten met temperatuurinstelling van 35 tot 170°C met stap van 5°C	30 min	2 min – 1 uur / 5 min 1 uur – 15 uur / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Stomen vlees	40 min	5 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
	FISH Stomen vis	25 min				
	VEGETABLES Stomen groente	30 min				
PASTA	Koken pasta van verschillende soorten tarwe; koken worstjes, ravioli en andere halfabricaten	8 min	2 min – 1 uur / 1 min	-	+	+
PILAF	Bereiding van verschillende soorten pilaf	1 uur	10 min – 2 uur / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Bereiding van verschillende granen en garneringen. Koken kruimelige papen	35 min	5 min – 4 uur / 1 min	+	-	+
SOUP	Making various soups and broths	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Cooking foreshank, jellied meat	2 h 30 min	10 min – 12 h / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Stewing meat	1 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	+
	FISH Stewing fish	35 min				
	VEGETABLES Stewing vegetables	40 min				

i In "MULTICOOK" programma is de functie van automatische opwarming beschikbaar bij temperatuurinstelling van 75 tot 170°C.

VI. OPTIONELE ACCESSOIRES

Voor de aanschaffing van optionele accessoires voor de Multikoker REDMOND RMC-800S-E inwinning van informatie over nieuwe producten van REDMOND wordt u verwezen naar de website www.redmond.company of naar de winkels van geautoriseerde dealers van REDMOND.

VII. VOORDAT U SERVICEDIENST GAAT CONTACTEREN

Fout-melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1 - E5	Systeemfout, kan zijn dat de controle kaart of thermosensor is stuk	Trek de stekker uit stopcontact, laat hem afkoelen. Sluit het deksel dicht. Als bij aansluiting van de multikoker het probleem aanhoudt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	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 vervuild.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement.

VIII. GARANTIE

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

De gebruikstijd van het toestel en de looptijd van de garantie gaan in op de dag van aankoop of op de dag van de productie van het toestel (als de aankoopdatum niet vastgesteld kan worden).

De datum van de uitgave van het toestel kan gevonden worden op de identificatiesticker op de behuizing van het toestel. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. Het zesde en zevende cijfer staan voor de maand van productie, het achtste voor het jaar van productie.

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

**Milieuvriendelijk wegdoen (elektronische uitrusting en elektrische toestellen)**

Het afvoeren van de verpakking, de handleiding en het toestel zelf moet gebeuren volgens de regels van de lokale vuilnisverwerking. Zorg voor het milieu: werp dergelijke producten niet weg met huishoudafval. Gooi geen oude toestellen, producten of stoffen weg samen met het gewone huishoudelijke afval. Afvalverwijdering mag gebeuren met het oog op milieuzorg, volgens de ter plaatse geldende ecologische normen en voorschriften. Contacteer vakdijende recycling- resp. afvalverwerkingsbedrijven, als u uw apparaat of enige onderdelen ervan gaat wegdoen. Op deze manier levert u bijdrage aan overeenkomstige milieubeschermsprogramma's.

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

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

Bluetooth is het geregistreerde handelsmerk van Bluetooth SIG, Inc.

App Store is het dienstmerk van Apple Inc., geregistreerd in de VS en andere landen.

Google Play is het geregistreerde handelsmerk van Google Inc.



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

MISURE DI SICUREZZA

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

STOP

ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.

- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.

STOP

- Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.

RICORDATE: danno occasionale del cavo d'alimentazione elettrica può portare al danneggiamento, che non corrispondono alle condizioni di garanzia e anche alla scossa elettrica. Il cavo danneggiato necessita di sostituzione urgente nel centro di assistenza.

- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'surriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.
- Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.

STOP

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

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.

- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.

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

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-800S-E
Potenza	900 W
Tensione	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità del recipiente	5 l
Rivestimento del recipiente	ceramico antiaderente
Display	LED
Calore 3D	presente
Quantità dei programmi	48 (20 automatici 28 d'impostazione manuale)
Valvola di vapore	rimovibile
Coperchio interno	rimovibile
Metodo di trasferimento dei dati	Bluetooth v4.0
Versione minima supportata di Android	4.3 Jelly Bean
Versione minima supportata di iOS	8.0

Programmi automatici

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RISO/CEREALI)	12. VACUUM (SOTTO VUOTO)
3. SLOW COOK (BRASATURA LENTA)	13. SOUP (MINESTRA)
4. PILAF (RISOTTO)	14. YOGURT
5. FRY - MEAT (COTTURA IN PADELLA - CARNE)	15. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
6. FRY - FISH (COTTURA IN PADELLA - PESCE)	16. STEAM - MEAT (VAPORE - CARNE)
7. FRY - VEGETABLES (COTTURA IN PADELLA - VERDURE)	17. STEAM - FISH (VAPORE - PESCE)
8. STEW - MEAT (BRASATURA - CARNE)	18. STEAM - VEGETABLES (VAPORE - VERDURE)
9. STEW - FISH (BRASATURA - PESCE)	19. COOK/BEANS (BOLLITURA/LEGUMI)
10. STEW - VEGETABLES (BRASATURA - VERDURE)	20. REHEAT (RISCALDAMENTO)

Funzioni

Tenuta in caldo	fino a 24 ore	Avvio ritardato	fino a 24 ore
Disattivazione anticipata della tenuta in caldo	presente	Blocco di pannello di controllo	presente

Contenuto della confezione

Pentola multifunzionale	1 pz.	Mestolo	1 pz.
Recipiente	1 pz.	Cucchiaio piatto	1 pz.
Contenitore per la cottura a vapore con il volume regolabile	1 pz.	Ricettario ricette	1 pz.
Cestello per la frittura	1 pz.	Istruzioni d'uso	1 pz.
Misurino	1 pz.	Libretto di servizi	1 pz.
		Cavo d'alimentazione elettrica	1 pz.

i Il produttore ha diritto di apportare cambiamenti di design, di contenuto della confezione e delle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di perfezionamento delle proprie merci senza preavviso.

Contenuto della confezione di pentola multifunzionale A1

- | | |
|---|---|
| 1. Coperchio dell'apparecchio | 9. Cucchiaio piatto |
| 2. Coperchio interno rimovibile | 10. Mestolo |
| 3. Recipiente | 11. Misurino |
| 4. Tasto di apertura del coperchio | 12. Contenitore per la cottura a vapore con volume regolabile |
| 5. Pannello di controllo con il display | 13. Cestello per la frittura |
| 6. Corpo dell'apparecchio | 14. Cavo d'alimentazione elettrica |
| 7. Manico per il trasporto | |
| 8. Valvola di vapore rimovibile | |

Pannello di controllo A2

- Tasto "Keep warm/Cancel" – attivazione/disattivazione della funzione di tenuta in caldo; attivazione del programma "REHEAT"; interruzione del funzionamento del programma di cottura; eliminazione delle impostazioni effettuate.
- Tasto "Menu" – selezione del programma automatico di cottura.
- Tasto  – blocco del pannello di controllo.
- Tasto  – diminuzione del tempo di cottura, del tempo di ritardo della partenza o della temperatura (in programma "MULTICOOK").
- Tasto "Timer/Time delay" – selezione della modalità d'impostazione del tempo di cottura o del tempo di ritardo della partenza.
- Tasto "+" – aumento del tempo di cottura, del tempo di ritardo della partenza, o della temperatura (in programma "MULTICOOK").
- Tasto "Select product" – selezione del tipo di cibo nei programmi "FRY", "STEW", "STEAM".
- Tasto "Multicook/C" – selezione dei programmi "MULTICOOK".
- Tasto "Start/Reheat" – attivazione della modalità di cottura impostata, disattivazione anticipata della funzione di tenuta in caldo.
- Display.

Indicatori del display A2

- Programmi di cottura.
- I tipi di cibo nei programmi "FRY", "STEW", "STEAM".
- Selezione della temperatura.
- Valore della temperatura, del tempo di cottura o del tempo di avvio ritardato.
- Selezione del tempo di cottura; indicatori della modalità di cottura.
- Selezione del tempo di avvio ritardato.

I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Estrarre delicatamente il prodotto ed i suoi componenti dall'imballo. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

⚠ Conservare obbligatoriamente ai loro posti gli adesivi di avvertimento, gli adesivi indicatori (se sono presenti) e la targhetta con il numero di serie del prodotto sul suo corpo! L'assenza del numero di serie sul prodotto priva automaticamente l'utilizzatore del diritto dell'assistenza di garanzia.

Dopo il trasporto a custodia a basse temperature occorre tenere l'apparecchio alla temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di accenderla.

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e sciacquare la coppa, darli asciugarsi. Per evitare l'odore estraneo al primo utilizzo dell'apparecchio, pulire completamente il prodotto (vedi «Manutenzione dell'apparecchio»).

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

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

II. USO DI PENTOLA MULTIFUNZIONALE

Uso della tecnologia Ready for Sky

La tecnologia Ready for Sky vi permette con l'aiuto del programma-applicazione con lo stesso nome controllare l'apparecchio a distanza usando lo smartphone o il tablet.

1. Scaricate il programma dall'App Store o Google Play (in relazione al sistema operativo del dispositivo che usate) sul vostro smartphone o tablet.
2. Attivate la funzione Bluetooth v4.0 sul vostro dispositivo mobile.
3. Fate partire l'applicazione Ready for Sky, create l'account e seguite le istruzioni che vedrete.
4. Aprite e rinnovate l'elenco dei dispositivi disponibili per collegarsi con il dispositivo mobile degli apparecchi.
5. Dall'elenco dei dispositivi disponibili selezionate l'apparecchio attivato. Il nome dell'apparecchio è lo stesso numero di modello. Potete dare un altro nome o lasciare il nome d'impostazione predefinita.
6. Confermate il collegamento dell'apparecchio selezionato e seguite le istruzioni sullo schermo del dispositivo mobile. Durante il tempo di collegamento sullo schermo della pentola multifunzionale si visualizzeranno i simboli alternanti

 Per fornire una connessione stabile dell'apparecchio mobile deve posizionarsi a non più di 15 metri dall'apparecchio.

Controllo dell'apparecchio tramite la rete wireless. Le Istruzioni per l'installazione dell'applicazione R4S Gateway sono disponibili al seguente link: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blocco del pannello di controllo

La pentola multifunzionale REDMOND RMC-800S-E è dotata della funzione di blocco del pannello di controllo che ne impedisce l'utilizzo alle persone non autorizzate ("blocco per i bambini"). Per attivare il blocco, schiacciate e tenete premuto il tasto  fino al segnale acustico. Si accenderà l'indicatore del tasto, dopo di che tutti i tasti del pannello di controllo smetteranno di reagire allo schiacciamento. Si può usare questa funzione in qualsiasi momento: in regime d'attesa, durante l'impostazione del programma o dopo l'inizio del suo funzionamento.

Per sbloccare il pannello di controllo schiacciate e tenete premuto il tasto  fino al segnale acustico. L'indicatore del tasto si spegnerà.

Memoria indipendente da energia elettrica

La pentola multifunzionale REDMOND RMC-800S-E è dotata di una memoria indipendente da energia elettrica. Con la breve mancanza della corrente elettrica l'apparecchio salverà le impostazioni e riprenderà il suo al funzionamento nella fase dove è stato interrotto.

 Se la corrente manca per un lungo periodo e il processo di cottura non è possibile o non è più desiderato, staccate obbligatoriamente l'apparecchio dalla corrente elettrica. All'accensione successiva, per resettare le impostazioni schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep Warm/Cancel"; finché sul display non apparirà il messaggio " - - - ".

Avvio ritardato di programma

La funzione permette di impostare l'intervallo di tempo, alla fine del quale il piatto deve essere preparato (considerando il tempo di funzionamento del programma). Si può impostare l'intervallo fino a 24 ore con la possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

 Deve essere considerato, che la avvio ritardato deve essere superiore al tempo di cottura impostato, altrimenti il programma comincerà a funzionare subito dopo che premete il tasto "Start/Reheat".

Per impostare il tempo di avvio ritardato (escludendo il programma "MULTICOOK"):

1. Selezionate il programma di cottura, premendo il tasto "Menu".
2. Premete il tasto "Timer/Time delay", è necessario cambiate il tempo di cottura. Premete ancora il tasto "Timer/Time delay". Sul display apparirà l'indicatore "Time delay" e il tempo di ritardo della partenza (il tempo rimasto fino al termine della cottura, considerando il tempo di ritardo della partenza).
3. Premendo i tasti "+", "-", diminuite o aumentate il tempo. Per cambiare rapidamente i valori, schiacciate e tenete premuto il tasto corrispondente.

 Per l'impostazione del tempo di cottura nel programma "MULTICOOK" leggete sotto il capitolo corrispondente.

La funzione di avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura automatici esclusi "FRY" o "PASTA".

Impostando il periodo dell'avvio ritardato è necessario considerare che il conteggio del tempo nel programma "STEAM" comincerà solo quando la pentola multifunzionale raggiunge la temperatura lavorativa necessaria (dopo l'ebollizione dell'acqua).



Non è raccomandato usare la funzione dell'avvio ritardato se la ricetta contiene cibi deperibili.

Tenuta in caldo

Questa funzione si accende automaticamente subito dopo il termine del programma di cottura (escluso il programma "YOGURT") e può mantenere la temperatura del piatto pronto a 70-75°C per 24 ore. Con la tenuta in caldo in funzione è illuminato l'indicatore del tasto "Keep warm/Cancel", e sul display si visualizza il conteggio del tempo in questo regime.

Se è necessario, la tenuta in caldo si può disattivare, schiacciando e tenendo premuto il tasto "Keep warm/Cancel".

Per disattivare anticipatamente questa funzione, schiacciate e tenete premuto il tasto "Start/Reheat" durante il lavoro del programma, finché l'indicatore "Keep warm/Cancel" non si spegnerà. Per attivare di nuovo la tenuta in caldo, schiacciate ancora e tenete premuto il tasto "Start/Reheat" (l'indicatore del tasto "Keep warm/Cancel" si accenderà).

Ordine generale per l'uso dei programmi automatici (esclusi i programmi "MULTICOOK" e "REHEAT")



Per l'uso di programmi "MULTICOOK" e "REHEAT" leggete sotto i capitoli corrispondenti.

1. Preparate (misurate) gli ingredienti necessari secondo la ricetta, inseriteli nel recipiente. Assicuratevi che tutti gli ingredienti inclusi i liquidi non superino il segno massimo sulla scala presente sulla superficie interna del recipiente.
2. Inserite il recipiente nel corpo dell'apparecchio. Assicuratevi che sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudete il coperchio fino al click. Attaccate l'apparecchio alla corrente elettrica.
4. Premendo il tasto "Menu" selezionate il programma di cottura, sul display si visualizzerà l'indicatore del programma corrispondente e tempo di cottura, d'impostazione predefinita. Nel programma "FRY", "STEAM" e "STEAM", premendo il tasto "Select product", selezionate il tipo di cibo: sul display si visualizzerà l'indicatore corrispondente – "MEAT", "FISH" o "VEGETABLES" – e il tempo di cottura d'impostazione predefinita. Il tempo di cottura si può cambiare.
5. Se è necessario, impostate il tempo di avvio ritardato.
6. Schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Start/Reheat". Si accendono gli indicatori dei tasti "Start/Reheat" e "Keep warm/Cancel". Comincia il processo di cottura e il conto alla rovescia del tempo di funzionamento del programma.
7. Schiacciando e tenendo premuto il tasto "Start/Reheat" durante il funzionamento del programma si può disattivare anticipatamente la tenuta in caldo (l'indicatore del tasto "Keep warm/Cancel" si spegnerà). Schiacciando ancora "Start/Reheat" attiverà ancora questa funzione.
8. Al termine del programma sentirete il segnale acustico. Successivamente, in dipendenza dalle impostazioni l'apparecchio andrà nel regime di tenuta in caldo (sul display si visualizzerà il conto diretto del tempo di processo in questa funzione) in regime d'attesa.
9. Per interrompere il processo di cottura, cancellare il programma impostato o per disattivare la tenuta in caldo schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel".

Per cambiare il tempo di cottura:

1. Dopo la selezione di programma di cottura premete il tasto "Timer/Time delay". Sul display si accenderà l'indicatore "Timer", e le cifre che indicano il tempo cominceranno a lampeggiare.
2. Premendo il tasto "+" o "-" impostate il valore del tempo necessario. Per cambiare il valore rapidamente tenete premuto il tasto corrispondente.
3. Al termine dell'impostazione del tempo di cottura (le cifre sul display continuano lampeggiare) passate alla fase successiva. Per cancellare le impostazioni eseguite, schiacciate il tasto "Keep warm/Cancel", dopo di che impostate il programma di cottura di nuovo.



Impostando il tempo di cottura manualmente considerate l'intervallo possibile del tempo e la possibilità di cambiamento alla volta, previste dal programma di cottura. In alcuni programmi il conteggio del tempo di cottura inizia dopo che l'apparecchio raggiunge la temperatura lavorativa impostata.

Programma "MULTICOOK"

Il programma è indicato per la cottura praticamente di qualsiasi piatto con parametri impostati dall'utente di temperatura (da 35 fino a 170°C, con possibilità di cambiamento di 5°C alla volta) e di tempo (da 2 minuti fino a 15 ore, con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta per gli intervalli fino a 1 ora, 10 minuti per intervalli più di 1 ora).



La funzione di tenuta in caldo nel programma "MULTICOOK" non è disponibile se viene impostata la temperatura di cottura inferiore a 75°C.

1. Seguite i p. 1-3 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".
 2. Premete il tasto "Multicook/C". Sul display sarà visualizzato il valore della temperatura di cottura (d'impostazione predefinita - 100°C). Premendo i tasti "-" o "+", si può impostare il valore della temperatura.
 3. 2-3 secondi dopo l'impostazione della temperatura sul display si accenderà l'indicatore "Timer" e le cifre lampeggianti del tempo d'impostazione predefinita (30 minuti).
- i** Se non avete fatto in tempo impostare la temperatura di cottura desiderata, schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico, poi ripetete l'impostazione dall'inizio.
4. Premendo i tasti "-" o "+", si può impostare il tempo di cottura. Per cambiare il valore rapidamente tenete premuto il tasto corrispondente.
 5. Se è necessario, impostate il tempo di avvio ritardato. Per fare ciò premete il tasto "Timer/Time delay". Sul display si accenderà l'indicatore "Time delay" e il tempo rimasto fino alla fine di cottura del piatto, considerando il ritardo. Cambiate il valore del tempo, premendo i tasti "-" o "+". Per cambiare il valore rapidamente, tenete premuto il tasto corrispondente.
 6. Successivamente, seguite i punti 6-8 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

Programma "RICE/GRAIN"

Raccomandato per la cottura del riso e delle pappe friabili di vari cereali e anche per la preparazione dei contorni. Il tempo d'impostazione predefinita è di 35 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

Programma "SLOW COOK"

Raccomandato per la cottura di carne in gelatina, zampone e aspic. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 2 ore 30 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 10 minuti alla volta.

Programma "PILAF"

Raccomandato per la cottura del risotto con la carne, del pesce o delle verdure. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 1 ora. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "FRY"

Raccomandato per la cottura in padella della carne e dei prodotti a base di carne, del pesce, dei frutti di mare e anche delle verdure. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita dipende dal programma selezionato (si imposta premendo il tasto "Select product"): "MEAT" - 15 minuti, "FISH" - 12 minuti, "VEGETABLES" - 18 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuti alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Programma "STEW"

Raccomandato per brasare la carne e i prodotti a base di carne, il pesce, i frutti di mare, le verdure e anche per la preparazione di carne in gelatina e di altri piatti che necessitano di un lungo trattamento termico. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita dipende dal programma selezionato (si imposta premendo il tasto "Select product"): "MEAT" - 1 ora, "FISH" - 35 minuti, "VEGETABLES" - 40 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "PASTA"

Raccomandato per la cottura di vari tipi di pasta, per la preparazione di uova sode e per la cottura di wurstel. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 8 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 2 minuti fino a 1 ora con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Versate l'acqua nel recipiente. Controllate che il livello dell'acqua non superi il segno più alto sulla superficie interna del recipiente. Seguite i punti 2-7 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici". Dopo l'ebollizione dell'acqua suonerà un segnale acustico. Aprite accuratamente il coperchio ed inserite il cibo nell'acqua bollente, chiudete il coperchio fino al click. Premete il tasto "Start/Reheat". Comincerà l'esecuzione del programma impostato e il conto alla rovescia del tempo di cottura. Successivamente seguite i punti 8-9 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

i Durante il processo di cottura di alcuni cibi si forma la schiuma. Per evitare la sua possibile fuoriuscita dal recipiente si può aprire il coperchio alcuni minuti dopo l'inserimento del cibo nell'acqua bollente.

Programma "VACUUM"

Indicato specificatamente per la cottura dei cibi confezionati di sotto vuoto. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 2 ore 30 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 10 minuti alla volta.

Programma "SOUP"

Raccomandato per la cottura di vari tipi di primi piatti e anche per la cottura di bibite. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 1 ora. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "YOGURT"

Raccomandato per la preparazione dello yogurt e della lievitazione dell'impasto. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 8 ore. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Programma "BAKE"

Raccomandato per la cottura di prodotti al forno (cupcake, pan di Spagna, torte). Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 45 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

i Cucinando il pane si raccomanda di disattivare la funzione di tenuta in caldo ad ogni fase di cottura.

Programma "STEAM"

Raccomandato per la cottura a vapore della carne, dei prodotti a base di carne, dei piatti dietetici, e dei piatti del menu per i bambini. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita dipende dal programma selezionato (si imposta premendo il tasto "Select product"): "MEAT" - 40 minuti, "FISH" - 25 minuti, "VEGETABLES" - 30 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Per la cottura con questo programma usate il contenitore speciale con volume regolabile (presente in contenuto della confezione):

1. Versate nel recipiente 600-1000 ml d'acqua.
2. Inserite il recipiente del contenitore per la cottura a vapore nel cerchio interno in modo tale che le sporgenze del bordo si inseriscano nelle fessure. Sul lato interno del cerchio ci sono 2 serie di fessure per regolare l'altezza e rispettivamente il volume del contenitore.
3. Inserite il contenitore nel recipiente.
4. Misurate e preparate gli ingredienti secondo la ricetta, distribuiteli uniformemente nel contenitore
5. Seguite i punti 2-9 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

Programma "COOK/BEANS"

Raccomandato per la cottura delle verdure e dei legumi. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 40 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "REHEAT"

Raccomandato per riscaldare i cibi pronti. Il programma riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene in stato caldo per 24 ore. Il programma è fornito del conteggio diretto del tempo di cottura. Se è necessario il riscaldamento si può interrompere manualmente.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

1. Inserite il cibo pronto nel recipiente. Inserite il recipiente nel corpo dell'apparecchio, assicuratevi che sia a stretto contatto con la resistenza. Chiudete il coperchio della pentola multifunzionale fino al click. Attaccate l'apparecchio alla corrente elettrica.
2. Schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico. Si accenderà l'indicatore del tasto, comincerà il processo di riscaldamento e il conto diretto del tempo. Un segnale acustico indicherà il termine del funzionamento. L'apparecchio andrà in regime d'attesa.
3. Per interrompere il processo di riscaldamento schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico. L'indicatore del tasto si spegnerà.



Il programma "REHEAT" può mantenere il piatto in caldo fino a 24 ore, però non è raccomandato lasciare il piatto riscaldato per più di 2-3 ore, perché potrebbero cambiare le sue proprietà gustative.

III. CAPACITÀ AGGIUNTIVE

- Lievitazione dell'impasto
- Preparazione della ricotta e dei formaggi
- Sterilizzazione delle stoviglie e degli oggetti d'uso privato
- Preparazione della fonduta
- Pastorizzazione dei cibi liquidi
- Frittura nell'olio

IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi che sia staccato dalla corrente elettrica e sia completamente freddo.
- Usate un panno morbido e detersivi per le stoviglie non abrasivi. Vi consigliamo di eseguire la pulizia subito dopo utilizzo.



E' vietato usare sostanze abrasive, le spugne con la superficie abrasiva e sostanze chimicamente aggressive. E' vietato immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto un getto d'acqua!

- Prima di usare o per eliminare gli odori dopo la cottura vi raccomandiamo di fare bollire metà limone con il programma "STEAM - FISH", lasciando il tempo d'impostazione predefinita senza cambiamenti.
- Il recipiente e il coperchio d'alluminio dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo. Il recipiente può essere lavato in lavastoviglie. Al termine della pulizia asciugate la superficie del recipiente con un panno.
- Vi raccomandiamo di pulire la valvola di vapore dopo ogni utilizzo. Per pulire la valvola a vapore toglietela accuratamente e smontatela completamente, quindi lavatela sotto l'acqua corrente e asciugatela, montatela nell'ordine contrario e inseritela al suo posto.
- Durante la cottura del cibo può formarsi una condensa che si accumula nell'apposita cavità intorno al recipiente. Questa condensa può essere facilmente eliminata con la salvietta da cucina o con uno strofinaccio.

Per togliere il coperchio interno:

- Aprirete il coperchio della pentola multifunzionale, dal lato interno del coperchio, schiacciate verso il centro i 2 fissatori di plastica fino a staccare il coperchio. Pulite le superfici di entrambi i coperchi con un panno umido, se è necessario, lavate il coperchio usando detersivi per le stoviglie.
- Dopo la pulizia, inserite il coperchio nelle fessure in basso e unitelo con il coperchio generale, schiacciate sulla parte superiore del coperchio interno fino al click. Il coperchio interno deve essere ben fissato.

Per togliere la valvola di vapore, tirate accuratamente il coperchietto esterno della valvola verso l'alto e a se, tenendolo per la parte fuoriuscita nella cavità del coperchio. Girate la valvola, aprite il fermaglio sulla parte esterna verso la freccia e toglietelo il coperchietto. Lavate tutte due le parti della valvola montate in ordine contrario. Per evitare gli strappi della gomma della valvola non strizzatela e non tiratela durante la pulizia e il montaggio **A3**.

V. CONSIGLI DI COTTURA

Errori nella preparazione e vie di evitarli

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

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

Possibili cause del problema	Come risolvere il problema
Avete dimenticato di chiudere il coperchio del dispositivo o non l'avete chiuso ermeticamente, così che la temperatura di cottura non era abbastanza alta.	Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacola di chiudere il coperchio a tenuta, e che la gomma di tenuta sul coperchio interno non è deformata.
La coppa e l'elemento riscaldante contattano male, quindi la temperatura di cottura non era abbastanza alta.	La coppa deve essere installata nell'alloggiamento uniformemente, la sua base deve aderire strettamente al disco di riscaldamento. Assicurarsi che nella camera di lavoro della multicottura non presentino oggetti estranei. Tenere sempre pulito il disco di riscaldamento.

Una scelta sfortunata di ingredienti del piatto. Questi ingredienti non sono adatti per il metodo di preparazione scelto da voi, o è stato selezionato un programma di preparazione sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati con pezzi troppo grandi, le proporzioni generali dei prodotti sono errate. Il tempo di cottura è stato installato in modo non corretto (non calcolato). La variante scelta della ricetta non è adatta per la cottura in questa multicottura.		È consigliato utilizzare ricette provate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Utilizzare le ricette alle quali si può fidare veramente. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, proporzioni da cucinare, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Alla cottura a bagnomaria: la quantità dell'acqua nella coppa è troppo piccola per garantire una sufficiente densità di vapore.		Versare nella coppa una quantità d'acqua prevista nella ricetta. In caso di dubbio, controllare il livello dell'acqua nel processo di cottura.
Alla frittura: Avete versato troppo olio nella coppa. Umidità eccessiva nella coppa.		Alla frittura basta normalmente coprire il fondo della coppa con poco olio. Se si prevede di friggere in olio, seguire la ricetta corrispondente.
		Durante la frittura non chiudere il coperchio della multicottura, se non è scritto nella ricetta. Prima di friggere il cibo congelato, è necessario scongelarlo e scolare l'acqua.
Alla cottura: bollitura del brodo durante la cottura di prodotti con elevata acidità.		Alcuni prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: devono essere lavati, caramellati, ecc. Seguite la vostra ricetta prescelta.
Prodotti da forno: (la pasta non è ben cotta);	Nel processo di lievitazione, la pasta veniva attaccata al coperchio interno e ha bloccato la valvola di scarico del vapore.	Caricare una minore quantità della pasta nella coppa.
	Avete messo troppa pasta nella coppa.	Togliere l'impasto dalla coppa, girare e metterlo nuovamente nella coppa, poi continuare la cottura. In futuro, mettere una minore quantità della pasta nella coppa.

IL PRODOTTO È TROPPO COTTO

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

IL PRODOTTO SVAPORA DURANTE LA COTTURA

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

IL CIBO BRUCIA

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

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA DI TAGLIO

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

L'INFORNATA È TROPPO BAGNATA

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

L'IMPASTO NON È LEVATO

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

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

Il tempo raccomandato per la cottura a vapore di vari tipi di cibo

	Cibo	Peso, g / quantità	Quantità di acqua, ml	Tempo di cottura, min
1	Filetto di suino/manzo (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filetto agnello (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filetto di pollo (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10 min / 15 min
5	Pesce (filetto)	500	500	10 min
6	Gamberetti sgusciati (precotti e surgelati)	500	500	5 min
7	Mantou	4 pz.	500	15 min
8	Patate (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Carote (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Rape rosse (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 ora 10 min
11	Verdure surgelate	500	500	10 min
12	Uovo	3 pz.	500	10 min

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

Consigli d'uso delle impostazioni di temperatura nel programma "MULTICOOK"

Temperatura lavorativa	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)
35°C	lievitazione dell'impasto, preparazione dell'aceto
40°C	preparazione dello yogurt
45°C	lievitazione
50°C	fermentazione
55°C	preparazione della pasta di zucchero
60°C	preparazione del tè verde o dell'alimento per i bambini
65°C	cottura di carne sotto vuoto
70°C	preparazione del punch
75°C	pastorizzazione, preparazione del tè bianco
80°C	preparazione del vin brûlé
85°C	preparazione della ricotta e dei piatti che necessitano lungo tempo di cottura.
90°C	preparazione del tè rosso
95°C	preparazione delle pappe al latte
100°C	preparazione delle meringhe o delle marmellate
105°C	preparazione della carne in gelatina

110°C	sterilizzazione
115°C	preparazione dello sciroppo di zucchero
120°C	preparazione dello stinco di maiale
125°C	preparazione della carne stufata
130°C	preparazione dei pasticci
135°C	frittura dei piatti pronti per formare una crosticina croccante.
140°C	affumicatura
145°C	cottura al forno delle verdure e del pesce (nei fogli d'alluminio)
150°C	cottura al forno della carne (nei fogli d'alluminio)
155°C	cottura al forno dei prodotti di pasta sfoglia
160°C	frittura di pollame
165°C	frittura di bistecca
170°C	frittura dei piatti in pastella, preparazione di nuggets e di patate fritte

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni d'uso	Tempo di cottura d'impostazione predefinita	Possibilità d'impostazione / possibilità d'impostazione alla volta	Avvio ritardato, ore	Attesa di uscita sui parametri lavorativi	Tenuta in caldo
COOK/BEANS	Cottura delle verdure e dei legumi	40 min.	5 min. - 8 ore / 5 min.	+	-	+
BAKE	Cottura di pan di Spagna, di pasticci, dei prodotti di pasta sfoglia	45 min.	10 min. - 8 ore / 5 min.	+	-	+
FRY	MEAT	Frittura di carne	15 min.	-	-	+
	FISH	Frittura di pesce	12 min.			
	VEGETABLES	Frittura di verdure	18 min.			
YOGURT	Preparazione dello yogurt	8 ore	10 min. - 12 ore / 5 min.	+	-	-
VACUUM	Cottura del cibo confezionati sotto vuoto	2 ore 30 min.	5 min. - 12 ore / 10 min.	+	-	+
MULTICOOK	Preparazione di vari piatti con possibilità d'impostazione della temperatura da 35 fino a 170°C con possibilità di cambiamento di 5°C	30 min.	2 min. - 1 ora / 5 min. 1 ora - 15 ore / 10 min.	+	-	+
STEAM	MEAT	Cottura di carne al vapore	40 min.	+	+	+
	FISH	Cottura di pesce al vapore	25 min.			
	VEGETABLES	Cottura di verdure al vapore	30 min.			

PASTA	Cottura di vari tipi di pasta; cottura di wurstel, di ravioli e altri tipi di precotti	8 min.	2 min. - 1 ora / 1 min.	-	+	+
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotto	1 ora	10 min. - 2 ore / 5 min.	+	-	+
RICE/GRAIN	Preparazione di vari cereali e contorni. Cotture di pappe friabili all'acqua	35 min.	5 min. - 4 ore / 1 min.	+	-	+
SOUP	Preparazione dei primi piatti	1 ora	10 min. - 8 ore / 5 min.	+	-	+
SLOW COOK	Preparazione di carne in gelatina, di carne stufata, di stinco di maiale, aspic	2 ore 30 min.	10 min. - 12 ore / 10 min.	+	-	+
STEW	MEAT	Brasatura di carne	1 ora	10 min. - 12 ore / 5 min.	+	-
	FISH	Brasatura di carne	35 min.			
	VEGETABLES	Brasatura di verdure	40 min.			

i Nel programma "MULTICOOK" la funzione di tenuta in caldo è disponibile con impostazione di temperatura da 75 fino a 170°C.

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVE

Comprare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale REDMOND RMC-800S-E ed essere aggiornati sulle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company o nei negozi dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI SERVIZIO

Messaggio di errore sul display	Guasti possibili	Rimedio
E1 - E5	Malfunzionamento dei sensori di temperatura	Staccate l'apparecchio dalla corrente elettrica, fatelo raffreddare. Chiudete il coperchio, attaccate di nuovo l'apparecchio alla rete elettrica. Se con l'accensione ripetuta il problema persiste, rivolgetevi al centro di assistenza.

Guasto	Motivo possibile	Rimedio
Non si accende.	La corrente elettrica è assente.	Controllate la tensione della rete elettrica.
Piatto si cucina troppo lentamente.	Interruzione nell'alimentazione elettrica.	Controllate la tensione della rete elettrica.
	Fra il recipiente e la resistenza è presente un oggetto estraneo.	Eliminate l'oggetto estraneo.
	Il recipiente nel corpo della pentola multifunzionale è inserito storto.	Inserite il recipiente dritto, senza storture.
	La resistenza è sporca.	Staccate l'apparecchio dalla corrente elettrica, fatelo raffreddare. Pulite la resistenza.

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

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

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

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



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

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

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

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

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

Bluetooth è un marchio commerciale registrato dalla compagnia Bluetooth SIG, Inc.

App Store è marchio di servizi di Apple Inc., registrato in USA e in altri nazioni.

Google Play è un marchio commerciale registrato della compagnia Google Inc.



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

STOP

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

- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.

STOP

- No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.

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

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

STOP

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

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.

- Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.

STOP

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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-800S-E
Potencia.....	900 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen del recipiente.....	5 l
Recubrimiento del recipiente.....	antiadherente cerámico
Display.....	iluminado
Calentamiento 3D.....	Si
Cantidad de programas.....	48 (20 automáticos, 28 ajuste manual)
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable
Protocolo de transferencia de datos.....	Bluetooth v4.0
Versión mínima admitida Android.....	4.3 Jelly Bean
Versión mínima admitida iOS.....	8.0

Programas automáticos

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (ARROZ/GRANO)	12. VACUUM (VACIO)
3. SLOW COOK (GUISO)	13. SOUP (SOPA)
4. PILAF (PAELLA)	14. YOGURT (YOGUR)
5. FRY - MEAT (ASAR - CARNE)	15. BAKE (HORNEADO)
6. FRY - FISH (ASAR - PESCADO)	16. STEAM - MEAT (VAPOR-CARNE)
7. FRY - VEGETABLES (ASAR - VERDURAS)	17. STEAM - FISH (VAPOR-PESCADO)
8. STEW - MEAT (GUISAR - CARNE)	18. STEAM - VEGETABLES (VAPOR-VERDURAS)
9. STEW - FISH (GUISAR - PESCADO)	19. COOK/BEANS (HERVIR/LEGUMBRES)
10. STEW - VEGETABLES (GUISAR - VERDURAS)	20. REHEAT (RECALENTAR)

Funciones

Conservador del calor.....	hasta 24 horas	Programador de inicio.....	hasta 24 horas
Prevía desconexión del conservador.....	Si	Bloque del panel de uso.....	Si

Juego completo

Robot de cocina.....	1 ud.	Achicador.....	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.	Cuchara plana.....	1 ud.
Contenedor para preparación al vapor con regulador de volumen.....	1 ud.	Libro recetas.....	1 ud.
Cesta con asa desmontable para frituras.....	1 ud.	Manual de utilización.....	1 ud.
Vaso de medidas.....	1 ud.	Libro de servicios.....	1 ud.
		Cable de alimentación.....	1 ud.



El fabricante tiene derecho a introducir cambios en el diseño, en el kit y también en las características técnicas del producto en aras de mejorar la producción sin notificación complementaria de estos cambios.

Equipamiento del robot de cocina A1

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Tapa del aparato | 9. Cuchara plana |
| 2. Tapa interior desmontable | 10. Achicador |
| 3. Recipiente | 11. Vaso de medidas |
| 4. Botón de apertura de la tapa | 12. Contenedor para preparación al vapor con regulador de volumen |
| 5. Panel de uso con display | 13. Cesta para frituras |
| 6. Cuerpo | 14. Cable de alimentación |
| 7. Asa para el transporte | |
| 8. Válvula de vapor desmontable | |

Panel de uso A2

- Botón "Keep warm/Cancel" ("Mantener caliente/Cancelar") - conexión/desconexión de la función de calentamiento; conexión del programa "REHEAT"
- Botón "Menu" ("Menú") - elector del programa automático de preparación.
- Botón - bloqueador del panel de uso.
- Botón - disminución del tiempo de preparación, tiempo del programador de inicio o de la temperatura (en el programa "MULTICOOK").
- Botón "Timer/Time delay" ("Tiempo/Tiempo retardado") - elector del régimen de establecimiento del tiempo de preparación o del tiempo del programador de inicio.
- Botón "+" - aumento del tiempo de preparación, tiempo del programador de inicio o de la temperatura (en el programa "MULTICOOK").
- Botón "Select product" ("Selección producto") - elector del tipo de producto en los programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Botón "Multicook/C" - elector del programa "MULTICOOK".
- Botón "Start/Reheat" ("Inicio/Recalentamiento") - conectar un régimen de preparación dado; previa desconexión de la función del conservador de calor.
- Display.

Indicadores del display A2

- Programas de preparación.
- Tipo de productos en los programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Elector de temperatura.
- Temperatura, tiempo de preparación o tiempo del programador de inicio.
- Elector del tiempo de preparación; indicación del régimen de preparación.
- Elector del tiempo del programador de inicio; indicación del régimen del programador de inicio.

I. ANTES DEL INICIO DE LA OPERACIÓN

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



Guarde obligatoriamente las pegatinas de advertencia, pegatinas de indicación (si hay), y la etiqueta con el número de serie del producto en su cuerpo. La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.

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

Limpie el cuerpo del dispositivo y el tazón con un paño húmedo, dé les de secarse. Para evitar la aparición del olor extraño al usar el dispositivo por primera vez, realice su limpieza completa (Consulte «Mantenimiento del aparato»).

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

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

ESP

II. UTILIZACION DEL ROBOT DE COCINA

La tecnología Ready for Sky

La tecnología Ready for Sky le permite, con ayuda de un programa de aplicación del mismo nombre, utilizar el aparato a distancia con ayuda de un Smartphone o una tablet.

1. Descargue el programa desde la tienda App Store o Google Play (dependiendo del sistema operativo utilizado por el aparato) en su Smartphone o tablet.
2. Conecte la función Bluetooth v4.0 en el dispositivo móvil.
3. Inicie la aplicación Ready for Sky, cree una cuenta y siga las instrucciones que aparecen.
4. Abra y actualice la lista de conexiones disponibles para conectarse con dispositivos móviles.
5. De la lista de dispositivos disponibles, seleccione el dispositivo conectado. El nombre del dispositivo coincide con el número de modelo. Usted puede dar un nuevo nombre o dejar el establecido por silencio.
6. Confirme la conexión del dispositivo seleccionado y siga las instrucciones y las indicaciones que aparecen en la pantalla del dispositivo móvil. Durante la conexión en el display del robot de cocina se reflejarán los símbolos que se alternan



i Para mantener la estabilidad de la conexión el dispositivo móvil debe encontrarse a no más de 15 metros del aparato.

Control del dispositivo a través de la red inalámbrica. Las instrucciones sobre la instalación de aplicación R4S Gateway están disponibles en el siguiente enlace: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Bloqueo del panel de uso

El robot de cocina REDMOND RMC-800S-E está equipado con la función de bloquear el panel de uso ante un uso no estipulado ("bloqueo para niños"). Para conectar el bloqueo pulse y mantenga pulsado el botón hasta la señal sonora. Se encenderá el indicador del botón, después de ello todos los restantes botones del panel de uso dejarán de reaccionar a la pulsación. Esta función se puede utilizar en cualquier momento: en régimen de espera, durante el establecimiento del programa o después de iniciar este su trabajo.

Para desbloquear el panel de uso pulse y mantenga pulsado el botón hasta la señal sonora. El indicador del botón se apagará.

Memoria energética independiente

El robot de cocina REDMOND RMC-800S-E tiene memoria energética independiente. En caso de una corta interrupción de electricidad el aparato conserva los ajustes y después vuelve a trabajar en esta etapa, en la cual trabajaba.



Si el corte de electricidad se alargó y la continuación del proceso de preparación no es posible o no es deseable, obligatoriamente desconecte el aparato del enchufe. En caso de una siguiente conexión para borrar los ajustes pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel", mientras en el display no aparezca la inscripción "----".

Programador de inicio

La función del programador de inicio permite determinar un intervalo de tiempo al término del cual el plato debe estar preparado (tomando en cuenta el tiempo de trabajo del programa). Establecer el tiempo es posible en el diapason de hasta 24 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

i Debe tenerse en cuenta que el tiempo del programador de inicio debe ser mayor que el establecido para el programa de preparación, de otro modo el programa comenzará a trabajar inmediatamente después de pulsar el botón "Start/Reheat".

Para establecer el tiempo del programador de inicio (excepto del programa "MULTICOOK"):

1. Elija el programa de preparación pulsando el botón "Menu".
2. Pulse el botón "Timer/Time delay", en caso de necesidad cambie el tiempo de preparación. Una vez más pulse el botón "Timer/Time delay". En el display aparecerá el indicador "Tiempo retardado" y el tiempo del programador de inicio (tiempo que queda hasta el final del proceso de preparación, contando el tiempo del programador de inicio).
3. Pulsando los botones "+" y "-" disminuye o aumente el tiempo. Para un cambio rápido del tiempo pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón.

i Sobre el ajuste del tiempo de preparación en el programa "MULTICOOK" mire la correspondiente sección más abajo.

La función del programador de inicio está disponible para todos los programas automáticos, con la excepción de "FRY" y "PASTA".

En caso de establecimiento de la continuación del programador de inicio, es necesario resaltar, que la cuenta del tiempo en el programa "STEAM" comenzará solo tras alcanzar el robot de cocina la necesaria temperatura de trabajo (después de hervir el agua).



No se recomienda utilizar la función del programador de inicio si la receta consta de productos muy perecederos.

Conservador de calor

Esta función se conecta de forma automática inmediatamente se completa el trabajo del programa de preparación (excepto en el programa "YOGURT") y puede mantener la temperatura del plato preparado en los límites de 70-75°C durante 24 horas. En caso de actuar el conservador de calor se ilumina el indicador del botón "Keep warm/Cancel", en el display aparece la cuenta del tiempo de trabajo en este régimen.

En caso de necesidad el conservador de calor se puede desconectar pulsando y manteniendo pulsado el botón "Keep warm/Cancel".

Para con antelación desconectar esta función durante el trabajo del programa pulse y mantenga pulsado el botón "Start/Reheat", mientras que el indicador del botón "Keep warm/Cancel" no se apague. Para de nuevo conectar el conservador de calor, otra vez pulse y mantenga pulsado el botón "Start/Reheat" (el indicador del botón "Keep warm/Cancel" se enciende).

Procedimiento común de acción para la utilización de los programas automáticos (excepto programas "MULTICOOK" y "REHEAT")



Sobre el trabajo de los programas "MULTICOOK" y "REHEAT", mire en las correspondientes secciones.

1. Prepare (mida) los ingredientes necesarios según la receta, póngalos en el recipiente. Vigile que, todos los ingredientes, incluidos los líquidos, se encuentran por debajo de la marca máxima de la escala de la superficie interior del recipiente.
2. Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato. Asegurese que está en total contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga click. Conecte el robot de cocina al enchufe.
4. Pulsando el botón "Menu" elija el necesario programa de preparación, en el display aparecerá el indicador correspondiente del programa y el tiempo de preparación establecido por silencio. En el programa "FRY", "STEAM" y "STEAM", pulsando el botón "Select product", elija el tipo de producto: en el display se encenderá el correspondiente indicador – "MEAT", "FISH" o "VEGETABLES" – y el tiempo de preparación establecido por silencio. El tiempo de preparación es posible cambiarlo.
5. En caso de necesidad establezca el tiempo del programador de inicio.
6. Pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón "Start/Reheat". Se encenderán los indicadores de los botones "Start/Reheat" y "Keep warm/Cancel". Comenzará el proceso de preparación y la cuenta atrás del tiempo de trabajo del programa.
7. Pulsando y manteniendo pulsado el botón "Start/Reheat" durante el trabajo del programa es posible con antelación desconectar el conservador de calor (indicador del botón "Keep warm/Cancel" se apaga). Repitiendo la pulsación del botón "Start/Reheat" de nuevo se encenderá esta función.
8. Al acabar el programa de preparación escuchará una señal sonora. Después, dependiendo del ajuste, el aparato irá al régimen del conservador de calor (en el display se reflejará la cuenta del tiempo de trabajo en esta función) o al régimen de espera.
9. Para interrumpir el proceso de preparación, cancelar el programa establecido o desconectar el conservador de calor, pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel".

Para cambiar el tiempo de preparación:

1. Tras la elección del programa de preparación pulse el botón "Timer/Time delay". En el display se encenderá el indicador "Tiempo", y los números, indicadores del tiempo, empezarán a parpadear.
2. Pulsando el botón "+" o "-" establezca el tiempo necesario. Para un rápido cambio mantenga pulsado el botón.
3. Al acabar de establecer el tiempo de preparación (las cifras en el display siguen parpadeando) vaya al siguiente paso. Para cambio de los ajustes hechos pulse el botón "Keep warm/Cancel", después de lo cual introduzca todo el programa de preparación otra vez.



En caso de establecimiento manual del tiempo de preparación tenga en cuenta el posible diapason de tiempo y el paso de ajuste, establecido en el programa de preparación. En algunos programas la cuenta del tiempo de preparación comienza después de la entrada del aparato en la temperatura de trabajo dada.

Programa "MULTICOOK"

El programa está destinado para la preparación de prácticamente cualquier plato por unos parámetros dados por el usuario de temperatura (de 55 a 170°C, paso de cambio 5°C) y tiempo de preparación (de 2 minutos hasta 15 horas, paso de cambio - 1 minuto para el intervalo hasta 1 hora, 10 minutos - para el intervalo de más de 1 hora).

i La función del conservador de calor en el programa "MULTICOOK" no está disponible si la temperatura de preparación establecida es inferior a 75°C.

1. Siga los pasos 1-3 de la sección "Procedimiento común de acción en caso de utilización de los programas automáticos".
2. Pulse el botón "Multicook/°C". En el display aparecerá la temperatura de preparación (por silencio-100°C). Pulsando los botones "+" o "-", se puede ajustar la temperatura.
3. Pasados 2-3 segundos tras el establecimiento de la temperatura en el display se iluminará el indicador "Tiempo" y parpadearán las cifras del tiempo de preparación establecido por silencio (30 minutos).

i Si no tuvo tiempo de establecer la temperatura deseada de preparación, pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel" hasta la señal sonora, después repita el ajuste desde el principio.

4. Pulsando los botones "+" o "-", se puede ajustar el tiempo de preparación. Para un cambio rápido de él pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón.
5. En caso necesario establezca el tiempo del programador de inicio. Para ello pulse el botón "Timer/Time delay". En el display aparecerá el indicador "Time delay" y el tiempo que falta hasta el final de la preparación del plato incluyendo el del programador de inicio. Cambie el tiempo pulsando los botones "+" o "-". Para un rápido cambio de él pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón.
6. Más adelante siga los pasos 6-8 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos".

Programa "RICE/GRAIN"

Se recomienda para hervir arroz y papillas de diferentes tipos de grano, así como para la preparación de guarniciones. El tiempo de preparación por silencio - 35 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 5 minutos a 4 horas con pasos de ajuste de 1 minuto.

Programa "SLOW COOK"

Se recomienda para la preparación de calentar leche, guiso, codillo de cerdo, carne con gelatina y gelatinas. El tiempo de preparación por silencio - 2 horas 30 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 10 minutos.

Programa "PILAF"

Se recomienda para la preparación de paella con carne, pescado o verduras. El tiempo de preparación por silencio - 1 hora. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "FRY"

Se recomienda para asar carne y productos cárnicos, pescado y mariscos, así como verduras. El tiempo de preparación por silencio depende del programa elegido (se establece pulsando el botón "Seleccionar Producto"): "MEAT" - 15 minutos, "FISH" - 12 minutos, "VEGETABLES" - 18 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 5 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 1 minuto. La función del programador de inicio no está disponible.

Programa "STEW"

Se recomienda para el guiso de carne y productos cárnicos, pescado, mariscos y verduras, así como para la preparación de carne con gelatina y otros platos, que exigen un largo tiempo de calor. El tiempo de preparación por silencio depende del subprograma elegido (se establece pulsando el botón "Seleccionar Producto"): "MEAT" - 1 hora, "FISH" - 35 minutos, "VEGETABLES" - 40 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "PASTA"

Se recomienda para la preparación de productos de pasta, cocción de huevos, salchichas. El tiempo de preparación por silencio - 8 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 2 minutos a 1 hora con pasos de ajuste de 1 minuto.

La función del programador de inicio no está disponible.

Vierta el agua en el recipiente. Cuide que el nivel de agua esté por debajo de la marca máxima en la superficie interna del recipiente. Siga los pasos 2-7 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos". Después de hervir el agua suena una señal. Abra la tapa con cuidado y coloque los productos en el agua hirviendo, cierre la tapa hasta que haga click. Pulse el botón "Start/Reheat". Comienza a cumplirse el programa establecido y la cuenta atrás del tiempo de preparación. Más adelante siga los pasos 8-9 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos".

i En la preparación de algunos productos aparece espuma. Para evitar que aumente y se salga del recipiente se puede abrir la tapa al cabo de unos minutos después de haber colocado los productos en el agua hirviendo.

Programa "VACUUM"

Especialmente destinado para la cocción de productos envasados al vacío. El tiempo de preparación por silencio - 2 horas 30 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 5 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 10 minutos.

Programa "SOUP"

Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos, así como compotas y bebidas. El tiempo de preparación por silencio - 1 hora. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 8 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "YOGURT"

Se recomienda para la preparación de yogures y elevación de masas. El tiempo de preparación por silencio - 8 horas. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

La función del conservador de calor no está disponible.

Programa "BAKE"

Se recomienda para la preparación de hornados (tortas, bizcochos, empanadas). El tiempo de preparación por silencio - 45 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 10 minutos a 8 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

i En el hornado del pan recomendamos desconectar la función del conservador de calor en todas las etapas de la preparación.

Programa "STEAM"

Recomendado para la preparación al vapor de carne, productos cárnicos, platos dietéticos, platos de alimentación infantil. El tiempo por silencio depende del subprograma elegido (se establece pulsando el botón "Select product"): "MEAT" - 40 minutos, "FISH" - 25 minutos, "VEGETABLES" - 30 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 5 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Para la preparación en este programa utilice el contenedor especial con regulador de volumen (incluido en el juego):

1. Vierta en el recipiente 600-1000 ml. de agua.
2. Coloque el recipiente interior del contenedor para la preparación al vapor en el aro externo, para que los salientes del recipiente vayan a las ranuras. En el lado interno del aro hay 2 juegos de ranuras para regular la altura y, correspondientemente, el volumen del contenedor.
3. Coloque el contenedor en el recipiente.
4. Mida y prepare los productos conforme a la receta, y de igual forma póngalos en el contenedor.
5. Siga los pasos 2-9 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos".

Programa "COOK/BEANS"

Se recomienda para hervir verduras y legumbres. El tiempo de preparación por silencio - 40 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapasón de 5 minutos a 8 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "REHEAT"

Se recomienda para calentar los productos ya preparados. El programa recalienta el plato hasta 70-75°C y los mantiene calientes durante 24 horas. En el programa está prevista la cuenta del tiempo de preparación.

La función del programador de inicio no está disponible.

1. Coloque el plato preparado en el recipiente. Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato, asegurándose que él se halle totalmente en contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga click. Conecte el aparato al enchufe.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel" hasta la señal sonora. Se ilumina el indicador del botón, comienza el proceso de recalentamiento y la cuenta del tiempo. Al finalizar el trabajo del programa suena una señal. El aparato irá al régimen de espera.
3. Para interrumpir el proceso de calentamiento pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel" hasta la señal sonora. El indicador del botón se apagará.



El programa "REHEAT" puede conservar el producto en caliente hasta 24 horas, sin embargo no recomendamos dejar el plato más de 2-3 horas, ya que ello puede llevar a cambios en el sabor y la calidad.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Elevación de masas
- Preparación de fondue
- Preparación de firturas
- Preparación de requesón, queso
- Pasteurización de productos líquidos
- Esterilización de vajillas y objetos de uso personal

IV. MANTENIMIENTO DEL APARATO

- Antes de la limpieza del aparato asegúrese que está desconectado del enchufe y totalmente frío.
- Utilice un paño suave y un detergente no abrasivo de limpieza de vajillas. Aconsejamos proceder a la limpieza del aparato inmediatamente después de su uso.



¡En caso de limpieza se prohíbe utilizar detergentes abrasivos, esponjas con recubrimientos abrasivos y detergentes químicos abrasivos. Se prohíbe sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!

- Antes del primer uso o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos hervir medio limón en el programa "STEAM-FISH", dejando el tiempo establecido por silencio sin cambios.
- El recipiente y la tapa de aluminio debe limpiarse después de cada uso. Para la limpieza del recipiente se puede utilizar detergente de lavavajillas. Al terminar la limpieza seque la superficie exterior del recipiente bien seca.
- La válvula de vapor también se recomienda limpiar tras cada uso. Para la limpieza de la válvula de vapor desmontable cuidadosamente quite totalmente todas las partes para limpiarlas con el agua corriente y séquelas, invirtiendo el orden vuelva a colocarlas en su sitio.
- Durante la preparación de la comida es posible la aparición del condensado, el cual se deposita en una cavidad especial del cuerpo del aparato alrededor del recipiente. Este condensado es fácil de eliminar con ayuda de una servilleta de cocina o una toalla.

Para quitar la tapa interior:

1. Abra la tapa del robot de cocina, desde el lado interno de la tapa pulse hacia el centro 2 fijadores de plástico hasta desunirlos de la tapa. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño húmedo, en caso de necesidad limpie con agua la válvula de vapor, utilizando detergente para lavavajillas.
2. Después de la limpieza ponga la tapa en la ranura inferior y únala con la tapa principal, aprete en la parte superior de la tapa interna hasta que haga click. La tapa interior de aluminio debe de quedar totalmente fijada.

Para quitar la válvula de vapor, con cuidado estire del saliente de la capota externa en la cavidad de la tapa hacia arriba y hacia usted. De la vuelta a la válvula, abra el fijador de plástico en el lado interior en el sentido de la flecha indicadora y quite la capota interna. Limpie ambos partes de la válvula y vuélvalo a colocar en orden inverso. Para evitar roturas de la goma de la válvula no la retuerza, ni la estire en la limpieza y colocación. **A3**

V. CONSEJOS DE PREPARACION

Errores en la preparación y soluciones para eliminarlos

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

EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

Posibles causas del problema		Medidas de solución
Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta.		No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado.
El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta.		El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor.
Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto. Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos. Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación. La variante de la receta que ha elegido no está adaptado para la preparación en este robot de cocina.		Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida.
En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.		Vierta el agua en el recipiente necesariamente según el volumen recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación.
En caso de freído: Ha vertido demasiado aceite en el tazón. Exceso de humedad en el tazón.		En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente. No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído.
En caso de cocción: la evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez.		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, sofrito y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida.
En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado):	En el proceso de la preparación de la masa ésta se ha adherido a la tapa interior y ha bloqueado la válvula de escape de vapor.	Ponga la masa en el tazón en menor cantidad.
	Ha vertido demasiada masa en el tazón.	Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa.

EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO

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

EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN

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

EL PLATO SE QUEMA

El tazón se ha limpiado mal después de la preparación de comida anterior. El revestimiento antiadherente del tazón ha sido dañado.	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el tazón esté bien lavado y que el revestimiento antiadherente no esté dañado.
El volumen total del producto es inferior a lo indicado en la receta.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo).
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorde el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.
En caso de freído: se ha olvidado de verter aceite en el tazón; no removía o daba la vuelta a los alimentos preparados demasiado tarde.	En caso de freído normal vierta en el tazón un poco de aceite vegetal - de tal manera que el aceite cubra el fondo del tazón con una capa fina. Para un freído homogéneo hay que remover periódicamente o dar la vuelta a los alimentos después de un cierto tiempo.
En caso de guisado: en el tazón falta el agua.	Agregue más líquido en el tazón. No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario.
En caso de cocción: en el tazón falta agua (no se han cumplido las proporciones de los ingredientes).	Mantenga la proporción correcta de los ingredientes líquidos y sólidos.
En caso de horneado: no ha engrasado la superficie interior del tazón con mantequilla antes de la preparación.	Antes de colocar la masa engrase el fondo y las paredes del tazón con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!).

EL ALIMENTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Removía el producto en el tazón demasiado a menudo.	En caso de freído normal renueva el plato no más a menudo que cada 5-7 minutos.
---	---

Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorde el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.
--	---

LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA

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

LA MASA NO SE HA FERMENTADO

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

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

Recomendados tiempos de preparación de los distintos productos al vapor

	Producto	Peso, g./Cantidad	Cantidad agua	Tiempo de preparación
1	Filete de cerdo/ternera (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min./ 30 min.
2	Filete cordero (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min.
3	Filete de pechuga (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min.
4	Hamburguesas/albóndigas	180 (6 uds.)/ 450 (3 uds.)	500	10 min./ 15 min.
5	Pescado (filete)	500	500	10 min.
6	Gambas saladas, limpias, cocidas congeladas.	500	500	5 min.
7	Raviolis grandes/raviolis	4 uds.	500	15 min.
8	Patatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min.
9	Zanahoria (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min.
10	Remolacha (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hora 10 min.
11	Verduras frescas congeladas	500	500	10 min.
12	Huevos de gallina	3 uds.	500	10 min.

i Tener en cuenta que son recomendaciones generales. El tiempo real puede diferenciarse del recomendado dependiendo de la calidad de un concreto producto, así como de sus gustos personales.

ESP

Recomendaciones de uso de los ajustes de temperatura en el programa "MULTICOOK"

Temperatura de trabajo	Recomendaciones de uso (también mire en el libro de recetas)
35°C	elevación de masas, preparación de vinagre
40°C	preparación de yogures
45°C	cuajada
50°C	fermentación
55°C	preparación de glacé
60°C	preparación de té verde o alimentación infantil
65°C	cocción de carne envasada al vacío
70°C	preparación de ponche
75°C	pasteurización, preparación de té blanco
80°C	preparación de vino caliente con especias
85°C	preparación de requesón o platos que exigen un largo tiempo de preparación
90°C	preparación de té rojo
95°C	preparación de papillas lácteas
100°C	preparación de merengue o mermelada
105°C	preparación de carne con gelatina
110°C	esterilización
115°C	preparación de jarabes con azúcar
120°C	preparación de codillo de cerdo
125°C	preparación de carne guisada
130°C	приготовление запеканок preparación de hornados y tartas
135°C	asar platos ya preparados para obtener una corteza crujiente
140°C	ahumados
145°C	horneado de pescado y verduras (en papel de aluminio)
150°C	horneado de carne (en papel de aluminio)
155°C	horneado de productos con masa de levadura
160°C	asado de aves
165°C	asado de chuletas
170°C	preparación de nuggets y patatas fritas

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

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por silencio	Dianción del tiempo de preparación/paso de ajuste	Programador de inicio, ti.	Espera salida a los parámetros de trabajo	Conservador de calor
COOK/BEANS	Hervir verduras, legumbres.	40 min.	5 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
BAKE	Hornear tortas, bizcochos, empanadas, productos con masa de levadura.	45 min.	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
FRY	MEAT	Asar carne	15 min.	5 min. – 2 horas / 1 min.	-	+
	FISH	Asar pescado	12 min.			
	VEGETABLES	Asar verduras	18 min.			
YOGURT	Preparación de yogurt	8 horas	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	-
VACUUM	Cocción de productos envasados al vacío	2 horas 30 min.	5 min. – 12 horas / 10 min.	+	-	+
MULTICOOK	Preparación de diferentes platos con posibilidad de establecimiento de la temperatura de 35 hasta 170°C con pasos de 5°C	30 min.	2 min. – 1 hora / 5 min. 1 hora – 15 horas / 10 min.	+	-	+
STEAM	MEAT	Preparación al vapor de carne	40 min.	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	+
	FISH	Preparación al vapor de pescado	25 min.			
	VEGETABLES	Preparación al vapor de verduras	30 min.			
PASTA	Preparación de pastas de diferentes tipos de trigo, cocción de salchichas, ravioli y otros semi-elaborados.	8 min.	2 min. – 1 hora / 1 min.	-	+	+
PILAF	Preparación de diferentes tipos de paella	1 hora	10 min. – 2 horas / 5 min.	+	-	+
RICE/GRAIN	Preparación de diferentes granos y guarniciones. Cocción de papillas en agua	35 min.	5 min. – 4 horas / 1 min.	+	-	+
SOUP	Preparación de primeros platos	1 hora	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
SLOW COOK	Preparación de leche caliente, guisados, codillo de cerdo, carne con gelatina y productos con gelatina	2 horas 30 min.	10 min. – 12 horas / 10 min.	+	-	+
STEW	MEAT	Guisado de carne	1 hora	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	+
	FISH	Guisado de pescado	35 min.			
	VEGETABLES	Guisado de verduras	40 min.			

i En el programa "MULTICOOK" la función del conservador de calor está disponible en caso de establecer una temperatura entre 75 y 170°C.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Comprar accesorios complementarios del robot de cocina REDMOND RMC-800S-E y conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.company o en las tiendas oficiales autorizadas.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Mensaje de fallo en el display	Posibles anomalías	Resolución del problema
E1 - E5	Error de sistema Posible fallo de la placa de control o del sensor de temperatura	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe Cierre bien la tapa. Si cuando el robot de cocina vuelve a encenderse el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado

Anomalia	Posible causa	Resolución de la anomalía
No se enciende	No hay alimentación eléctrica.	Compruebe la tensión en el enchufe.
El plato se cocina demasiado tiempo.	Interrupción de la alimentación eléctrica.	Compruebe la tensión en el enchufe.
	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay algún objeto interpuesto.	Elimine ese objeto.
	El recipiente en el cuerpo del aparato no está equilibrado.	Coloque bien el recipiente, sin desequilibrios.
	El elemento calefactor se encendió.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

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

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

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

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

Bluetooth es una marca registrada de la compañía Bluetooth SIG, Inc.

App Store es una marca de servicio de Apple Inc. registrada en USA y otros países.

Google Play es una marca registrada de la compañía Google Inc.

ESP

 Antes de utilizar este Robô, leia atentamente o manual de utilização e conserve para futuras consultas. O uso adequado do dispositivo prolongará significativamente o seu tempo de uso e serviço.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
- Este aparelho eléctrico tem um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos num ambiente doméstico e pode ser utilizado em apartamentos, casas de campo, quartos de hotel, instalações de lojas, escritórios ou outras condições de funcionamento não industriais ou similares. O uso industrial do aparelho ou qualquer outro indevidamente será considerado uma violação das condições de uso adequado ao aparelho. Neste caso o fabricante não se responsabiliza pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
- Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas elétricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.

STOP *ATENÇÃO! Durante a execução dos trabalhos, o corpo do aparelho e os detalhes em metal aquecem, tenha cuidado. Use luvas de cozinha. Para evitar queimaduras pelo vapor que sai, ao abrir o aparelho não se incluiu sobre ele.*

- Desligue o aparelho depois do seu uso, assim como durante a limpeza e transporte. Retire o cabo com as mãos secas, segurando-o pela ficha e nunca pelo cabo.
- Não coloque o cabo de alimentação numa porta ou perto de fontes de calor. Tenha o cuidado de verificar se o fio não está torcido ou dobrado, ou mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.

STOP *LEMBRE-SE: os danos accidentais do cabo de alimentação podem causar problemas que não são abrangidos pela garantia, assim como descargas elétricas. O cabo de alimentação danificado requer a sua substituição imediata no centro de serviço.*

- Não instale o aparelho numa superfície mole nem o cubra durante o seu funcionamento – pois pode dar origem a um sobre aquecimento e mau funcionamento.
- É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.
- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.

STOP *É PROIBIDO mergulhar na água ou colocar debaixo da torneira o aparelho!*

- Crianças de 8 anos ou adolescentes, assim como pessoas com incapacidades: físicas, sensoriais, mentais, ou falta de experiência e conhecimento, só podem utilizar o aparelho com supervisão ou se teve instruções de uso seguro sobre os equipamentos e conhecer os riscos inerentes à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e cabo de alimentação num lugar inacessível para elas. A limpeza e manutenção dos equipamentos não devem ser efetuados por crianças sem a supervisão de um adulto.
- O material da embalagem (plástico e esferovite, etc.) pode ser perigoso para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha-o fora do seu alcance.
- É proibido a auto reparação ou a alteração da sua estrutura. A reparação do aparelho, só dever ser efetuada por um centro de serviço autorizado. O trabalho não oficial pode causar danos ao equipamento, lesões corporais e danos materiais.

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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-800S-E
Potência.....	900 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume do recipiente.....	5 l
Revestimento do recipiente.....	antiaderente cerâmico
Visor.....	iluminado
Aquecimento 3D.....	Sim
Quantidade de programas.....	48 (20 automáticos, 28 manuais)
Válvula de vapor.....	desmontável
Tampa inferior.....	desmontável
Protocolo de transferência de dados.....	Bluetooth v4.0
Versão mínima admitida para Android.....	4.3 Jelly Bean
Versão mínima admitida iOS.....	8.0

Programas automáticos

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS/GRÃOS)
- SLOW COOK (COZER LENTAMENTE)
- PILAF (PAELHA)
- FRY – MEAT (FRITAR – CARNE)
- FRY – FISH (FRITAR – PEIXE)
- FRY – VEGETABLES (FRITAR – VEGETAIS)
- STEW – MEAT (GUISAR – CARNE)
- STEW – FISH (GUISAR – PEIXE)
- STEW – VEGETABLES (GUISAR – VEGETAIS)

- PASTA (MASSA)
- VACUUM (VÁCUO)
- SOUP (SOPA)
- YOGURT (IOGURTE)
- BAKE (ASSAR NO FORNO)
- STEAM – MEAT (VAPOR – CARNE)
- STEAM – FISH (VAPOR – PEIXE)
- STEAM – VEGETABLES (VAPOR – VEGETAIS)
- COOK/BEANS (COZER – FEIJÃO)
- REHEAT (AQUECIMENTO)

Funções

Conservador de calor.....	até 24 horas	Programador de início.....	até 24 horas
Previa desconexão do conservador.....	Sim	Bloqueio de painel de uso.....	Sim

Jogo completo

Robô de cozinha.....	1 ud.	Colher plana.....	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.	Livro receitas.....	1 ud.
Recipiente para cozer a vapor com controle de volume.....	1 ud.	Manual de utilização.....	1 ud.
Cesta de fritos com asa desmontável.....	1 ud.	Livro de serviço.....	1 ud.
Copo de medidas.....	1 ud.	Cabo de alimentação.....	1 ud.
Concha de sopa.....	1 ud.		

i O fabricante tem o direito de fazer alterações na apresentação do Robô e nas características técnicas, a fim de melhorar a produção sem qualquer notificação destas mudanças.

Equipamento do robô de cozinha A1

- Tampa do aparelho
- Tampa inferior desmontável
- Recipiente
- Botão de abertura da tampa
- Painel de uso com visor
- Corpo do dispositivo
- Asa para transporte
- Válvula de vapor desmontável
- Colher plana
- Concha de sopa
- Copo de medidas
- Recipiente para cozinhar a vapor com regulador de volume
- Cesta para fritos
- Cabo de alimentação

Painel de uso A2

- Botão "Keep Warm/Cancel" ("Manter quente/cancelar") – ligar/desligar a função de aquecimento; ligação ao programa "REHEAT" "Reaquecimento".
- Botão "Menu" ("Menu") – é usado para selecionar um programa automático de cozedura.
- Botão  - bloqueia as funções do painel de controle.
- Botão  - diminuir o tempo de preparação, tempo de programação de temperatura de início (no programa "MULTICOOK").

- Botão "Timer/Time Delay" ("Tempo/Tempo adiado") – para estabelecer o tempo de preparação ou tempo de começar programador de início.
- Botão "+" – para aumentar o tempo de cozedura, o tempo de atraso ou programa de temperatura "MULTICOOK".
- Botão "Select product" ("Produto") – seleciona o tipo dos programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Botão "Multicook/C" - escolhe o programa "MULTICOOK".
- Botão "Start/Reheat" ("Início/Reaquecimento") - ativa o programa de cozimento selecionado; e desativa a função "Keep Warm" "Conservador de calor" com antecedência.
- Visor.

Indicadores do Visor A2

- Programas de preparação.
- Tipo de produtos nos programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Selector de temperatura.
- Temperatura, tempo de preparação e tempo do programador de início.
- Selector de tempo de preparação; indicação do regime de preparação.
- Selector de tempo do programa de início; indicação do regime do programa de início.

I. ANTES DE USAR

Retire o aparelho e seus conjuntos fora da embalagem com cuidado. Remova todo o material de embalagem e etiquetas de publicidade.

⚠ Deixe obrigatoriamente no seu lugar os stickers de aviso, stickers-índices (se houver) e uma etiqueta com um número de série do artigo no seu corpo! A falta do número de série no artigo pode privar automaticamente do direito do seu serviço de garantia.

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

Limpe o corpo do aparelho com pano húmido, lave a cuba e deixe-os secar. Com os fins de evitar o aparecimento dum cheiro estranho quando o aparelho for usado pela primeira vez, faça a sua total limpeza (v. «Manutenção do robô»). Instale o aparelho sobre uma superfície dura plana horizontal de tal modo, para que o vapor quente que sai da válvula de vapor não faça impacto com papel para forrar paredes, revestimentos ornamentais, aparelhos electrónicos e outros aparelhos ou materiais que poderiam ser danificados pela humidade e temperatura elevada.

Antes de confeição, têm de convencer-se que as partes internas e visíveis do robô de cozinha multifunção - panela de pressão não tenham danos, quebras e outros defeitos. Não devem ficar as coisas estranhas entre a cuba e o elemento de aquecimento.

II. UTILIZAÇÃO DO ROBÔ DE COZINHA**A tecnologia Ready for Sky**

A tecnologia Ready for Sky permite, com a ajuda de um programa de aplicação com o mesmo nome, usar o robô remotamente através de um Smartphone ou de um Tablet.

- Faça o download do programa a partir da aplicação App Store ou Google Play (dependendo do sistema operativo utilizado pelo aparelho) no seu Smartphone ou Tablet.
- Ligue a função Bluetooth v4.0 no telemóvel.
- Inicie a aplicação Ready for Sky, crie uma conta e siga as instruções consoante vão aparecendo.
- Abra e atualize a lista de conexões disponíveis para ligar com telemóveis.
- Na lista de telemóveis disponíveis, selecione o modelo do seu. A marca do dispositivo coincide com o número do modelo. Pode dar um novo nome ou deixá-lo estabelecido por defeito.
- Confirme a conexão do dispositivo selecionado e siga as instruções e indicações que aparecem no visor do telemóvel. Durante a conexão, o visor do robô de cozinha refletirá símbolos que se alternam  e .

i Para manter a conexão do dispositivo móvel deve estar a menos de 15 metros do aparelho.

Equipamento controlado através da rede sem fios. Instruções sobre a instalação do aplicativo R4S gateway está disponível através do link: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Bloqueio do painel de uso

O robô de cozinha REDMOND RMC-800S-E está equipado com a função de bloquear o painel de uso antes de uma utilização não prevista ("bloqueio para crianças"). Para activar o bloqueio pressione e mantenha pressionado o botão  até ouvir um sinal sonoro. O indicador do botão acende, depois todos os restantes botões do painel de utilização deixam de reagir se pressionados. Esta função pode-se utilizar em qualquer momento: em sistema de espera, durante a elaboração do programa, ou após o início da sua actividade.

Para desbloquear o painel pressione e mantenha pressionado o botão  até ao sinal sonoro. O indicador do botão apaga-se.

Memória energética independente

O robô de cozinha REDMOND RMC-800S-E tem memória energética independente. Em caso de uma curta falha eléctrica o aparelho conserva as definições e depois retorna ao trabalho na fase, em que estava antes.

 Se o corte da energia for mais prolongado, a continuação do processo de preparação não é possível ou não é desejável. Obrigatoriamente desligue a ficha do aparelho. Em caso de ter de proceder a uma nova configuração pressione o botão "Keep Warm/Reheat", enquanto a exibição marcada "----" não aparecer.

Programador "START"

A função do programador de início permite determinar o tempo de cozimento do alimento (tendo em conta o tempo de trabalho do programa). É possível definir o tempo no botão regulador de tempo até 24 horas com intervalos de 5 minutos.

 Deve ter em conta que o tempo do programador de início deve ser maior que o estabelecido para o programa de cozimento programado, de outro modo o programa começará imediatamente depois de pressionar o botão "Start/Reheat".

Para estabelecer o tempo do programador de início (excepto no programa "MULTICOOK"):

1. Selecione o programa de preparação pressionando o botão "Menu".
2. Pressione o botão "Timer/Time Delay", em caso de necessidade pode mudar o tempo de preparação. Uma vez mais pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparecerá a indicação de "Time Delay" e o tempo de programação de início (tempo restante até o fim do processo de preparação, contando o tempo do programador de início).
3. Pressionando os botões "-" e "+" diminui ou aumenta o tempo. Para uma mudança rápida de tempo pressione e mantenha pressionado o botão pretendido.

 Quanto ao ajuste de tempo de preparação na "MULTICOOK" leia a descrição abaixo.

A função do programador de início está disponível para todos os programas automáticos, com a excepção de "FRY" e "PASTA".

Se definir a continuação do programador de início, é necessário ter em atenção que a contagem regressiva no programa "STEAM" começará só depois do robô alcançar a temperatura necessária (depois de ferver a água).

 Não é recomendável utilizar o programador de início se a receita for composta por produtos altamente perecíveis, "fora de datas".

"Keep Warm"

Esta função activa-se automaticamente após o programa de preparação terminar, (excepto no programa "YOGURT") e pode manter a temperatura dos alimentos até aos 70-75°C durante 24 horas. E no caso de actuar o conservador de calor acende-se o botão "Keep Warm/Cancel", no visor aparece a contagem regressiva do tempo de trabalho.

Em caso de necessidade o conservador de calor pode-se desligar pressionando e mantendo pressionado o botão "Keep Warm/Cancel".

Para desactivar com antecedência esta função durante o programa, pressione e mantenha pressionado o botão "Start/Reheat", até que o indicador do botão "Keep Warm/Cancel", não se apague. Para programar de novo o conservador de calor, pressione e mantenha pressionado o botão "Start/Reheat" (o indicador do botão "Keep Warm/Cancel" ilumina-se).

Procedimento comum de acção para a utilização dos programas automáticos (excepto programas "MULTICOOK" e "REHEAT")

 Nestes dois programas "MULTICOOK" e "REHEAT", consulte as correspondências nas secções relevantes.

1. Prepare (medindo/pesando) os ingredientes necessários segundo a receita, e coloque no recipiente. Tenha em atenção, para que os ingredientes, incluindo os líquidos, não ultrapassem a marca máxima da escala da superfície interna do recipiente.
2. Coloque o recipiente no corpo aparelho. Assegure-se que está em pleno contacto com o elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa do robô até ouvir um clique. Ligue o robô à electricidade.
4. Pressione o botão "Menu" escolha o programa que deseja, e no visor aparecerá o indicador correspondente ao programa

escolhido e tempo de preparação estabelecido por omissão. No programa "FRY", "STEAM" e "STEAM", pressionando o botão "Product", selecione o género de alimento: no visor aparecerá o indicador correspondente. - "MEAT", "FISH" ou "VEGETABLES" - E o tempo de preparação estabelecido por omissão. É possível mudar o tempo de cozimento.

5. Em caso de necessidade programe o tempo no programador de início.
6. Pressione e mantenha pressionado uns segundos o botão "Start/Reheat". Iluminam-se os indicadores dos botões "Start/Reheat" e "Keep Warm/Cancel". Inicia-se o processo de preparação da contagem regressiva e da contagem regressiva de tempo de trabalho do programa.
7. Pressionando e mantendo pressionado o botão "Start/Reheat" durante o trabalho do programa, é possível com antecedência desligar o conservador de calor (o indicador do botão "Keep Warm/Cancel" apaga-se). Repetindo e pressionando o botão "Start/Reheat" de novo, a função ilumina-se.
8. Ao acabar o programa escutará um sinal sonoro. Depois, dependendo do ajuste, o robô passa ao regime conservador de calor (no visor será refletida a contagem do tempo de trabalho nesta função) ou ao regime de espera.
9. Para interromper o processo de preparação, cancelar o programa estabelecido ou desligar o conservador de calor, pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel".

Para alterar o tempo de preparação:

1. Antes de seleccionar o programa pretendido, pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparece o indicador "Time" e os números indicadores do tempo começarão a piscar.
2. Pressionando o botão "+" ou "-" define o tempo necessário. Para uma rápida mudança mantenha o botão pressionado.
3. Quando acabar de definir o tempo de preparação (os números no visor ficam a piscar) vá para a próxima etapa. Para mudar os ajustes feitos pressione o botão "Keep Warm/Cancel", depois programa outra vez.

 No caso de programar o tempo de preparação manualmente, tenha em conta o ajuste de tempo necessário para o cozimento dos alimentos, utilizando o botão regulador de tempo. Em alguns programas a contagem regressiva de tempo começa depois do aparelho atingir a temperatura programada.

Programa "MULTICOOK"

O programa está destinado praticamente para a preparação de qualquer prato, segundo os parâmetros dados pelo usuário, de temperaturas (de 35 a 170°C, com mudanças de 5°C) e tempo de preparação (de 2 minutos até 12 horas, com intervalos de - 1 minuto para intervalos até de 1 hora, 10 minutos - para o intervalo de mais de 1 hora).

 A função de conservador de calor no programa "MULTICOOK" não está disponível se a temperatura de preparação estipulada for inferior a 75°C.

1. Siga os passos 1-3 da secção "Procedimento comum de acção em caso de utilização dos programas automáticos".
2. Pressione o botão "Multicook/C". No visor aparecerá a temperatura de preparação (por omissão - 100°C). Pressionando os botões "-" ou "+", pode ajustar a temperatura.
3. Passados 2-3 segundos após estabelecer a temperatura, no visor aparece o indicador "Time" começa a piscar o tempo de preparação (30 minutos) valor estabelecido por omissão.

 Se não teve tempo de programar a temperatura desejada de cozimento, pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel" até ao sinal sonoro, depois repita o ajuste desde o princípio.

4. Pressionando os botões "-" ou "+", pode-se ajustar o tempo de preparação. Para uma mudança rápida pressione e mantenha pressionado o botão correspondente.
5. Em caso de necessidade estabeleça o tempo do programador de início. Para isso pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparecerá o indicador de "Timer/Time Delay" e o tempo que falta até ao final do cozimento incluindo o de programador de início. Mude o tempo pressionando os botões "-" ou "+". Para mudar rapidamente, pressione e mantenha pressionado o botão correspondente.
6. Mais adiante siga os passos 6-8 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos".

Programa "RICE/GRAIN"

Recomenda-se para cozinhar arroz e papas de diferentes tipos de cereais, assim como para a preparação de guarnições. O tempo de preparação por omissão - 35 minutos. É possível o controlo manual de tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 4 horas com intervalos ajustados de 1 minuto.

Programa "SLOW COOK"

Recomendado para a preparação de leite morno, guisado, joelho de porco, carne com gelatina e gelatinas. O tempo de preparação por omissão é de - 2 horas e 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de ajuste de 10 minutos.

Programa "PILAF"

Recomendado para a preparação de paella com carne, peixe ou legumes. O tempo de preparação por omissão é ~ 1 hora. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 2 horas com intervalos de ajuste de 5 minutos.

Programa "FRY"

Recomendado para assar produtos tais como: carne, peixe, mariscos, e vegetais. O tempo de preparação por defeito depende do programa selecionado (pressionando o botão "Product"): "MEAT" – 15 minutos, "FISH" – 12 minutos, "VEGETABLES" – 18 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 2 horas com intervalos de ajuste de 1 minuto.

A função de programador de início não está disponível.

Programa "STEW"

Recomendado para guisados de carne e produtos à base de carne, peixe, mariscos e vegetais, bem como para a preparação de carne com gelatina e outros pratos, que exigem longo tempo de cozimento. O tempo de cozedura por omissão depende do programa escolhido (seleciona-se pressionando o botão "Product"): "MEAT" – 1 hora, "FISH" – 35 minutos, "VEGETABLES" – 40 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa "PASTA"

Recomendado para a preparação de massas, cozer ovos, salsichas. O tempo de preparação por omissão é de ~ 8 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 2 minutos a 1 hora com intervalos de 1 minuto. A função do programador de início não está disponível.

Coloque água no recipiente. Cuide para que o nível da água esteja abaixo da marca máxima da superfície interna do recipiente. Siga os passos 2-7 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos". Quando a água ferver o robô emite um sinal. Abra a tampa com cuidado e coloque os produtos dentro, feche a tampa até ouvir um click. Pressione o botão "Start/Reheat". Começa a iniciar-se o programa escolhido e a contagem regressiva de tempo de cozimento. Mais à frente siga os passos 8-9 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos".

 Na preparação de alguns produtos forma-se espuma. Para evitar que aumente e saia do recipiente pode-se abrir a tampa ao fim de alguns minutos depois de ter colocado os produtos na água fervente.

Programa "VACUUM"

Especialmente destinado para cozer os produtos embalados a vácuo. O tempo de preparação por omissão – 2 horas 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 12 horas com intervalos de 10 minutos.

Programa "SOUP"

Recomendado para a preparação de diferentes entradas, assim como compotas e bebidas. O tempo de preparação por omissão é de ~ 1 hora. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa "YOGURT"

Recomendado para a preparação de iogurtes e levedação de massas. O tempo de preparação por omissão é de ~ 8 horas. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos.

A função conservador de calor não está disponível.

Programa "BAKE"

É recomendado para a preparação de produtos de panificação (bolos, biscoitos, tortas). O tempo de preparação por omissão é de ~ 45 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

 Em panificação recomenda-se desligar a função de retenção de calor em todas as fases de preparação.

Programa "STEAM"

Recomendado para cozinhar a vapor: carne, produtos à base de carne, pratos dietéticos, e pratos de alimentação infantil. O tempo de omissão depende do programa escolhido (escolhe-se pressionando o botão "PRODUCT"): "MEAT" – 40 minutos,

"FISH" – 25 minutos, "VEGETABLES" – 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 2 horas com intervalos de 5 minutos.

Para se preparar para este programa use o recipiente especial com controlo de volume (incluído no kit):

1. Verta no recipiente 600-1000 ml. de água.
2. Coloque o recipiente no interior do recipiente para cozinhar a vapor no anel externo, de modo a que as saliências do recipiente entrem nas ranhuras. No lado interior do anel há 2 conjuntos de ranhuras para regular a altura e, correspondentemente, o volume do recipiente.
3. Coloque-o no recipiente.
4. Entretanto medir e preparar os produtos de acordo com a receita, e colocá-los na mesma forma no recipiente. Siga os passos 2-9 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos."

Programa "COOK/BEANS"

Recomendado para cozer vegetais. O tempo de preparação por omissão é de ~ 40 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa "REHEAT"

Recomendado para aquecer os alimentos cozinhados. O programa aquece até aos 70-75°C e mantém-nos durante 24 horas. O programa está configurado com o tempo de preparação. Se for necessário, voltar a aquecer pode interromper manualmente. A função do programador de início não está disponível.

1. Coloque o alimento preparado no recipiente. Coloque no recipiente do robô, verifique se está totalmente em contacto com o elemento de aquecimento. Feche a tampa do robô até ouvir um click. Ligue-o à corrente eléctrica."
2. Pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel" até ouvir um sinal sonoro. Ilumina-se o indicador do botão, e começa o processo de reaquecimento e contagem de tempo. Ao terminar o programa ouve-se um sinal sonoro. O aparelho vai para o sistema de espera.
3. Para interromper o processo de aquecimento pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel" até ouvir um sinal sonoro. O indicador do botão apaga-se.

 O programa "REHEAT" pode conservar os alimentos quentes até 24 horas, no entanto, não recomendamos deixá-los mais de 2-3 horas, pois isso pode levar a alterações do gosto e qualidade.

III. POSSIBILIDADES ADICIONAIS

- Levedação de massas
- Preparação de fritos
- Pasteurização de produtos líquidos
- Preparação de fondue
- Preparação de queijão, queijo
- Esterilização de louças e itens pessoais

IV. MANUTENÇÃO DO ROBÔ

- Antes da limpeza do robô assegure-se que o mesmo está desligado da corrente eléctrica e totalmente frio.
- Utilize um pano suave e detergente não abrasivo de lavagem de louça. Aconselhamos que faça a limpeza do robô imediatamente depois de o usar.

 Em caso de limpeza proíbe-se utilizar detergentes abrasivos, esponjas abrasivas, e detergentes químicos/abrasivos. É proibido mergulhar o robô em água ou colocar debaixo da torneira.

- Antes do primeiro uso e para eliminar cheiros depois de o usar recomendamos ferver meio limão no programa "STEAM – FISH", deixando o tempo estabelecido por defeitos inalterado.
- O recipiente e a tampa de alumínio devem ser limpos depois de cada uso. Para a limpeza do recipiente pode-se utilizar detergente de lavar louça. Ao terminar a limpeza seque a superfície exterior muito bem, para evitar manchas.
- A válvula de vapor também tem de ser limpa após cada utilização. Para a limpeza da válvula de vapor desmontável cuidadosamente tire totalmente todas as partes para lavar com água corrente e secar, invertendo a ordem volte a colocar no lugar.
- Durante a preparação da comida é possível que se forme condensação, o qual se deposita na cavidade especial do aparelho à volta do recipiente. Este condensado é fácil de eliminar com a ajuda de papel de cozinha.

Para retirar a tampa interior:

1. Abra a tampa do robô de cozinha, a partir do lado de dentro da tampa e puxe até ao centro 2 elementos fixadores de plástico para separá-los da tampa. Limpe a superfície de ambas as tampas com um pano húmido, em caso de necessidade lave a válvula de vapor com água utilizando detergente da louça.
2. Depois de lavada coloque a tampa na ranhura inferior e una com a tampa principal, aperte na parte superior da tampa interna até fazer um click. A tampa interior deve ficar totalmente fixa.

Para remover a válvula de vapor, puxe a borda externa na cavidade da tampa para cima e em sua direção. De volta da válvula, abra o fecho de plástico do lado de dentro na direção da seta indicadora e tire a capa interna. Limpe bem as partes das válvulas e volte a colocar na ordem inversa. Para evitar roturas na borracha da válvula não a torça, nem a estique ao limpar ou colocar **A3**.

V. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros na culinária e modos de evitá-los

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

O PRATO NÃO É TOTALMENTE COZIDO

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

O PRODUTO É COZIDO DEMASIADO

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

O PRODUTO EVAPORA DURANTE O COZIMENTO

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

O PRATO QUEIMA-SE

A tigela foi mal limpa após a culinária anterior. O revestimento antiaderente da tigela está danificado.	Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que a tigela está bem lavada, e que o revestimento antiaderente não está danificado.
O volume total do produto é menor do que o recomendado na receita.	Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo).
Foi definido o tempo de cozimento muito longo.	Reduzir o tempo de cozedura ou seguir a receita adequada para este modelo do dispositivo.
Ao fritar: esqueceu-se de colocar o óleo na tigela; os alimentos preparados não foram misturados ou foram entornados demasiado tarde.	Ao fritar de modo comum, encham a tigela com uma pouca quantidade de óleo vegetal, de forma a cobrir a parte inferior da tigela com uma camada fina. Para uma fritura uniforme de comida na tigela, os produtos devem ser misturados ou entornados periodicamente entre um certo tempo.
Ao estufar: O líquido na tigela não é suficiente.	Adicione mais líquido na tigela. Durante a cozedura, não abra a tampa da multicozedura sem necessidade.
Ao cozer em água: há muito pouco do líquido na tigela (as proporções dos ingredientes não são atendidas).	Observar a proporção adequada de ingredientes líquidos e sólidos.
Ao cozer em forno: não untou a superfície interior da tigela antes de cozinhar.	Antes de colocar a massa, untar o fundo e os lados da tigela com manteiga ou óleo (não encher a tigela de óleo).

O PRODUTO PERDEU A FORMA DE CORTE

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

ALIMENTOS DE MASSA PREPARADOS EM FORNO SÃO DEMASIADO MOLHADOS

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

A MASSA NÃO CRESCER

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

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

Tempos de preparação recomendados de vários produtos vapor

	Produto	Peso,g./Quantidade	Quantidade água, mL	Tempo de preparação min.
1	Filete porco/vitela (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 / 30
2	Filete cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filete peito de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Hambúguer/almôndegas	180 (6 uds.) / 450 (3 uds.)	500	10 / 15
5	Peixe (filete)	500	500	10
6	Salada de gambas, cozidas/congeladas.	500	500	5
7	Raviolis grandes/raviolis	4 uds.	500	15
8	Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
9	Cenoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
10	Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hora 10 min.
11	Verduras frescas/congeladas	500	500	10
12	Ovos	3 uds.	500	10

i Escusado será dizer que estas recomendações são gerais. O tempo real pode diferenciar-se dos recomendados, dependendo da qualidade de um determinado produto, bem como os seus gostos preferidos.

Recomendações para o uso dos regimes de temperatura no programa «MULTICOOK»

Temperatura de funcionamento, °C	Recomendações de uso (veja também no livro de receitas)
35°C	Levedação de massas, preparação de vinagre
40°C	Preparação de iogurtes
45°C	Requeijão
50°C	Fermentação
55°C	Preparação de glacê
60°C	Preparação de chá verde. Alimentação infantil
65°C	Cozinhar carne a vácuo
70°C	Preparação de ponche
75°C	Pasteurização, preparação de chá Branco.
80°C	Preparação de vinho quente com especiarias.
85°C	Preparação de requeijão ou alimentos que exigem muito tempo de preparação
90°C	Preparação de chá vermelho
95°C	Preparação de papas lácteas
100°C	Preparação de merengue ou geleia
105°C	Preparação de carnes com gelatina
110°C	Esterilização
115°C	Preparação de xaropes açucarados.
120°C	Preparação joelho de porco.
125°C	Preparação de carne cozida
130°C	Preparação de bolos e assados
135°C	Assado de alimentos preparados para obter uma crosta crocante
140°C	Fumados
145°C	Assar legumes e peixe (em papel de alumínio)
150°C	Assar carne (em papel de alumínio)
155°C	Assar massas fermentadas
160°C	Assar aves
165°C	Assar costeletas
170°C	Preparação de nuggets e batatas fritas

PRT

Tabela geral dos programas de preparação (estabelecido de fábrica)

Programa	Recomendações de uso	Tempo de preparação por omissão	Regulador de tempo de preparação e modo de ajuste	Programador de início	Espera saída dos parâmetros de trabalho	Conservador de calor
COOK/BEANS	Cozer verduras, legumes.	40 min.	5 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
BAKE	Assar bolos, biscoitos, tortas, produtos de massa de fermento.	45 min.	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
FRY	MEAT Assar carne	15 min.	5 min. – 2 horas / 1 min.	-	-	+
	FISH Assar peixe	12 min.				
	VEGETABLES Assar vegetais	18 min.				
YOGURT	Preparação de iogurte	8 horas	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	-
VACUUM	Cozer produtos embalados a vácuo	2 horas 30 min.	5 min. – 12 horas / 10 min.	+	-	+
MULTICOOK	Preparação de diferentes alimentos com a possibilidade de regular a temperatura de 35 até 170°C com intervalos de 5° C	30 min.	2 min. – 1 hora / 5 min. 1 hora – 15 horas / 10 min.	+	-	+
STEAM	MEAT Preparação ao vapor de carne	40 min.	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
	FISH Preparação ao vapor de peixe	25 min.				
	VEGETABLES Preparação ao vapor de verduras	30 min.				
PASTA	Preparação de massas de diferentes tipos de trigo, cozimento de salchichas, ravioli e outros semi elaborados.	8 min.	2 min. – 1 hora / 1 min.	-	+	+
PILAF	Preparação de diferentes tipos de paelha	1 hora	10 min. – 2 horas / 5 min.	+	-	+
RICE/GRAIN	Preparação de diferentes tipos de grãos e guarnições. Cozimento de papas de cereais.	35 min.	5 min. – 4 horas / 1 min.	+	-	+
SOUP	Preparação de sopas diversas.	1 hora	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	-	+
SLOW COOK	Preparação de leite quente, ensopados, Joelho de porco, carne de gelatina e produtos de gelatina	2 hora 30 min.	10 min. – 12 horas / 10 min.	+	-	+
STEW	MEAT Guisado de carne	1 hora	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	-	+
	FISH Guisado de peixe	35 min.				
	VEGETABLES Guisado de vegetais	40 min.				

i Neste programa "MULTICOOK" a função de conservador de calor está disponível em caso de estabelecer uma temperatura entre os 75 e 170°C.

VI. ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES

Comprar acessórios complementares para o robô de cozinha REDMOND RMC-800S-E e conhecer as novidades da produção REDMOND é possível na página www.redmond.company ou nas lojas oficiais.

VII. ANTES DE SE DIRIGIR AO CENTRO DE ATENDIMENTO

Mensagem de falha no visor	Possibilidades de anomalias	Resolução de problemas
E1 - E5	Erro de sistema. A placa de controlo ou o elemento de aquecimento podem ser danificados.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Fechar bem a tampa. Se ao reiniciar o uso da multiczedura o problema persistir, entre em contacto com um centro de serviço autorizado.

Anomalia	Possível causa	Resolução da anomalia
Não acende	Sem corrente.	Verificar se tem corrente na tomada.
O alimento demora demasiado tempo	Falha de energia ou eletricidade	Verifique se a tensão da rede eléctrica é estável.
	Entre o recipiente e o elemento de aquecimento, há um objecto ou cairam partículas (pó, grãos, pedaços de comida)	Elimine esse objecto.
	O recipiente não está bem equilibrado.	Coloque o recipiente sem distorções, bem colocado e equilibrado.
	O disco de aquecimento está muito sujo.	Desligue o aparelho e espere que esfrie. Limpe o disco.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

Este produto tem garantia de 2 anos, após a sua compra. Durante este período, o fabricante compromete-se a resolver os problemas de reparação, substituir peças ou substituir o robô por qualquer defeito de fábrica. A garantia só tem valor com o recibo de compra carimbado e assinado pelo vendedor da loja. Esta garantia é válida unicamente se o robô for utilizado de acordo com o manual de instruções, os produtos utilizados de acordo com o manual, se não forem reparados por estranhos, se não forem desmontados ou mal utilizados, assim como se mantiver o conjunto completo. Esta garantia não cobre os desgastes normais e consumíveis (filtros, bombas, recobrimento antiaderente, embalagens, etc.).

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

A data de fabrico pode ser encontrada no número de série que se encontra na etiqueta de identificação colada no aparelho. O número de série é composto por 13 dígitos. Os símbolos sexto e sétimo indicam o mês, o 8º – o ano de fabrico do robô. O tempo de serviço do robô, estabelecido pelo fabricante é de 5 anos a partir da data do talão de compra, desde que a sua utilização cumpra as regras do manual de funcionamento, e normas técnicas exigidas.

Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)

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

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

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

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

Bluetooth é uma marca registada da companhia Bluetooth SIG, Inc.

App Store é uma marca da Apple Inc. registada nos USA e outros países.

Google Play é uma marca registada da Google Inc.



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

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
- Dette elektroniske apparat er en multifunktionel enhed til madlavning i private hjem og kan bruges i lejligheder, landejendomme, hotelværelser, boligområder butikker, kontorer eller andre sådanne forhold, ikke-industriell drift. Industrielle eller anden misbrug af enheden vil være et brud på korrekt brug af produktet. I så fald tager fabrikanten ikke ansvar for eventuelle konsekvenser.
- Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
- Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
- Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.

STOP *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
- Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

STOP

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

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

STOP

Det er forbudt at sænke apparatet i vand eller sætte det under rindende vand!

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

STOP

OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.

DNK

Teknisk data

Model.....	RMC-M800S-E
Effekt.....	900 W
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet.....	5 l
Skålbelægning.....	keramisk, non-stick
Skærm.....	lysdiode
3D-opvarmning.....	ja
Antal programmer.....	48 (20 automatiske, 28 manuelle)
Dampventil.....	aftagelig
Invendigt låg.....	aftageligt
Datatransmissionsprotokol.....	Bluetooth v4.0
Mindste Android-version der understøttes.....	4.3 Jelly Bean
Mindste iOS-version der understøttes.....	8.0

Automatiske programmer

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIS/KORN)	12. VACUUM
3. SLOW COOK (LANGSOM KOGNING)	13. SOUP (SUPPE)
4. PILAF	14. YOGURT (JOGHURT)
5. FRY – MEAT (STEGNING-KØD)	15. BAKE (BAGVERK)
6. FRY – FISH (STEGNING-FISK)	16. STEAM – MEAT (DAMP – KØD)
7. FRY – VEGETABLES (STEGNING-GRØNTSAGER)	17. STEAM – FISH (DAMP – FISK)
8. STEW – MEAT (STUVNING-KØD)	18. STEAM – VEGETABLES (DAMP – GRØNTSAGER)
9. STEW – FISH (STUVNING-FISK)	19. COOK/BEANS (KOGNING/BÆLGRUGTER)
10. STEW – VEGETABLES (STUVNING-GRØNTSAGER)	20. REHEAT (GENOPVARMNING)

Funktioner

Auto hold-varm.....	op til 24 timer	Udskudt start.....	op til 24 timer
Preliminær frakobling af auto hold-varm.....	ja	Låsning af styrpanel.....	ja

Indhold

Multikoger.....	1 stk.	Flad ske.....	1 stk.
Skål.....	1 stk.	Bog opskrifter.....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp med justerbar volumen.....	1 stk.	Brugsanvisning.....	1 stk.
Kurv med aftagelig håndtag for friturestegning.....	1 stk.	Servicebog.....	1 stk.
Måleskål.....	1 stk.	Strømkabel.....	1 stk.
Øseske.....	1 stk.		

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

Opsætning A1

1. Låg	6. Beholder	11. Måleskål
2. Aftageligt innerlåg	7. Bærehåndtag	12. Beholder for tilberedning i damp med justerbar volumen
3. Skål	8. Aftagelig dampventil	13. Kurv for friturestegning
4. Knap for at åbne låget	9. Fladske	14. Elledning
5. Kontrolpanel med display	10. Øseske	

Styrpanel A2

- Knap «Keep warm/Cancel» («Hold varm/Annuller») – aktivere / deaktivere hold-varm; aktivere program «REHEAT»; afbrydelse af program; nulstilling af indstillingerne.
- Knappen «Menu» («Meny») – valg af automatisk tilberedningsprogram.
- Knap  – låsning af styrpanelet.
- Knappen «←» – mindske af kogetiden, udskudt start tiden eller temperatur (i «MULTICOOK» programmet).
- Knappen «Timer/Time delay» («Tidtæller/Tidsforsinkelse») – indstilling af tid eller udskudt start tiden.
- Knappen «→» – forøge af kogetiden, udskudt start tiden eller temperatur (i «MULTICOOK» programmet).
- Knappen «Select products» («Vælg produkt») – valg af produkt type i programmer «FRY», «STEW», «STEAM».

- Knappen «Multicook/°C» – valg af «MULTICOOK» programmet.
- Knappen «Start/Reheat» («Start/ Genopvarmning») valg af madlavningsprogram; præliminær deaktivering af auto hold-varm.
- Skærm

Indikatorer på skærmen A2

- Programnavne.
- Produkttyper i «FRY», «STEW», «STEAM» programmer.
- Valg af temperatur.
- Temperatur, tilberedningstid eller udskudt start tiden.
- Valg af tilberedningstiden; indikation af tilberedningsmåde.
- Valg af udskudt start tiden; indikation at udskudt start er aktiv.

I. FØR DU BEGYNDER AT BRUGE

Pak forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af emballagen. Fjern samtlige emballagematerialer og klistermærker.

! Hold på plads advarselsmærker, klistermærker (hvis de er til stede) og serienummeretiketten på enheden! I fald der findes ingen serienummeretiket på produktet bortfalder garantien på produktet automatisk.

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

Rengør apparatet med en fugtig klud og skyl skålen, lad dem tørre. For at undgå fremmed lugt under den første brug, rengør apparatet grundigt (se «Vedligeholdelse»).

Sæt enheden på fast glat vandret overflade, så den varme damp, der kommer ud af dampventilen, ikke kommer på tapetet, dekorative overflader, elektronik og andre genstande eller materialer, som kan blive beskadiget af høj luftfugtighed og temperatur.

For madlavning sørg for, at eksterne og interne synlige dele af multikogeren-trykkogeren har ingen skader, brud og andre fejl. Mellem skålen og varmelementet skal der ikke være nogen fremmede genstande.

II. DRIFT AF MULTIKOGEREN**Ready for Sky teknologi**

Ready for Sky teknologi giver dig mulighed for at bruge software appen af samme navn til at fjernbetjene apparatet fra en smarttelefon eller tablet.

- Download softwaren fra App Store eller Google Play (afhængigt af dit operativsystem) til din smarttelefon eller tablet.
- Tænd for Bluetooth v4.0 på din mobile enhed.
- Åbn Ready for Sky appen, opret en konto, og følg vejledningen, der vises på skærmen.
- Åbn og opdater listen over tilgængelige apparater, der kan oprette forbindelse til den mobile enhed.
- Fra listen over tilgængelige apparater vælges det, der skal tilsluttes. Navnet på apparatet er det samme som modelnummeret. Du kan angive et nyt navn eller stoppe installationen som standard.
- Bekræft tilslutningen af det valgte apparat, og følg vejledningen på skærmen på den mobile enhed. Mens det tilsluttes, vil de skiftende symboler  og  blive vist på multi-kogeren skærm.

i For at sikre den stabile forbindelse skal denne mobile enhed ikke befinde sig længere end 15 meter fra enheden.

Styr apparatet via det trådløse netværk. Instruks om R4S Gateway applikations installation er tilgængelig via linket: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Låsning af styrpanelet

Multikoger REDMOND RMC-M800S-E er udstyret med et styrpanel, der har en låsefunktion, der sikrer dette mod uautoriseret brug («barnesikring»). For at låse tryk og hold  til du hører et lydsignal. Knapindikatoren lyser, hvorefter alle resterende knapper opholder med at reagere på tryk. Denne funktion kan bruges til enhver tid i standby-tilstand under indstillingen eller efter at programmet er startet.

For at hæve låsningen af styrpanelet tryk og hold  til du hører et lydsignal. Knapindikatoren slukker.

Ikke-flygtig hukommelse

REDMOND RMC-M800S-E har en ikke-flygtig hukommelse. Ved kortvarig strømafbrydelse vil apparatet gemme indstillingen og genoptage processen på det trin, hvor den blev afbrudt.

⚠ Hvis elektricitet var slukket i længere tid, og du ikke ønsker eller kan fortsætte tilberedningen, skal du sørge for at tage stikket ud af stikkontakten, dvs. koble enheden fra elnettet. Ved næste indkobling for at nulstille indstillinger tryk og hold «Keep warm/Cancel» knappen til displayet viser «-».

Udskudt start

Med udskudt start funktionen kan du indstille den tid, retten skal være klar til (programtiden er taget med). Tidsgrænse - op til 24 timer med trin på 5 minutter.

i Husk på, at tidsforsinkelsen skal overstige den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på «Start/Reheat» knappen.

For at indstille tiden for udskudt start (udover «MULTICOOK» program):

1. Vælg et program ved at trykke på «Menu».
2. Tryk på «Timer/Time delay» om det er nødvendigt at ændre tilberedningstiden. Tryk på knappen «Timer/Time delay» en gang til. På displayet vises indikator «Time delay» og forsinkelsestid (tilbagebleven programtid, dvs. tid, der er tilbage for tilberedningen er slut, tidsforsinkelsen taget med).
3. Ved at trykke på knapper «-» og «+», kan tiden mindskes eller øges. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede «+» eller «-».

i Om installation af kogetiden i programmet «MULTICOOK» se relevant afsnit nedenfor.

Udskudt start funktionen er tilgængelig for alle automatiske tilberedningsprogrammer undtagen programmet «FRY» og «PASTA».

Ved indstilling af varigheden af den forsinket start bemærk venligst, at nedtællingen af tid i programmet «STEAM» starter kun når den ønskede driftstemperatur er nået (efter at vandet er begyndt at koge).



Det anbefales ikke at bruge udskudt start, hvis opskriften indeholder letfordærlige råvarer.

Auto opvarmning

Denne funktion aktiveres automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut (excl. «YOGURT» program) og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70°-75°C i 24 timer. Når funktionen er aktiv, lyser knapindikator «Keep warm/Cancel» og direkte optælling af tid vises på skærmen.

Hvis det er nødvendigt kan funktionen slukkes ved at trykke og holde nede i et par sekunder «Keep warm/Cancel» knappen. For at slukke denne funktion medens programmet kører, tryk og hold «Start/Reheat» indtil knappen «Keep warm/Cancel» slukkes. For at genaktivere denne funktion tryk og hold «Start/Reheat» (knapindikator «Keep warm/Cancel» lyser).

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer (udover programmer «MULTICOOK» og «REHEAT»)

i Om «MULTICOOK» og «REHEAT» programmer se tilsvarende afsnit.

1. Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under maxmærke på skålen på skålens inderside.
2. Sæt koppen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
4. Ved at trykke på «Menu» knappen vælg et ønsket program (på skærmen lyser et tilsvarende indikator og tilberedningstid, der er forindstillet som standard). Under programmer «FRY», «STEW» og «STEAM», tryk «Select product», for at vælge produkttypen: relevant indikator vil lyse på skærmen - «MEAT», «FISH» eller «VEGETABLES» - og standard tilberedningstid. Tilberedningstiden kan ændres.
5. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.
6. Tryk og hold et par sekunder knappen «Start/Reheat». «Start/Reheat» og «Keep warm/Cancel» indikatorer vil lyse op. Tilberedningen starter og tidtællingen begynder nedtælling af programtiden.
7. Ved at trykke og holde på «Start/Reheat» når programmet kører kan du præliminært deaktivere auto hold-varm (knapindikator «Keep warm/Cancel» slukker). Et gentaget tryk på «Start/Reheat» knappen vil aktivere denne funktion.
8. Ved afslutningen af programmet vil et bip lyde. Videre, afhængigt af indstillingerne vil enheden gå over til auto hold-varm (displayet vil vise direkte optælling af tid for denne funktion) eller gå over i standby.
9. For at afbryde eller for at annullere det valgte tilberedningsprogram tryk og hold nede «Keep warm/Cancel» knappen. For at ændre tilberedningstid:
1. Efter valg af programmet tryk «Timer/Time delay». På skærmen vil «Timer» lyse op og tidstal begynder at blinke.

2. Tryk «+» eller «-» for at indstille ønsket tid. For at ændre tiden hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt.
3. Efter at tiden er indstillet (tallene på displayet vil fortsætte med at blinke) gå over til næste trin. For at annullere dine indstillinger tryk «Keep warm/Cancel», hvorefter indlæs tilberedningsprogram igen.

i Ved manuel installation af tilberedningstiden tag med i beregning eventuel tidsinterval og tidstrin i overensstemmelse med tabel af madlavningsprogrammer. I enkelte programmer begynder den tilberedningstid tælle først efter at den valgte temperatur er opnået.

«MULTICOOK» program

Programmet er egnet til at tilberede næsten alle slags retter, bruger kan indstille sin egen temperatur (fra 35 til 170°C i trin på 5°C) og tid (fra 2 minutter til 15 timer, med trin på 1 minut til op til 1 time, og 10 minutter - for intervaller, der er større, end 1 time).

- i** Auto hold-varm funktion ikke tilgængelig i «MULTICOOK», når indstillet temperatur er under 75°C.
1. Følg punkter 1-3 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».
2. Tryk «Multicook/» knappen. På skærmen vises temperatur (standard - 100°C). Tryk «+» eller «-» for at indstille ønsket temperatur.
3. Efter 2-3 sekunder efter indstilling af temperatur vil indikator «Timer» lyse op og standard kogetid (30 minutter) vil blinke.
- i** Hvis du ikke har nået at indstille den ønskede temperatur, tryk og hold «Keep warm/Cancel» indtil du hører et bip og derefter gentag indstillingen.
4. Tryk «-» eller «+» for at indstille ønsket temperatur. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede «+» eller «-».
5. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start. Tryk på knappen «Timer/Time delay». På displayet vises indikator «Time delay» og tid, der er tilbage for tilberedningen er slut, tidsforsinkelsen taget med. Du kan ændre tid ved at trykke på «-» og «+». For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede «+» eller «-».
6. Følg punkter 6-8 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «RICE/GRAIN»

Programmet anbefales til tilberedning af smuldrende grød af forskellige typer af korn, samt tilbehør. Tilberedningstiden som standard - 35 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

Program «SLOW COOK»

Anbefales til fremstilling af bagt mælk, stuvet kød, skank, sylte, gelé. Tilberedningstid som standard - 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program «PILAF»

God for tilberedelse af pilaf med kød, fisk, fjerkræ eller grøntsager. Tilberedningstid som standard - 1 time. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Программа «FRY»

Egnet til tilberedning af kød og kødprodukter, fisk og skaldyr, samt grøntsager. Tiden som standard afhænger af råvaretype og afhænger af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select product»). «MEAT» – 15 minutter, «FISH» – 12 minutter, «VEGETABLES» – 18 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 1 minut. Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

Program «STEW»

Anbefales til stuvning af kød og kødprodukter, fisk, skaldyr og grøntsager, samt for at tilberede kødgelé og andre retter, der kræver lang tilberedning. Tiden som standard afhænger af råvaretype og afhænger af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select product»). «MEAT» – 1 time, «FISH» – 35 minutter, «VEGETABLES» – 40 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program «PASTA»

Anbefales til at lave pasta, koge æg, pølser. Tilberedningstiden som standard - 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut.

Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

Hæld vand i skålen. Sørg for at vandniveauet ligger under «max» mærke på skålens inderside. Følg punkter 2-7 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer». Når vandet er begyndt at koge høres et lydsignal. Åbn forsigtigt låget og læg ingredienserne ind i kogende vand og derefter luk låget med et klik. Tryk «Start/Reheat». Det valgte tilberedningsprogram vil starte og nedtælling af tid begynder. Følg punkter 8-9 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

i Ved kogning af visse råvarer dannes skum. For at forhindre eventuel overkogning af skum kan du åbne låget i et par minutter efter at ingredienserne er lagt ind i kogende vand.

Program «VACUUM»

Specielt designet til tilberedning af varer i vakuumpakning. Tilberedningstid som standard - 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program «SOUP»

Programmet anbefales til tilberedelse af en række hovedretter, så som supper, kompotter, o.l. læskedrik. Tilberedningstid som standard - 1 time. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program «YOGURT»

Egnet til at tilberede hjemmelavede joghurt og fermentering af dej. Tilberedningstiden som standard - 8 timer. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Auto-hold varm er ikke tilgængelig her.

Program «BAKE»

Anbefales til lavning af bagværk (kager, kiks og fyldte kager) Tilberedningstiden som standard - 45 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

 Når du bager brød er det en god ide at deaktivere automatisk hold-varm funktion på alle stadier af tilberedelse.

Program «STEAM»

Anbefales til at tilberede i damp kød og kødprodukter, kost retter, baby mad. Standardtid afhænger af råvaretype og af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select products»). «MEAT» – 40 minutter, «FISH» – 25 minutter, «VEGETABLES» – 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Til dampning skal en speciel beholder med justerbar volumen bruges (inkluderet):

1. Hæld 600-1000 ml vand i skålen.
2. Sæt beholderens inderskål for tilberedelse i damp i den ydre fælg, så at tænderne på kanten af skålen kommer ind i åbningerne.
3. På indersiden af kanten er der to sæt riller til højdejustering og dermed justeres beholderens volumen.
3. Indsæt beholderen ind i skålen.
4. Afrmål og forbered alle ingredienser i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen.
5. Følg punkter 2-9 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program «COOK/BEANS»

Egnet til tilberedelse af grøntsager og bælgfrugter. Tilberedningstiden som standard - 40 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program «REHEAT»

Egnet til at varme færdige retter op. Du kan opvarme retter til temperatur 70-75°C og holde den varm i op til 24 timer. Tidtælleren tæller opvarmningstiden direkte. Om nødvendigt, kan opvarmningen stoppes manuelt.

Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

1. Læg maden ind i skålen. Sæt skålen ind, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
2. Tryk og hold knappen «Keep warm/Cancel» til et bip lyder. Knapindikatorens lyser, direkte optælling af opvarmningstiden begynder. Ved afslutning af programmet lyder et bip. Apparatet vil gå over til standby-tilstand.
3. For at afbryde opvarmningen tryk og hold knappen «Keep warm/Cancel» til et bip lyder. Knapindikatorens slukker.

 Selvom «REHEAT» kan holde produkt varm til op til 24 timer, bør man ikke køre programmet i mere end 2-3 timer, da det kan i visse fald forårsage ændring i retens smag.

III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af ost, hytteost
- Pasteurisering af flydende retter
- Sterilisering af køkkenredskaber og artikler for personlig hygiejne

IV. VEDLIGEHOLDELSE

- Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet.
- Brug en blød klud og ikke-slibende rengøringsmidler. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart efter brug.

 Ved rengøring skal skurepulver, abrasive svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Det er livsfarligt at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand.

- Før du bruger maskinen for første gang for at fjerne lugt eller efter tilberedning anbefales det at koge vand med en halv citron med programmet «STEAM – FISH», med standardtidindstilling.
- Skål og aluminium låg* skal rengøres efter hver brug. Skålen kan vaskes i en vaskemaskine. Efter rengøring tørres den ydre overflade af skålen helt tør.
- Det anbefales at dampventilens rengøres efter hver brug. For at rense dampventilen fjern ventilen forsigtigt, derefter skyl den grundigt under rindende vand og tør. Ventilens samles sammen i omvendt rækkefølge og sættes derefter på plads.
- Under madlavning kan kondensvand dannes, dette samles i en særlig rum på enheden rundt i skålen. Kondensvandet fjernes let med en køkkenrulle eller serviet.

For at fjerne indre låg:

1. Åbn multikogers låg, i den indre del af lågets inderside tryk på 2 plastikholdere samtidigt i retning mod center indtil låget åbnes. Tør overfladen af begge låg med fugtig klud eller, om nødvendigt, brug opvaskemiddel for at rense aftageligt låg.
2. Efter rensning sæt låget i nedre fordybninger, juster fluks sammen med hovedlåget og tryk let på toppen af indre låget til der høres et klik. Innerste låg skal da klemmes tæt.

For at fjerne dampventilens træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i en tap inde i fordybningen af låget og træk den op og hen imod dig. Drej ventilen, åbn plastlåsen på den indvendige side i pilens retning og fjern den indvendige kåbe. Vask begge dele af ventilen og samt ventilen i omvendt rækkefølge. For at undgå forvridning af ventilens gummitætning skal den ikke snos eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation. **A3**

V. TIPS

Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I dette afsnit er der samlet typiske fejl ved brug af multikoger, samt mulige årsager og løsninger.

RETEN ER IKKE LAVET FÆRDIG

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder
Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregik under temperaturen der ikke var høj nok.	Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. Luk låget til det klikker. Sørg for, at intet forstyrrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformert.
Dårlig kontakt mellem skålen og varmelegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok.	Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmelegemet. Sørg for, at i arbejdskammeret ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken.
En uheldig valg af ingredienserne. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram. Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt. Kogetiden er indstillet forkert (tilberedningen er forkert). Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.	Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på. Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampdensitet.	Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontrollerer vandstanden under tilberedningen.

Ved stegning: Du har hældt for meget olie i skålen. Overskydende fugt i skålen.	Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift.
	Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøs og drænes af vandet i dem.
Ved kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold.	Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift.
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem):	Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangs-kanalen i dampventilen.
	Læg dejen i skålen i et mindre omfang.
Du har lagt for meget dej i skålen.	Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.

PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af bagetiden. Størrelsen af ingredienserne er for lille. Efter madlavning, den færdige ret har stået for længe på auto-opvarmningen.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikoger kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion.
---	--

UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

Ved tilberedning af mælkegrød koger mælken over.	Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drikkevand, se iøvrigt på.
Ingredienserne var ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv.) før madlavningen. Forholdet mellem ingredienserne er ikke opfyldt eller forkert valgt produkttype.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. Fuldkornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent.
Varen kan danne skum	Det er anbefalet at vaske den grundigt, aftage ventil eller lave mad med åbent låg

RETEN BRÆNDER FAST

Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort. Skålens non-stick belægning er beskadiget.	Før du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model).

Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.
Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten.	I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke væske nok.	Tilsæt mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt.
Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt).	Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning.	Før du lægger dejen ind skal siderne og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen!).

EN SKÅREN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

Du har rørt for meget i produkt i skålen.	Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7. minut.
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.

BAGVÆRKET ER VÅDT

Uegnede ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige frugter eller grøntsager, frosne bær, creme osv.).	Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at vælge som ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller brug dem i minimumsmængder.
Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikoger.	Sørg for at fjerne bagværket straks efter bagning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på.

BAGVÆRKET ER IKKE STEGET

Æg med sukker var pisket dårligt.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Dejen med bagepulver i stod for længe.	
Du er har ikke sigtet mel eller dejen var æltet dårligt.	
Fejl under indlægnings af ingredienserne.	
Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne multikoger.	

I nogle modeller af REDMOND multikoger i programmer «STEW» og «SOUP» ved mangel af væske i skålen slår overophedningsbeskyttelse til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

Vejledende tilberedningstid for forskellige råvarer

	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	25 min
3	Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15 min
4	Frikadeller / koteletter	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filet)	500	500	10 min
6	Salat rejer, skræillet, kogt og frosset	500	500	5 min
7	Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15 min
8	Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35 min
9	Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	1500	1 time 10 min
10	Grøntsager frosne	500	500	10 min
11	Dampet æg	3 stk.	500	10 min
12	Uovo	3 pz.	500	10 min

i Det skal understreges, at disse tal er vejledende. Den reelle tid kan afvige fra vejledende værdier afhængigt af råvarer kvalitet, samt af dine smagspræferencer.

Råd til brug af temperatur indstillinger i «MULTICOOK»

Driftstemperatur	Råd til brug (se også opskriftsbogen)
35°C	gæring af dej, tilberedning af eddike
40°C	fremstilling af yoghurt
45°C	surdej
50°C	gæring
55°C	fremstilling af parfet
60°C	lavning af grøn te eller babymad
65°C	tilberedning af kød i vakuumpakning
70°C	fremstilling af punch
75°C	pasteurisering, lavning af hvid te
80°C	lavning af gløgg
85°C	lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid
90°C	lavning af rød te
95°C	lavning af mælkegrød
100°C	lavning af marenger eller marmelade
105°C	lavning af kødgele
110°C	sterilisering

115°C	lavning af sukkersirup
120°C	lavning af skaff
125°C	stuvning af kød
130°C	lavning af gryderetter
135°C	ristning af færdigretter med en sprød skårpe
140°C	rygning
145°C	indbagning af grøntsager og fisk i folie
150°C	indbagning af kød i folie
155°C	Bagning af gærdeprodukter
160°C	stegning af fjerkræ
165°C	stegning af bøffer
170°C	stegning i dej, lavning af nuggets og pommes frites

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program		Tips for brug	Tilberednings- tiden som stand- ard	Interval af kø- getid / indstill- ingsarm	Udsædt start	Tid til klar at koge	Autoopvarmning
COOK/BEANS		Kogning af grøntsager og bælgfrugter	40 min	5 minutter - 8 timer / 5 min	+	-	+
BAKE		Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, fyldte kager af gærdej	45 min	10 minutter - 8 timer / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Stegning af kød	15 min	5 minutter - 2 timer / 1 min	-	-	+
	FISH	Stegning af fisk	12 min				
	VEGETABLES	Stegning af grøntsager	18 min				
YOGURT		Fremstilling af yoghurt	8 timer	10 minutter - 12 timer / 5 min	+	-	-
VACUUM		Tilberedning af råvarer i vakuumpakning	2 timer 30 min	5 minutter - 12 timer / 10 min	+	-	+
MULTICOOK		Tilberedning af forskellige retter, temperaturen kan justeres manuelt indenfor et interval fra 35 til 170°C med trin på 5°C	30 min	2 min - 1 time / 5 min 1 time - 15 timer / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Dampning af kød	40 min	5 min - 2 timer / 5 min	+	+	+
	FISH	Dampning af fisk	25 min				
	VEGETABLES	Dampning af grøntsager	30 min				
PASTA		Lavning af pasta af forskellige slags hvede; madlavning af pølser, dumplings, ravioli og andre halvfabrikata	8 min	2 min - 1 time / 1 min	-	+	+

PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf	1 time	10 minutter – 2 timer / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Tilberedelse af forskellige korn og tilbehør. Tilberedelse af smuldrende typer grød på vand	35 min	5 minutter – 4 timer / 1 min	+	-	+
SOUP	Tilberedelse af hovedretter	1 time	10 minutter - 8 timer / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Fremstilling af bagt mælk, stuvet kød, skank, sylte, kødgelé.	2 timer 30 min	10 minutter - 12 timer / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Stuvning af kød	1 time	+	-	+
	FISH	Stuvning af fisk	35 min			
	VEGETABLES	Stuvning af grøntsager	40 min			

i I programmet «MULTICOOK» er auto hold-varm funktion ikke tilgængelig, når du installerer temperatur i mellemrum 75 - 170°C.

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M800S-E eller lære nyt om vores nye produkter på REDMOND hjemmesiden på www.redmond.company, eller i butikkerne hos autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E1 - E5	Systemfejl. Muligvis en fejl af styrkort eller thermosensor	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt. I fald problemet ikke løses på denne måde ved en gentagen start, skal autoriseret servicecenter kontaktes.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgængelig for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fundet mellem skålen og varmelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast.	Sæt skålen jævnt, uden fortrængning.
	Varmeelementet er beskadigt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTI OPLYSNINGER

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garantere hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførelse. Gar-

antien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftet i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garantibevis. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, ikke repareret eller skilt ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt opretholdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdele (filtre, pærer, non-stick belægninger, fugemasser, osv.).

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

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

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



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

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

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

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

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

Bluetooth er et registreret varemærke tilhørende Bluetooth SIG, Inc.

App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc., registreret i USA og andre lande.

Google Play er et registreret varemærke tilhørende Google Inc.

DNK



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

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
 - Dette apparatet er et apparat med flere funksjoner, og er kun forutsett for ikke- industriell bruk i hjemmet og likende bruksområder: private kjøkken, kontorer og andre arbeidsmiljøer, hytter, av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer. Bruk i industriell sammenheng eller all annen misbruk vil bli ansett som brudd på korrekte bruksbetingelser. Dersom dette skulle skje, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for mulige konsekvenser.
 - Før tilkobling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
 - Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilfäll.
 - Dette apparatet må være jordtilkopleet. Kople apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jordede skjøteledninger.
- STOP** **FORSIKTIG!** Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldeler mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene for du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.
- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.

- Ikke plasser ledningen over dørkarmen eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller – kanter.

STOP

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

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

STOP

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

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
- Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.

STOP

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

Tekniske spesifikasjoner

Modell.....	RMC-800S-E
Kapasitet.....	900 W
Spennings.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bollevolum.....	5 l
Bollebelegg.....	kleberfritt keramisk
Skjerm.....	LED
3D-oppvarming.....	finnes
Antall programmer.....	48 (20 automatiske, 28 med manuell innstilling)
Dampventil.....	avtagbar
Indre lokk.....	avtagbart
Dataoverføringsprotokoll.....	Bluetooth v 4.0
Minimum støttet Android-versjon.....	4.3 Jelly Bean
Minimum støttet iOS-versjon.....	8.0

Automatiske programmer

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIS /KORN)	12. VACUUM (VAKUUM)
3. SLOW COOK (SMÅKOKING)	13. SOUP (SUPPE)
4. PILAF (PILAFF)	14. YOGURT (YOGHURT)
5. FRY - MEAT (STEKING - KJØTT)	15. BAKE (BAKING)
6. FRY - FISH (STEKING - FISK)	16. STEAM - MEAT (DAMPKOKING - KJØTT)
7. FRY - VEGETABLES (STEKING - GRØNNSAKER)	17. STEAM - FISH (DAMPKOKING - FISK)
8. STEW - MEAT (STUING - KJØTT)	18. STEAM - VEGETABLES (DAMPKOKING - GRØNNSAKER)
9. STEW - FISH (STUING - FISK)	19. COOK/BEANS (KOKING/BØNNER)
10. STEW - VEGETABLES (STUING - GRØNNSAKER)	20. REHEAT (OPPVARMING)

Funksjoner

Automatisk oppvarming.....	opp til 24 timer	Forsinket start.....	opp til 24 timer
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.....	finnes	Blokkering av styringspanel.....	finnes

Oversikt over deler

Multikoker.....	1 stk.	Flat skje.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.	Oppskriftsbok oppskrifter.....	1 stk.
Beholder for dampkoking med justerbart volum.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Kurv med avtagbart håndtak for frityrsteiking.....	1 stk.	Garantibok.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.	Strømledning.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.		

i Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr, samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

Innretning av multikokeren A1

1. Apparatets lokk	6. Skrog	11. Målekopp
2. Avtagbart indre lokk	7. Bærehåndtak	12. Beholder for dampkoking med justerbart volum
3. Bolle	8. Avtagbar dampventil	13. Kurv for frityrsteiking
4. Knapp for å åpne lokk	9. Flat skje	14. Strømledning
5. Styringspanel med skjerm	10. Øse	

Styringspanelet A2

- Knappen «Keep warm/Cancel» («Oppvarming/Kansellere») – slå på/av oppvarming; aktivert av programmet «REHEAT»; avbrytelse av tilberedningsprogram; kansellering av alle tidligere gjort innstillinger.
- Knappen «Menu» («Meny») – valg av et automatisk tilberedningsprogram.
- Knappen  – blokkering av styringspanel.
- Knappen «-» – reduisering av tilberedningstid, forsinket starts tid eller tilberedningstemperatur (i programmet «MULTICOOK»).
- Knappen «Timer/Time delay» («Tidsur/Forsinket start») – valg av modus for innstilling av tilberedningstid eller forsinket starts tid.

- Knappen «+» – øking av tilberedningstid, forsinket starts tid eller tilberedningstemperatur (i programmet «MULTICOOK»).
- Knappen «Select product» («Valg av produktet») – valg av type matvare i programmer «FRY», «STEW», «STEAM».
- Knappen «Multicook/°C» – valg av programmet «MULTICOOK».
- Knappen «Start/Reheat» («Oppstart/ Oppvarming») – aktivering av innstilt tilberedningsmodus; forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.
- Skjerm.

Indikatorer på skjermen A2

- Tilberedningsprogrammer.
- Typen matvare i programmer «FRY», «STEW», «STEAM».
- Valg av temperatur.
- Verdier av temperatur, tilberedningstid eller forsinket starts tid.
- Valg av tilberedningstid; indikator for tilberedningsmodus.
- Valg av forsinket starts tid; indikator for forsinket startsmodus.

I. FØR BRUK

Ta forsiktig ut multikoker ut av boksen. Fjern all emballasje og reklamemerker.

⚠ Ikke fjern varslende klistermerker og klistermerke-pekere (om de finnes) samt skilt med serienummer på ytre del av multikoker! I tilfelle det finnes ingen serienummer på multikoker, frafaller garantirett automatisk.

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

Tørk ytre deler av multikoker med en våt klut og rens skål med vann. La dem tørke ut. Rengjør hele multikoker før bruk for å hindre fremmed lukt (se «Vedlikehold»).

Sett multikoker på jevn og vannrett overflate slik at damp ut av dampventil vil ikke skade vegger, dekorative dekkninger og elektrisk utstyr samt andre elementer og materialer som kan bli skadet av for høy temperatur og fuktighet.

Pass på at alle ytre synlige deler av multikoker-dampkoker har ingen skader og defekter. Det skal ikke være noen fremmede elementer mellom skål og varmelementer.

II. DRIFT AV MULTIKOKER**Teknologi Ready for Sky**

Teknologi Ready for Sky gjør det mulig å bruke programvare-appen av samme navn til å kontrollere apparatet eksternt fra en smarttelefon eller et nettbrett.

- Last ned programvaren fra App Store eller Google Play (avhengig av operativsystemet) til smarttelefonen eller nettbrettet.
- Slå på Bluetooth v4.0 på mobilenheten.
- Åpne appen Ready for Sky, opprett en konto og følg instruksjonene på skjermen.
- Åpne og oppdatert listen over tilgjengelige apparater for å koble til mobilenheten.
- Fra listen over tilgjengelige apparater velger du den du vil koble deg til. Navnet på enheten er den samme som modellnummeret. Du kan angi et nytt navn eller stoppe installasjonen som standard.
- Bekreft tilkoblingen av det valgte apparatet og følge instruksjonene på skjermen til mobilenheten. Når du kobler til vil symbolene  og  veksle på skjermen til kjelen.

i For at forbindelsen er stabil, bør din mobiltelefon være ikke mer enn 15 meter fra apparatet.

Apparatet styres gjennom et trådløst nett. Adgang til installeringsinstruksjonen for R4S Gateway applikasjon se: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blokkering av styringspanel

Multikoker REDMOND RMC-800S-E er utstyrt med funksjon av blokkering av styringspanel for å beskytte apparat mot misbruk («blokkering mot barna»). For å slå på blokkeringen trykk på knappen  og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil lyse og alle andre knapper på styringspanel vil slutte reagere på trykk. Du kan benytte av denne funksjonen når du vil i ventemodus, når du innstiller et tilberedningsprogram eller etter at programmet ble aktivert.

For å avblikkere styringspanelet trykk på knappen  og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil slukne.

Ikke-flyktig hukommelse

Multikoker RMC-800S-E er utstyrt med ikke-flyktig hukommelse. Ved kortvarig strømbrudd vil apparat bevare alle dine innstillinger og deretter vil fortsette å virke fra det punktet der det ble avbrutt.

 Hvis strømbrudd er langvarig og det er umulig eller uønskelig å fortsette tilberedningen, koble apparatet fra strømmett. Ved påfølgende tilkobling for å kansellere tidligere gjort innstillinger trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du ser på skjermen melding «---».

Forsinket start

Funksjon «Forsinket start» muliggjør å innstille tiden en rett må være ferdilagt til (med hensyn til kjøringstid av et enkelt tilberedningsprogram). Det er mulig å innstille tiden i omfang opp til 24 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

 Du må ta hensyn til det at forsinket start tid bør være lengre enn innstilt tilberedningstid, ellers programmet vil begynne å fungere straks etter at du trykker på knappen «Start/Reheat».

For å innstille tiden for forsinket start (bortsett fra programmet «MULTICOOK»):

1. Velg et tilberedningsprogram med å trykke på knappen «Menu».
2. Trykk på knappen «Timer/Time delay», endre tilberedningstid om nødvendig. Trykk på knappen «Timer/Time delay» en gang til. Indikator «Time delay» og forsinket start tid (tiden som er igjen til slutten på tilberedningen med hensyn til forsinket start tid) vil bli vist på skjermen.
3. Med å trykke på knapper «<» og «>», reduser eller øk tiden. For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.

 Ångdende innstilling av tilberedningstid i programmet «MULTICOOK» se tilsvarende avsnitt nedenfor.

Forsinket start er tilgjengelig i alle automatiske tilberedningsprogrammer bortsett fra programmer «FRY» og «PASTA».

Når du innstiller forsinket start tid bør du ta hensyn til det at tellig av tiden i programmet «STEAM» vil bli begynt bare etter at multikokeren oppnår nødvendig arbeidstemperatur (etter koking av vann).

 Ikke anbefales å bruke forsinket start funksjon hvis oppskrift inneholder lett bedervelige ingredienser.

Automatisk oppvarming

Denne funksjonen aktiveres straks etter slutten på et tilberedningsprogram (bortsett fra programmet «YOGURT») og kan opprettholde temperaturen for en ferdig rett i omfang 70-75°C i løpet av 24 timer. Når automatisk oppvarming er aktivert vil indikator for knappen «Keep warm/Cancel» lyse og telling av tiden vil bli vist på skjermen. Om nødvendig kan du slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Keep warm/Cancel» og holde den i en stund. For forhåndsavstengning av denne funksjonen trykk på knappen «Start/Reheat» og hold den inntil indikator for knappen «Keep warm/Cancel» slukner. For å slå på automatisk oppvarming på nytt trykk en gang til på knappen «Start/Reheat» og hold den (indikator for knappen «Keep warm/Cancel» vil lyse).

Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer (bortsett fra programmer «MULTICOOK» og «REHEAT»)

 Om bruk av programmer «MULTICOOK» og «REHEAT» se tilsvarende avsnitt.

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser i samsvar med oppskriften, legg dem i bollen. Kontroller at alle ingrediensene inklusiv væske er under maksimalt skalamerke på bollen indre overflate.
2. Sett bollen i apparatets skrog. Kontroller at den kommer tett innpå varmeelement.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparatet til strømmett.
4. Ved å trykke på knappen «Menu» velg et ønsket tilberedningsprogram, indikator av det valgte programmet og standardinnstilt tilberedningstid vil bli vist på skjermen. I programmer «FRY», «STEAM» og «STEAM» velg type matvare med å trykke på knappen «Select product»: tilsvarende indikator – «MEAT», «FISH» eller «VEGETABLES» og standardinnstilt tilberedningstid vil lyse på skjermen. Tilberedningstid kan endres.
5. Innstilt tiden for forsinket start om ønskelig.
6. Trykk på knappen «Start/Reheat» og hold den i noen få sekunder. Indikatoren for knapper «Start/Reheat» og «Keep warm/Cancel» vil lyse på skjermen. Tilberedningsprosess og nedtelling av tilberedningstid vil bli begynt.
7. Du kan på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Start/Reheat» og holde den under kjøring av et tilberedningsprogram (indikator for knappen «Keep warm/Cancel» vil slukne). Du kan på nytt aktivere denne funksjonen med å trykke på knappen «Start/Reheat» en gang til.

8. Etter slutten på tilberedningsprogram vil du høre et lydsignal. Deretter avhengig av innstillingene vil apparatet gå over til modus av automatisk oppvarming (telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus.

9. For å avbryte tilberedningsprosess, kansellere et valgt tilberedningsprogram eller å slå av automatisk oppvarming trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den i en stund.

For å endre tilberedningstid:

1. Etter valg av et tilberedningsprogram trykk på knappen «Timer/Time delay». Indikator «Timer» vil lyse på skjermen og sifrer som betyr tiden vil blinke.
2. Innstil en ønsket tidsverdi med å trykke på knappen «>» eller «<». For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
3. Etter at du er ferdig med å innstille tilberedningstid (sifrer på skjermen fortsetter å blinke) gå over til et neste etapp. For å kansellere tidligere gjort innstillinger trykk på knappen «Keep warm/Cancel», og innfør alle innstillinger på nytt.

 Ved manuell innstilling av tilberedningstid bør du ta hensyn til et eventuelt tidsomfang og endringstrinn fortsatt av tilberedningsprogrammet. I enkelte programmer vil nedtelling av tilberedningstid bli begynt bare etter at apparatet oppnår en innstilt arbeidstemperatur.

Programmet «MULTICOOK»

Dette programmet er utviklet for tilberedning av praktisk talt alle retter med brukerinnstilte tilberedningstemperatur (fra 35 opp til 170°C med et endringstrinn på 5°C) og tilberedningstid (fra 2 minutter opp til 15 timer med et endringstrinn på 1 minutt for et intervall opp til 1 time og på 10 minutter for et intervall mer enn 1 time).

 Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i programmet «MULTICOOK» hvis den innstilte tilberedningstemperatur ikke overstiger 75°C.

1. Følg avsnitt 1-3 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».
2. Trykk på knappen «Multicook/°C». Du vil se på skjermen verdien for tilberedningstemperatur (standardinnstilt verdien er 100°C). Med å trykke på knapper «<» eller «>» kan du innstille temperaturverdien.
3. Om 2-3 sekunder etter innstilling av temperatur vil indikator «Timer» lyse på skjermen og sifrer for standardinnstilt tilberedningstid (30 minutter) vil begynne å blinke.

 Hvis du ikke innstille en ønsket tilberedningstemperatur, trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du hører et lydsignal, deretter gjenta innstillingen.

4. Innstil en ønsket tidsverdi med å trykke på knappen «>» eller «<». For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
5. Om nødvendig kan du innstille forsinket start tid med å trykke på knappen «Timer/Time delay». Du vil se på skjermen indikator «Time delay» og tiden som er igjen til slutten på tilberedningen inklusiv forsinket start tid. Du kan endre tidsverdien med å trykke på knapper «<» eller «>». For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
6. Videre følg avsnitt 6-8 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

Programmet «RICE/GRAIN»

Anbefales for koking av ris og smuldrende grøt av ulike typer gryn, samt for lagging av forskjellige sideretter. Standardinnstilt tilberedningstid er 35 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 1 minutt.

Programmet «SLOW COOK»

Anbefales for tilberedning av steamet melk, stuet kjøtt, eisbein, kabaret. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

Programmet «PILAF»

Anbefales for tilberedning av pilaff med kjøtt, fisk eller grønnsaker. Standardinnstilt tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «FRY»

Anbefales for steking av kjøtt, fisk og sjomatt samt grønnsaker. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): «MEAT» – 15 minutter, «FISH» – 12 minutter, «VEGETABLES» – 18 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet «STEW»

Anbefales for stuing av kjøtt, fisk. Sjømat og grønn saker samt andre produkter som krever lang varmebehandling. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): «MEAT» – 1 time, «FISH» – 35 minutter, «VEGETABLES» – 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «PASTA»

Anbefales for koking av spaghetti, egg og pølser. Standardinnstilt tilberedningstid er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 minutter opp til 1 time med et endringstrinn på 1 minutt.

Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Hell vann opp i bollen. Kontroller at vannnivået er under det maksimale merket på bollens innvendige overflate. Følg avsnitt 2-7 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer». Etter koking av vann vil du høre et lydsignal. Forsiktig åpne lokket og legg matvarene i kokende vann, så lukk lokket til det klikker. Trykk på knappen «Start/Reheat». Det innstilte tilberedningsprogrammet vil bli aktivert og nedtelling av tilberedningstid begynnt. Videre følg avsnitt 8-9 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

 Ved tilberedning av noen matvarer dannes skum. For å unngå at den koker over av bollen kan du åpne lokket om noen få minutter etter at matvarene er lagt i kokende vann.

Programmet «VACUUM»

Dette programmet er spesielt designet for å koke matvarer i vakuumpakke. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

Programmet «SOUP»

Anbefales for tilberedning av ulike supper samt kompotter og drikkevarer. Standardinnstilt tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «YOGURT»

Anbefales for tilberedning av yoghurt og deigheving. Standardinnstilt tilberedningstid er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet «BAKE»

Anbefales for baking av kjeks, ulike kaker av forskjellige typer deig. Standardinnstilt tilberedningstid er 45 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

 Når du baker brød er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming på alle etapper av baking.

Programmet «STEAM»

Anbefales for dampkoking av kjøtt, tilberedning av dietiske retter samt barnemat. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): «MEAT» – 40 minutter, «FISH» – 25 minutter, «VEGETABLES» – 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

For tilberedning av retter i dette programmet bruk en spesiell beholder med justerbart volum (inkludert i leveringssett):

1. Hell 600-1000 ml vann opp i bollen.
2. Sett beholderens innvendige bolle i ytre ramme slik at knaster på bollens kanter var inne i sporene. Det er 2 typer sporene på innvendig side av rammen for å regulere høyde og tilsvarende beholders volum.
3. Sett beholderen inn i bollen.
4. Mål og forbered ingrediensene ifølge oppskriften, legg dem jevnt i beholderen.
5. Følg avsnitt 2-9 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

Programmet «COOK/BEANS»

Anbefales for koking av grønnsaker og bønner. Standardinnstilt tilberedningstid er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «REHEAT»

Anbefales for oppvarming av ferdige retter. Programmet varmer en rett opp til 70-75°C og opprettholder den varm i løpet av 24 timer. Det er telling av oppvarmingstid i programmet. Du kan manuelt avbryte oppvarming om nødvendig.

Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

6. Legg en ferdig rett i bollen. Sett bollen i apparatets skrog og kontroller at den kommer tett inn på varmeelement. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmett.
7. Trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil lyse, oppvarming og telling av oppvarmingstid vil bli begynt. Etter slutten på programmet vil du høre et lydsignal. Apparat vil gå over til ventemodus.
8. For å avbryte oppvarming trykk på knappen «Keep warm/Cancel» og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil slukne.

 Programmet «REHEAT» kan opprettholde en rett i varm tilstand opp til 24 timer, men det er ikke anbefalt å la retten stå varm mer enn 2-3 timer, fordi det kan føre til endring av rettens smakegenskaper.

NOR

III. YTTELIGGERE FUNKSJONER

- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av kvarg og ost
- Pasteurisering av flytende matvarer
- Sterilisering av kjøkkenutstyr og personlige eiendeler

IV. VEDLIKEHOLD

- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmett og fullstendig avkjølt.
- For rengjøring bruk myk klut og milde oppvaskmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparat straks etter bruk.

 Det er forbudt å rengjøre apparatet med slipepasta, skuresvamp og kjemiske aggressive stoffer. Det er forbudt å dryppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann!

- Før første gangs bruk eller for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdel sitron i programmet «STEAM – FISH» med standardinnstilt tid.
- Bollen og aluminium lokk bør rengjøres etter hver bruk. Bollen kan vaskes opp i oppvaskmaskin. Etter rengjøring tørk grundig bollens utvendige overflate.
- Dampventilen bør også rengjøres etter hver bruk. For å rengjøre dampventilen forsiktig ta den av og avmonter den, deretter vask grundig under rennende vann og tørk, monter i motsatt rekkefølge og sett den på plass.
- Under matlaging kan dannes kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Kondensaten kan lett fjernes med et håndkle eller en serviett.

For å ta det indre lokket av:

9. Åpne mitikokkerens lokk, trykk på 2 plastlåsene som ligger på lokkets innvendige side inntil lokket løsner seg. Tørk overflaten av begge lokkene med en fuktig klut, vask avtagbar lokk om nødvendig med oppvaskmidler.
10. Etter rengjøring sett lokk i nedre sporene og sett det sammen med hovedlokk, trykk på øvre del av indre lokk til det klikker. Det indre lokket må bli tett festet.

For å ta dampventilen av, forsiktig trekk utvendig kappe i knasten i fordypning på lokket foran og oppover. Snu dampventilen, åpne en plastlås på indre side i retning av pilen og ta innvendig kappe av. Vask begge deler av dampventilen og monter den i motsatt rekkefølge. Ikke vri heller trekk dampventilens gummi når du renser den eller setter den på plass for å unngå riving [A3](#).

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Nedenfor vist de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokere, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem.

RETEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulige årsaker	Løsning
Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tetningsgummi på det indre lokket er ikke deformert.
Bollen og varmeelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Bollen må installeres inn i multikokerens utvendig kjele jevnt, bollens bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokerens arbeidskammer. Unngå forurensninger av oppvarmingskive.
Feil valg av retts ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke oppskrifter som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskrifter du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig dampetthet.	Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannnivået under tilberedningsprosessen.
Når du steker: Det er altfor mye vegetabilsk olje i bollen. Det er altfor mye væske i bollen.	Ved vanlig steking er det nok når oljen dekker bunn av bolle med et tynt lag. Ved frituresteking følg instruksjonene i oppskriften. Når du steker, ikke lukk lokk på multikokeren hvis det er ikke anbefalt i oppskriften. Frosne matvarer før steking skal tines og vannet fra dem bør rennes.
Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høyt surhetsnivå.	Noen produkter krever spesiell behandling før koking: de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er møre osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften.
Når du baker (deigen er ikke gjennombakt):	Under heving klistret deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte damp-ventilen. Du har lagt altfor mye deig inn i bollen.
	Legg mindre mengden deig inn i bollen. Ta deigen ut av bollen, velt den og legg inn i bollen igjen, deretter fortsett baking til brødet eller kake blir ferdig. I fremtiden legg inn i bollen mindre mengde deig når du baker.

MATEN ER OVERKOKT

Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet.	Det er uønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker.

MATEN KOKER OVER UNDER KOKING

Når du lager melkegrøt koker melken over.	Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bare ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynnes litt med drikkevann.
Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjømat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart.

Fødevarer danner skum	Det er anbefalt å skylle den grundig, ta ventilen av eller lage med et åpent lokk.
-----------------------	--

MATEN ER SVIDD

Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-slipp belegget er skadet.	Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-slipp belegget er ikke skadet.
Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.
Når du steker: du har glemt å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke veltet maten som stekes.	Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabilsk olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig røre eller velte matvarer i bollen om jevne mellomrom.
Stuing: det er ikke nok væske i bollen.	Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig.
Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (retts ingredienser i feil mengde).	Kontroller at det er det riktige forholdet mellom væske og faste ingredienser.
Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking.	Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegger og bunn med smør eller olje (ikke hell olje i bollen!).

INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

Du rørte ingredienser i bollen altfor ofte.	Ved vanlig steking rør ingrediensene ikke oftere enn en gang hver 5-7 minutter.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk en oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.

BAKVERK ER FUKTIG

Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frosne bær, rømme, osv.)	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder.
Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker.	Ta bakverket ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid.

BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

Egg med sukker er dårlig pistet.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge.	
Du har ikke siket mel eller deigen var dårlig eltet.	
Feil legging av ingrediensene i apparatet.	
Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen.	

En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmer «STEW» og «SOUP» som aktivt verner mot apparatets overoppheting ved mangel av væske i bollen. I dette tilfellet stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

	Matvare	Vekt, gram/ mengde	Mengde vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Swinefilet/ oksefilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lammeilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kyllingfilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Kjøttkaker/kjøttboller	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filet)	500	500	10 min
6	Reker, rensede, kokte og frosne	500	500	5 min
7	Poteter (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Gulrot (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Rødbete (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 time 10 min
10	Frosne grønnsaker	500	500	10 min
11	Egg	3 stk.	500	10 min

i Du bør ta hensyn til at det er kun generelle anbefalinger. Den reelle tilberedningstid kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet «MULTICOOK»

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk (se også en oppskriftsbok)
35°C	Deigheving, lagning av eddik
40°C	Tilberedning av yoghurt
45°C	Syring
50°C	Gjæring
55°C	Tilberedning av fløtekaramell
60°C	Tilberedning av grønn te eller barnemat
65°C	Koking av kjøtt i vakuumpakking
70°C	Tilberedning av punsj
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
80°C	Tilberedning av gløgg
85°C	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid
90°C	Tilberedning av rød te
95°C	Tilberedning av melkgrøt
100°C	Tilberedning av marengs eller syltetøy
105°C	Tilberedning av kabaret
110°C	Sterilisering
115°C	Tilberedning av sukker sirup

120°C	Tilberedning av elsbein
125°C	Tilberedning av lapskaus
130°C	Tilberedning av pudding
135°C	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
140°C	Røyking
145°C	Baking av grønnsaker og fisk (i folie)
150°C	Baking av kjøtt (i folie)
155°C	Baking av gjærdeig
160°C	Steking av fugl
165°C	Steking av biff
170°C	Steking i røre, tilberedning av pomme frites og naggets.

NOR

Oppsummerede tabell for tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Programmet	Anbefalinger for bruk	Standard innstilt tilberedningstid	Omfang av tilberedningstid/ et endringstrinn	Fosinket start, time	Venting på åpning av arbeidskammeret	Automatisk oppvarming
COOK/BEANS	Koking av grønnsaker og bønner	40 min	5 min ~ 8 timer / 5 min	+	-	+
BAKE	Baking av kjeiks, puddinger, kaker av gjærdeig	45 min	10 min ~ 8 timer / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Steking av kjøtt	15 min	5 min ~ 2 timer / 1 min	-	+
	FISH	Steking av fisk	12 min			
	VEGETABLES	Steking av grønnsaker	18 min			
YOGURT	Tilberedning av yoghurt	8 timer	10 min ~ 12 timer / 5 min	+	-	-
VACUUM	Koking av matvarer i vakuumpakke	2 timer 30 min	5 min ~ 12 timer / 10 min	+	-	+
MULTICOOK		Tilberedning av ulike retter i temperaturomfang 35 -170°C med et endringstrinn på 5°C	30 min	2 min ~ 1 time / 5 min 1 time ~ 15 timer / 10 min	+	-
	MEAT	Dampkoking av kjøtt	40 min			
	FISH	Dampkoking av fisk	25 min			
STEAM	VEGETABLES	Dampkoking av grønnsaker	30 min	5 min ~ 2 time / 5 min	+	+
PASTA	Tilberedning av pasta av ulike hvetsorter, koking av pølser, pelmeni og andre halvfabrikata.	8 min	2 min ~ 1 time / 1 min	-	+	+
PILAF	Tilberedning av ulike typer pilaff	1 time	10 min ~ 2 timer / 5 min	+	-	+

RICE/GRAIN	Tilberedning av forskjellige grynn og sideretter. Koking av smuldrende grøt på vannbasis.	35 min	5 min – 4 timer / 1 min	+	-	+
SOUP	Tilberedning av ulike supper	1 time	10 min – 8 timer / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Tilberedning av steamet melk, kjøtt, eisebein, kabaret.	2 timer 30 min	10 min – 12 timer / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Stuing av kjøtt	1 time	10 min – 12 timer / 5 min	+	-
	FISH	Stuing av fisk	35 min			
	VEGETABLES	Stuing av grønnsaker	40 min			

i Automatisk oppvarming er tilgjengelig i programmet «MULTICOOK» ved tilberedningstemperatur 75 - 170°C.

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker REDMOND RMC-800S-E eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.company eller i butikker av autoriserte forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICESENTER

Feil indikator på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1 - E5	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren.	Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett. Hvis feilen vedvarer når du kobler multikokeren til strømmen igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

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 varmeelementet.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementet er skitten.	Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelementet.

VIII. GARANTI

Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garantiperioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberopes dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantibevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det det normalt er forutsatt til eller i uoverensstemmelse med instruksene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (filtrer, lyspærer, slipp-lett-belegg, forseglingsringer, etc.).

Servicetid og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekreftes).

Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummeret på dataplatten på apparatets hoveddel. Serienummeret består av 13 tall. Det 6. og 7. tallet i serienummeret viser til måneden, mens det 8. tallet viser til produksjonsåret.

Produktets servicetid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med bruksanvisningen og gjeldende tekniske standarder.



Miljøvennlig utnyttelse (utnyttelse av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

Bluetooth er det registrerte varemerket til Bluetooth SIG, Inc.

App Store er tjenestemerket til Apple Inc., registrert i USA og andre land.

Google Play er det registrerte varemerket til Google Inc.



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 non-chalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektriska vara är en multifunktionell apparat för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, service- och affärer, kontor eller andra liknande ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
- Använd förlängningssladd 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 förlängningssladd, se till att den är också jordad.

STOP

OBSERVERA! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

STOP

KOM IHÅG: Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner.

STOP

Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varligt för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras otåkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service-center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

STOP

OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.

SWE

Tekniska specifikationer

Modell		RMC-800S-E
Effekt		900 W
Spänning		220-240 V, 50/60 Hz
Skålkapacitet		5 l
Skålbeklägning		anti-häftkeramik
Display		ljusdiod
3D-uppvärmning		finns
Antalprogram		48 (20 automatiska, 28 manuella)
Ångventil		löstagbar
Inre lock		löstagbart
Dataöverföringsprotokoll		Bluetooth v4.0
Äldsta version av Android som stöds		4.3 Jelly Bean
Äldsta version av iOS som stöds		8.0

Automatiska program

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	12. VACUUM (VAKUUM)
3. SLOW COOK (BRÅSERING)	13. SOUP (SOPPA)
4. PILAF (PILAFF)	14. YOGURT (YOGHURT)
5. FRY - MEAT (STEKNING - KÖTT)	15. BAKE (BAKNING)
6. FRY - FISH (STEKNING - FISK)	16. STEAM - MEAT (ÅNGKOKNING - KÖTT)
7. FRY - VEGETABLES (STEKNING - GRÖNSAKER)	17. STEAM - FISH (ÅNGKOKNING - FISK)
8. STEW - MEAT (STYVNING - KÖTT)	18. STEAM - VEGETABLES (ÅNGKOKNING - GRÖNSAKER)
9. STEW - FISH (STYVNING - FISK)	19. COOK/BEANS (KOKNING/BÖNOR)
10. STEW - VEGETABLES (STYVNING - GRÖNSAKER)	20. REHEAT (UPPVÄRMNING)

Funktioner

Automatisk varmhållning	upp till 24 timmar	Senareläggning av start	upp till 24 timmar
Preliminär avstängning av autovarmhållning	finns	Kontrollpanelens blockering	finns

Översikt

Multikokare	1 st.	Plattsked	1 st.
Skål	1 st.	Bok recept	1 st.
Container för ångkokning med justerad volym	1 st.	Bruksanvisning	1 st.
Korg med löstagbart handtag för fritering	1 st.	Servicebok	1 st.
Mätbågar	1 st.	Elsladd	1 st.
Slev	1 st.		

i Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av multikokare **A1**

1. Apparatsens lock	6. Hus	11. Mätbågar
2. Löstagbart inre lock	7. Handtag att överföra apparaten	12. Container för ångkokning med justerad volym
3. Skål	8. Löstagbar ångventil	13. Korg för fritering
4. Knapp för att öppna lock	9. Plattsked	14. Elsladd
5. Kontrollpanel med display	10. Slev	

Kontrollpanel **A2**

- Knapp "Keep warm/Cancel" ("Varmhållning/Avbryta") för att sätta igång/stänga av varmhållningsfunktion; sätta på "REHEAT" programmet; avbryta matlagningsprocessen; nolla de sparade justeringarna.
- Knapp "Menu" ("Meny") för att välja ett automatiskt matlagningsprogram.
- Knapp  för att blockera kontrollpanelen.
- Knapp  för att minska matlagningstid, tid av senarelagd start eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).
- Knapp "Timer/Time delay" ("Timer/Senarelagd start") för att sätta på matlagningstid eller tid av senarelagd start.
- Knapp  för att öka matlagningstid, tid av senarelagd start eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).
- Knapp "Select product" ("Välja produkter") för att välja bland typer av produkter i "FRY", "STEW", "STEAM" programmen.

- Knapp "Multicook/°C" för att välja "MULTICOOK" programmet.
- Knapp "Start/Reheat" ("Sätta på/Uppvärmning") för att sätta på det utvalda tillagningsläget; preliminärt avstänga funktion av automatisk uppvärmning.
- Display.

Indikatorer på display **A2**

- Matlagningsprogram.
- Välja typer av produkter i "FRY", "STEW", "STEAM" programmen.
- Välja temperatur.
- Sätta på temperatur, matlagningstid eller senarelagd start.
- Välja matlagningstid; indikation för tillagningslägen.
- Välja tid av senarelagd start; indikation för senareläggning av start.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt varan och dess tillbehör ut ur lådan. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekaler.

⚠ Det är obligatoriskt att behålla alla förvarningsdekaler samt anvisningsdekaler (om sådana finns) och en skylt med modellens serienummer som finns på apparatens kropp på deras platser! Om serienumret saknas på apparaten förlorar man då rätten till garantiservice automatiskt.

Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten.

Torka av apparatens kropp med en fuktig trasa och tvätta skålen, låt dem torkas ut. För att undvika främmande lukt rengör hela apparaten innan du använder apparaten för första gången (Se "Rengöring och förvaring av apparaten").

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta så att varma ångan som kommer ut ur ångventilen inte träffar tapeter, prydnadsbeläggningar, elektroniska apparater och andra artiklar eller material som kan skadas av hög fuktighet eller av hög temperatur.

Före användning bli övertygad att yttre och synliga delar av multikokare-trykkokaren har inga skador eller andra fel. Främmande föremål får inte finnas mellan skålen och uppvärmningselementet.

II. MULTIKOKARENSBRUK**Med teknik Ready for Sky**

Med teknik Ready for Sky kan du använda programvarappen med samma namn för att fjärrstyra enheten från en smarttelefon eller en surfplatta.

- Ladda ner programvaran från App Store eller Google Play (beroende på ditt operativsystem) på din smarttelefon eller din surfplatta.
- Aktivera Bluetooth v4.0 på din mobila enhet.
- Öppna appen Ready for Sky, skapa ett konto och följ instruktionerna på skärmen.
- Öppna och uppdatera listan med tillgängliga enheter att ansluta till den mobila enheten.
- Från listan över tillgängliga enheter väljer du den som ska anslutas. Namnet på enheten är detsamma som modellnumret. Du kan ange ett nytt namn eller avbryta installationen automatiskt.
- Bekräfta anslutningen av den valda enheten och följ instruktionerna på skärmen på din mobila enhet. När den ansluts, visas de växlande symbolerna  och  på multispisens display.

i För att anslutningen ska vara stabil bör den mobila enheten vara inom 15 meters räckhåll från apparaten.

Kontroll över apparaten via ett trådlöst nätverk. Anvisning för R4S Gateway appens installation är tillgänglig via länken: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blockerakontrollpanel

Multikokare REDMOND RMC-800S-E har en funktion av kontrollpanelens blockering mot ett oavssett bruk ("blockering mot barn"). För att sätta på blockeringen tryck och håll på  knappen tills en ljusdiod hör. Indikatorn för knappen ska tända, sedan ska övriga knappar stoppa fungera vid trycket. Denna funktion kan användas när som helst: i vänteläge, när väljer matlagningsprogram eller efter dess start.

För att deblockera kontrollpanelen tryck och håll på  knappen tills en ljudsignal hörs. Indikator för knappen ska slockna.

Energioberoende minne

Multikokare RMC-8005-E har ett energioberoende minne. Vid en kort strömbrytning ska apparaten spara justeringarna och fortsätta processen på samma steg då apparaten avbrutits.

 Om elströmmen är avkopplad vid en lång tid och det är omöjligt eller oönskat att fortsätta tillagningssprocessen, koppla apparaten loss av elnätet. Vid nästa användning tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen, för att nolla justeringarna tills en indikator "----" tänder på displayen.

Senareläggning av start

Funktionen av senarelagd start tillåter att sätta på tidsintervall då maträtten ska tillagas klar (sammanlagt med tid av matlagningsprogrammet). Det är möjligt att sätta på tid upp till 24 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

 Det är nödvändigt att kontrollera att tid av senarelagd start inte är längre än matlagningstid, annars ska programmen sättas igång strax efter att "Start/Reheat" knappen har tryckts.

Förätsätt på tid av senarelagd start (förutom "MULTICOOK" programmet):

1. Välj matlagningsprogram genom att trycka på "Menu" knappen.
2. Tryck på "Timer/Time delay" knappen, vid behov justera matlagningstid. Tryck på "Timer/Time delay" knappen en gång till. En indikator för "Time delay" och tid av senarelagd start ska tända på displayen (restande tid före slutet av matlagningssprocessen, sammanlagt med tid av senarelagd start).
3. Tryck på "-" och "+" knapparna för att minska eller öka tiden. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.

 För att sätta på matlagningstid i "MULTICOOK" programmet se ett motsvarande avsnitt nedan.

Funktion av senarelagd start är tillgänglig i alla automatiska matlagningsprogram, förutom "FRY" och "PASTA" programmen.

När sätter på tid av senarelagd start kontrollera att uppvärmning i "STEAM" programmet börjar endast när multikokaren uppnår den nödvändiga arbetstemperaturen (efter att vattnet har kokat).

 Det rekommenderas inte att använda senarelagd start om receptet innehåller lättförädliga ingredienser.

Autovarmhållning

Denna funktion sätts på automatiskt strax efter matlagningsprogrammet är klart (förutom "YOGURT" programmet) och kan hålla temperatur av en färdig rätt vid 70-75°C inom 24 timmar. När funktionen är igång ska indikator för "Keep warm/Cancel" knappen tända, på displayen ska uppvärmning av matlagningstid i detta program visas.

Vid behov kan automatiska varmhållningen avstängas, om du trycker och håller på "Keep warm/Cancel" knappen.

För att preliminärt avstänga denna funktion vid utföring av matlagningsprogrammet tryck och håll på "Start/Reheat" knappen tills indikator för "Keep warm/Cancel" knappen slocknar. För att sätta på autovarmhållning tryck och håll på "Start/Reheat" knappen en gång till (indikator för "Keep warm/Cancel" knappen ska tända).

Allmänna regler när man använder automatiska matlagningsprogram (förutom "MULTICOOK" och "REHEAT" programmen)

 Om "MULTICOOK" och "REHEAT" programmen se de motsvarande avsnitten.

1. Förbered (mät) all nödvändiga ingredienser enligt receptet, håll dem in i skålen. Kontrollera att alla ingredienser placeras under ett minimalt märke på skalan på inre delen av skålen.
2. Sätt skålen in i apparatens hus. Kontrollera att den rör tät värmeelementet.
3. Stäng locket av multikokaren tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.
4. Tryck på "Menu" knappen för att välja det nödvändiga matlagningsprogrammet, indikator för ett motsvarande program och en standard matlagningstid ska tända på displayen. I "FRY", "STEW" och "STEAM" programmen tryck på "Select product" knappen för att välja typer av produkter: på displayen ska en motsvarande indikator tända - "MEAT", "FISH" eller "VEGETABLES" och en standard matlagningstid. Matlagningstid kan justeras.
5. Vid behov sätt på tid av senarelagd start.
6. Tryck och håll på "Start/Reheat" knappen. Indikatorer för "Start/Reheat" och "Keep warm/Cancel" knapparna ska tända. Matlagningstid ska sättas igång och rednaring ska börja.
7. Tryck och håll på "Start/Reheat" knappen för att preliminärt avstänga automatiska varmhållningen (indikator för "Keep warm/Cancel" knappen ska slockna). Tryck på "Start/Reheat" knappen en gång till för att sätta på funktionen tillbaka.

8. När programmet är klart ska en ljudsignal höras. Sedan, beroende på justeringar, ska apparaten starta autovarmhållning (på displayen ska uppvärmningen av tid i denna funktion uppvisas) eller i vänteläge.

9. För att avbryta matlagningssprocessen, nolla det uppgivna programmet eller avstänga automatisk varmhållning tryck och håll på knappen "Keep warm/Cancel".

Att justera matlagningstid:

1. Efter att ha valt matlagningsprogrammet tryck på "Timer/Time delay" knappen. På displayen ska indikator för "Timer" tända och tidsvärdet ska blinka.
2. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att sätta på det nödvändiga tidsvärdet. För att snabbt justera tidsvärdet håll på att trycka på knappen.
3. När matlagningstiden är inställd (siffror på displayen blinkar fortfarande) gå till nästa steg. För att nolla de uppgivna justeringarna tryck på "Keep warm/Cancel" knappen, sedan ange hela programmet på nytt.

 Vid manuella inställningen av matlagningstid se till ett möjligt tidsintervall och justeringsdelning som avsetts i varje matlagningsprogram. Vissa matlagningsprogram avser att uppvärmning börjar efter att apparaten uppnår den angivna temperaturen.

"MULTICOOK" programmet

Programmet avsetts för att tillaga nästan varje maträtt enligt de angivna temperaturvärdena (mellan 35 och 170°C, justeringsdelning i 5°C) och matlagningstid (mellan 2 minuter och 15 timmar, justeringsdelning i 1 minut vid tidsintervall mindre än 1 timme, 10 minuter vid tidsintervall mer än 1 timme).

 Autovarmhållning är otillgänglig i "MULTICOOK" programmet, om den angivna matlagningstemperatur är under 75°C.

1. Följ punkter 1-3 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".
2. Tryck på knappen "MultiCook/°C". På displayen ska temperaturvärde vid matlagningen tända (som standard utgör det 100°C). Tryck på "-" eller "+" knapparna för att justera temperaturvärde.
3. Inom 2-3 sekunder efter att ha inställt matlagningstemperatur ska indikator för "Timer" och blinkande siffror för standard tidsvärde (30 minuter).

 Om du inte har hunnit sätta på den nödvändiga temperaturen av matlagning, tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal höras, och sedan justera den på nytt.

4. Tryck på "-" och "+" knapparna för att justera matlagningstid. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.
5. Vid behov sätt på tid av senarelagd start. Tryck på knappen "Timer/Time delay". På displayen ska indikator för "Time delay" och tid då matlagningen är klar sammanlagt tid av senarelagd start tända. Justera tidsvärde genom att trycka på "-" och "+" knapparna. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.
6. Sedan följ punkter 6-8 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

"RICE/GRAIN" programmet

Programmet avsetts för att koka ris och grött av olika gryn, samt för att tillaga olika garneringar. Standard matlagningstid utgör 35 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

"SLOW COOK" programmet

Programmet avsetts för att tillaga bakad mjölk, stuvat kött, köttroll, sylta, köttgélé. Standard matlagningstid utgör 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

"PILAF" programmet

Programmet avsetts för att tillaga pilaff med kött, fisk och grönsaker. Standard matlagningstid utgör 1 timme. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"FRY" programmet

Programmet avsetts för att steka kött och köttvaror, fisk och skaldjur, samt grönsaker. Standard matlagningstid beror på den utvalda typen av produkter (ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 15 minuter, "FISH" – 12 minuter, "VEGETABLES" – 18 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 1 minut. Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

"STEW" programmet

Programmet avsetts för att styva kött och köttvaror, fisk och skaldjur, samt grönsaker, dessutom kan syltor och andra rätter som kräver en lång process av tillagning. Standard matlagningstid beror på den utvalda typen av produkter (ska väljas

genom att trycka på "Select product"-knappen): "MEAT" – 1 timme, "FISH" – 35 minuter, "VEGETABLES" – 40 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"PASTA" programmet

Programmet avsetts för att koka makaroner, ägg och korv. Standard matlagningstid utgör 8 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 2 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut.

Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

Håll vatten i i skålen. Kontrollera att vattennivå ligger under maximalt märke på inre delen av skålen. Följ punkter 2-7 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram". En ljudsignal ska höras när vatten har kokat. Öppna locket försiktigt och placera ingredienserna i i ett kokande vatten, sedan stäng locket tills det klickar. Tryck på "Start/Reheat"-knappen. Programmet sätts igång och nedräkning ska börja. Sedan följer punkter 8-9 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

 Vid tillagning av vissa ingredienser en skum kan uppstå. Att undvika att den spiller ut kan man öppna locket om några minuter efter ingredienserna är placerade i det kokande vattnet.

"VACUUM" programmet

Programmet avsetts speciellt för att koka produkter i en vakuumförpackning. Standard matlagningstid utgör 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

"SOUP" programmet

Programmet avsetts för att koka olika sorters soppor, samt kompott och drycker. Standard matlagningstid utgör 1 timme. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"YOGURT" programmet

Programmet avsetts för att tillagning yoghurt och jäsnings av deg. Standard matlagningstid utgör 8 timmar. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

"BAKE" programmet

Programmet avsetts för bakning (maffins, sockerkakor, pajer). Standard matlagningstid utgör 45 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

 Automatisk varmhållning ska avstängas vid alla steg av tillagnings processen.

"STEAM" programmet

Programmet avsetts för ångkokning av kött och köttvaror, dieträtter och barmat. Standard matlagningstid beror på det angivna programmet (ska väljas genom att trycka på "Select product"-knappen): "MEAT" – 40 min, "FISH" – 25 min, "VEGETABLES" – 30 min. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 min och 2 timmar med justeringsdelning i 5 min.

En speciell container för ångkokning med en justerad volym (ingår i komplett) ska användas i detta program:

1. Håll i 600-1000 ml vatten in i skålen.
2. Sätt inre skålen av container för ångkokning på yttre kanten så att utstråling av skålens kanter skulle fästa vid huvarna. Det finns 2 linjer av huvar på inre delen av kanten som avsetts för att justera höjd och volym av containern.
3. Sätt container in i skålen.
4. Mät och förbered alla ingredienser enligt receptet och placera dem jämnt i containern.
5. Följ punkter 2-9 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

"COOK/BEANS" programmet

Programmet avsetts för att koka grönsaker och bönor. Standard matlagningstid utgör 40 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"REHEAT" programmet

Programmet avsetts för att uppvärma färdiga rätter. Rätten kan uppvärmas upp till 70-75°C och hållas varm i 24 timmar. En rak uppvärmning av tillagningstid är föranställd i programmet. Vid behov kan uppvärmningen avbrytas manuellt. Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

1. Placera färdiga rätten in i skålen. Sätt skålen in i apparatens hus och kontrollera att det rör tätt värmelementet. Stäng multikokarens lock tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.

2. Tryck och håll på "Keep warm/Cancel"-knappen tills en ljudsignal hörs. Indikator för knappen ska tända, då uppvärmning sätts igång och uppvärmning börjar. Vid avslutning av uppvärmning ska en ljudsignal höras. Apparaten ska gå till väntelaget.
3. Tryck och håll på "Keep warm/Cancel"-knappen tills en ljudsignal hörs för att avbryta uppvärmningsprocessen. Indikator av knappen ska släckas.



"REHEAT"-programmet kan hålla rätten varm upp till 24 timmar. Det rekommenderas inte dock att låta rätten uppvärmas längre än 2-3 timmar, eftersom den kan ändra smak.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning
- Tillagning av fondue
- Fritering
- Tillagning av kvarg, ost
- Pastörisering av vatskor
- Sterilisering av serviser och personliga föremål

IV. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

- Före rengöring kontrollera att apparaten är kopplat loss av elnätet och kallna helt och hållet.
- Använd en mjuk duk och icke-slips tvättmedel. Rengör apparaten strax efter användningen.



Vi rengöring ska slipmedel, svampar med slipsbeläggning och kemisk aggressiva ämnen inte användas. Det är förbjudet att sänka apparatens hus i vatten eller placera det under en vattenstråle!

- Före första användningen eller för att ta bort obehöriga dofter efter matlagningen rekommenderar vi att koka en hälft citron i "STEAM – FISH" programmet med en standard tid i funktion.
- Skål och aluminium lock ska tvättas efter varje användning. Skålen kan tvättas i diskmaskinen. Efter rengöring behandla alla ytor med en duk tills den blir torr.
- Ängventil ska rengöras efter varje användning. Att rengöra ängventilen ta försiktigt ut och demontera den totalt, sedan rengör den under rinnande vattnet och torka den, efter det montera den igen och sätt den tillbaka apparaten.
- Vi matlagningen kan en kondens, som samplas i ett speciellt håll i huset kring skålen, uppstå. Denna kondens ska tas bort med en servett eller en duk.

Att koppla loss lock:

1. Öppna locket av multikokaren genom att trycka på två lås av plast mot centret på inre delen av locket. Rengör ytor av både lock med en våt duk, vid behov rengör ett lösttagbart lock med ett diskmedel.
2. Efter rengöring placera lock i nedre huvar och sätt det så att den fastnar vid det inre locket, tryck på inre locket tills det klickar. Inre lock ska fästas tätt.

Dra övre omslaget vid utstråling i ett håll i locket upp och åt sig för att koppla loss ängventilen. Vända ventilen, öppna ett plast lås på inre sidan medsols och ta av inre omslaget. Rengör både delar av ventilen och montera den igen. Att undvika att gummit av ventilen går sönder, vrid och spänna inte det vid rengöring och montering av apparaten. **A3**

V. TIPS FÖR MATLAGNING

Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem

I denna del samlas de typiska fel som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD

Möjliga orsaker av problemet	Lösningar
Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otätt, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Vid matlagningen öppna inte locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som stör att stänga locket tätt och att gummipackning inte är deformerad.
Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidföra den uppvärmande disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Låter inte uppvärmande disken förenas.

Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagningsprogram. Ingredienser har skurits i för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare.		Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen att ånga får en tillräcklig täthet.		Häll vatten i skålen i den av receptet framvisade volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning
Vid stekning: Du har hållt för mycket oljan in i skålen. Övermått av vatten i skålen		Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flytta på skålens botten. Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet. Stäng inte multikokarens lock när stekar om det inte anvisats i receptet. Färsfrysade produkter måste avfrostas och tillagas utan vatten vid stekningen.
Vid kokning: buljongen med produkter som har en hög syrhetsgrad kan kokas bort.		Vissa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet.
Vid bakning: (degen är inte klar):	Vid bakning av degen, den hamnade på inre locket och stängde ångventil.	Minska portionen av degen i skålen.
	Du har lagt för stor portion av deg i i skålen.	Ta bakelsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lägg mindre portion av deg i skålen nästa gång.

PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT

Du har valt antingen fel produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Den upplagade rätten var vid autovarmhållningen för länge.	Det är inte önskvärt att använda autovarmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstänga den, kan du gärna använda den.

PRODUKTEN SOM KOKAS BORT

Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölken bort.	Mjölks kvalitet och egenskaper kan bero på tillverknings plats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den ultrapastöriserade mjölken med fett 2,5%. Vid nödvändighet kan du hälla in lite dricksvatten.
Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv). Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fel produkt typ är vald.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. Fullkorns gryn, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar.
Produkten skapar skum.	Det rekommenderas att spola produkten ordentligt, ta bort ventilen eller tillaga mat med ett öppet lock

RÄTTEN NEDBÄNN

Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats.	Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skador.
Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderats i receptet.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell).
Du har satt på för lång tid av matlagning.	Skära matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.
Vid stekning: du har glömt att hälla in olja; rörde inte eller vände rätten för sent.	Vid en vanlig stekning häll lite olja in i skålen och låt oljan flytta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det att röra om produkter eller vända de efter en viss tid.
Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen.	Tillag mer vätskan. Vid matlagning öppna inte multikokarens lock utan nödvändighet.
Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta).	Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar.
Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen.	Innan du lägger in degen smörj botten och väggarna av skålen med smör eller olja (det bör inte hälla oljan i skålen).

PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN

Du har rört den för mycket i skålen.	Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du har satt på för lång tid för matlagningen.	Skära tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.

BAKELSEN BLEV VÅT

Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.)	Välj ingredienser enligt bakningsrecept. Undvika ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner.
Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid.	Ta ut bakelsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovarmhållning efter bakningen.

BAKELSEN HAR INTE LYFT UPP

Ägg och socker vispats inte tillräckligt.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Degen har låtit stå ute med bakpulver på för lång tid.	
Du har inte sållat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt.	
Fel vid ingrediensstillagning.	
Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell.	

Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program «STEW» och «SOUP» startar skyddssystemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningsprogram och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

	Produkt	Vikt, g (mängd)	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/nötkött (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lammkött (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kycklingfilé (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Köttbullar/koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filé)	500	500	10 min
6	Salad räikor, rensade, kokta och frysta	500	500	5 min
7	Ravioli	4 st.	500	15 min
8	Potatis (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Morot (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Rödbete (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	1500	1 timm 10 min
11	Frystgrönsaker	500	500	10 min
12	Ägg	3 st.	500	10 min

i Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i "MULTICOOK" programmet

Temperatur	Bruksrekommendationer (se receptboken)
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika
40°C	Tillagning av yoghurt
45°C	Tillagning av surdeg
50°C	Jäsning
55°C	Tillagning av glass
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat
65°C	Köttkokning i vakuumpackning
70°C	Punsch tillagning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te
80°C	Tillagning av glögg
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid
90°C	Tillagning av rött te
95°C	Tillagning av mjölkgröt
100°C	Tillagning av bese eller sylt
105°C	Tillagning av köttgelé
110°C	Sterilisering

115°C	Tillagning av sockersirap
120°C	Tillagning av grissrulle
125°C	Tillagning av stuvat kött
130°C	Tillagning av gratänger
135°C	Röstning av färdig mat för att tillaga en krispig yta
140°C	Rökning
145°C	Bakning av grönsaker och fisk (i metallfolien)
150°C	Bakning av kött (i metallfolien)
155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
160°C	Stekning av kyckling
165°C	Stekning av stek
170°C	Stekning i smeten, tillagning av fransk potatis och kycklingsnaggets

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Förvaltnings-tid	Matlagningstid-solnare/justeringsdelning	Senarelagd start, timme	Förväntningsförändringar	Autovarmtällning
COOK/BEANS	Kokning av grönsaker och bönor	40 min	5 min - 8 timmar / 5 min	+	-	+
BAKE	Bakning av maffins, sockerkakor, gratänger, rätter av jäsdeg	45 min	10 min - 8 timmar / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Stekning av kött	15 min	5 min - 2 timmar / 1 min	-	+
	FISH	Stekning av fisk	12 min			
	VEGETABLES	Stekning av grönsaker	18 min			
YOGURT	Tillagning av yoghurt	8 timmar	10 min - 12 timmar / 5 min	+	-	-
VACUUM	Kokning i vakuumpackning	2 timmar 30 min	5 min - 12 timmar / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Tillagning av olika maträtter med en möjlighet att justera temperatur mellan 35 och 170°C med justeringsdelning i 5°C	30 min	2 min - 1 timme / 5 min 1 timme - 15 timmar / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Ångkokning av kött	40 min	5 min - 2 timmar / 5 min	+	+
	FISH	Ångkokning av fisk	25 min			
	VEGETABLES	Ångkokning av grönsaker	30 min			

PASTA	Tillagning av makaroner av olika sorter vete; kokning av korv, ravioli och andra halvfabrikat	8 min	2 min – 1 timme / 1 min	-	+	+
PILAF	Tillagning av pilaff enligt olika recept	1 timme	10 min – 2 timmar / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Tillagning av olika gryn och garneringar. Kokning av gröt med vatten	35 min	5 min – 4 timmar / 1 min	+	-	+
SOUP	Tillagning av soppor	1 timme	10 min – 8 timmar / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Tillagning av bakad mjölk, stuvat kött, köttfärs, sylta, köttgäle	2 timmar 30 min	10 min – 12 timmar / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Styvning av kött	1 timme	10 min – 12 timmar / 5 min	+	-	+
	FISH Styvning av fisk	35 min				
	VEGETABLES Styvning av grönsaker	40 min				

i I "MULTICOOK" programmet är autovarmhållning tillgänglig vid temperatur mellan 75 och 170°C.

VI. TILLÄGGSACCESSORER

Du kan köpa tilläggssaccessorier till multikokare REDMOND RMC-800S-E och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.company, eller hos våra officiella partnerer.

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Felmeddelande på displayen	Möjligt fel	Åtgärd
E1 - E5	Systemfel. Möjliga skador av kontrollplattan eller temperatursensorn	Koppla ut apparaten från elnätet och låt den kalla. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet. Om problemet uppstår vid en upprepande start av apparaten, kontakta en auktoriserad servicecenter.

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

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabrikstfel, orsakade av dåligt kvalitét av tillverkningsmaterial eller monterig. Garantin träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på originalen av garantikupongen. Denna garanti gäller endast om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick en reparation, om varan inte plockades isär och om varan inte skadades pga felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtar, lampor, keramik- och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden undet vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (ifall det inte går att fastställa köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.



Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållssopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenade ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

Bluetooth är ett registrerat varumärke som tillhör Bluetooth SIG, Inc.

App Store är ett servicevarumärke som tillhör Apple Inc., registrerat i USA och i andra länder.

Google Play är ett registrerat varumärke som tillhör Google Inc.

SWE



Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- STOP käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on monitoimikeitin ruoan valmistamiseksi kotiloissa, sitä voidaan käyttää asunnoissa, kesämökeissä, hotellihuoneissa, kauppojen ja toimistojen sosiaaliiloissa ja sen tapaisissa ei-teollisissa käytötarkoituksissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellisjännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin - tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.

STOP

HUOMIO! Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantha avattaessa välttääkseen itseään polttamista kuumalla höyryllä.

- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpastasta eikä johdosta.

- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.

STOP

MUISTA! Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.

- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä - laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.

STOP

Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuaavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP

HUOMIO! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.

Tekniset tiedot

Malli	RMC-800S-E
Teho	900 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus	5 l
Kulhon pinnoite	tarttumaton keraaminen pinnoite
Näyttö	LED-näyttö
3D-lämmitys	, kylä
Ohjelmien määrä	48 (20 automaattista ja 28 manuaalista)
Höyryventtiili	irrotettava
Sisäkansi	irrotettava
Tiedonsiirto-protokolla	Bluetooth v4.0
Tuettu Android-vähimmäisversio	4.3 Jelly Bean
Tuettu iOS-vähimmäisversio	8.0

Automaattiset ohjelmat

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIISI/SUURIMOT)
- SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
- PILAF (PILAHVI)
- FRY – MEAT (PAISTAMINEN – LIHA)
- FRY – FISH (PAISTAMINEN – KALA)
- FRY – VEGETABLES (PAISTAMINEN – VIHANNEKSET)
- STEW – MEAT (HAUDUTUS – LIHA)
- STEW – FISH (HAUDUTUS – KALA)
- STEW – VEGETABLES (HAUDUTUS – VIHANNEKSET)

- PASTA
- VACUUM (ALIPAINIE)
- SOUP (KEITTO)
- YOGURT (JOGURTTI)
- BAKE (LEIPOMINEN)
- STEAM – MEAT (HÖYRYTYS – LIHA)
- STEAM – FISH (HÖYRYTYS – KALA)
- STEAM – VEGETABLES (HÖYRYTYS – VIHANNEKSET)
- COOK/BEANS (KEITTÄMINEN / PALKOKASVIT)
- REHEAT (UUDELEENLÄMMITYS)

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito	24 tuntia	Käynnistyksen lykkäys	24 tuntia
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen.....	kyllä	Ohjauspaneelin lukitus	kyllä

Kokoonpano

Monitoimikeitin	1 kpl	Litettä lusikka	1 kpl
Kulho	1 kpl	ruokaohjetta-kirja	1 kpl
Höyryytastia, tilavuus säädettävissä	1 kpl	Käyttöohje	1 kpl
Friteerauskori irrotettavalla kahvalla	1 kpl	Huutokirja	1 kpl
Mittalasi	1 kpl	Virtajohto	1 kpl
Kauha	1 kpl		

i Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Monitoimikeittimen rakenne A1

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|--|
| 1. Laitteen kansi | 6. Runko | 11. Mittalasi |
| 2. Irrotettava sisäkansi | 7. Kantokahva | 12. Höyryytastia, tilavuus säädettävissä |
| 3. Kulho | 8. Irrotettava höyryventtiili | 13. Friteerauskori |
| 4. Kannen avauspainike | 9. Litettä lusikka | 14. Virtajohto |
| 5. Ohjauspaneeli näytöllä | 10. Kauha | |

Ohjauspaneeli A2

- Keep warm/Cancel (Lämpötilan ylläpito/Peruutus)-painike: lämmityksen ylläpidon kytkeminen päälle/pois päältä; REHEAT-ohjelman keskeytys; ruoanlaitto-ohjelman keskeytys; tehtyjen asetusten nollaus.
- Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta.
- painike: ohjauspaneelin lukitus
- painike: kypsentämisaajan, käynnistyksen lykkäysajan tai lämpötilan pienentäminen (MULTICOOK-ohjelmassa).
- Timer/Time delay (Ajamin/Käynnistyksen lykkäys)-painike: kypsentämisaajan valintaan siirto tai käynnistyksen lykkäyksen valinta.
- ** -painike: kypsentämisaajan, käynnistyksen lykkäysajan tai lämpötilan lisääminen (MULTICOOK-ohjelmassa).

- Select product (Valitse tuote)-painike: tuotteen valinta FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa.
- Multicook/°C-painike: MULTICOOK-ohjelman valinta.
- Start/Reheat (Käynnistys/Uudelelämmitys)-painike: valitun ohjelman käynnistäminen; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen.
- Näyttö.

Näytön merkkivalot A2

- Ruoanlaitto-ohjelmat.
- Tuotteet FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa.
- Lämpötilan valinta.
- Lämpötilan, kypsentämisaajan tai käynnistyksen lykkäysajan arvo.
- Kypsentämisaajan valinta; ruoanlaitto-ohjelmien merkkivalot.
- Käynnistyksen lykkäysajan valinta; käynnistyksen lykkäyksen merkkivalo.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ötä laite ja sen varusteen varovasti pakkauksesta. Irrota kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.



Jätä kaikki varoitustarrat, osoitustarrat ja taulu sarjanumerolla ehdottomasti runkoon paikalleen! Jos sarjanumero puuttuu tuotteesta, menetät automaattisesti oikeuden sen takuuhuoltoon.

Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

Pyyhi laitteen runko kostealla kankaalla ja pese kulho, anna niiden kuivua. Vältäaksesi ylimääräistä hajua laitteen ensimmäisen käytön aikana, suorita sen täysimittainen puhdistus (ks. "Laitteen hoito").

Aseta laite tukevalle tasaiselle alustalle niin, että höyryventtiilistä tuleva höyry ei osu tapettiin, koriste-pinnoille, sähkölaiteisiin ja muihin materiaaleihin, jotka saattavat kärsiä korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen käyttöä varmista, että monitoimi-pikakeittimen ulkoisissa ja näkyvillä olevissa sisäisissä osissa ei ole vaurioita, naarmuja tai muita vikoja. Kulhon ja lämmityselementin välillä ei saa olla vieraita esineitä.

II. MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ**Ready for Sky - tekniikka**

Ready for Sky - tekniikka avulla voit käyttää samannimistä ohjelmistosovellusta laitteen etähallintaan älypuhelimelta tai taulutietokoneelta.

- Lataa ohjelmisto App Storesta tai Google Play (käyttöjärjestelmäsi mukaan) älypuhelimelle tai taulutietokoneelle.
- Kytke mobiililaitteesi päälle Bluetooth v4.0.
- Avaa Ready for Sky -sovellus, luo tili ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
- Avaa ja päivitä käytettävissä olevien laitteiden luettelo mobiililaitteen kytkemiseksi.
- Valitse kytkettävä laite käytettävissä olevien laitteiden joukosta. Laitteen nimi on sama kuin mallinumero. Voit määrittää uuden nimen tai pysäyttää oletusarvoisen asennuksen.
- Vahvista valitun laitteen kytkentä ja noudata mobiililaitteen näytöllä näkyviä ohjeita. Kun sitä kytketään, monitoimikeittimen näytöllä näkyvät vaihtelevasti symbolit ja .



Toimittaakseen vakaa yhteyttä, mobiililaitteen on oltava ei enemmän kuin 15 m kahvinkeitimestä.

Laitteen ohjaus langattoman verkon kautta. R45 Gateway -sovelluksen asennusohje löytyy seuraavasta linkistä: http://redmond.company/APP_manual_appgetway

Ohjauspaneelin lukitus

REDMOND RMC-800S-E-monitoimikeitin on varustettu lukituksella luvattoman käynnistyksen varalta (lapsensuojalla). Lukitus ohjauspaneelin painamalla -painikkeen kunnes tulee äänimerkki. Painikkeen merkkivalo syytty, minkä jälkeen kaikki muut ohjauspaneelin painikkeet eivät enää reagoi painallukseen. Voit lukita ohjauspaneelin milloin tahansa: valmiustilassa, kun teet ohjelman asetuksia tai ohjelman käynnistyksen jälkeen.

Poista ohjauspaneelin lukituksen painamalla -painikkeen kunnes tulee äänimerkki. Painikkeen merkkivalo sammuu.

Energiasta riippumaton muisti

REDMOND RMC-800S-E-monitoimikeitin on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos lyhyt sähkökatkos tulee keittimen ollessa toiminnassa, ruuanlaitto-ohjelman asetuksen säilyvät muistissa ja laite jatkaa toimintansa siitä hetkestä, kun työ oli keskeytetty.

 Jos sähkökatkos kestää pitkään, eikä ruuanlaitto ole enää mahdollista tai toivottua, irrota laite sähköverkosta. Kun käynnistät laitteen seuraavan kerran, nollaa asetukset painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen, kunnes näyttölle tulee - - - -.

Ohjelman käynnistykseen lykkäys

Käynnistykseen lykkäyksen asetuksella voit määrätä ajan, jonka kuluttua ruoka on valmis (ottaen huomioon ohjelman kypsennämisajaksi). Voi asettaa ajan 24 tuntiin 5 minuutin välein.

 On otettava huomioon että lykkäyksen ajan pitäisi olla ohjelman kypsennämisajaa pitempi, koska muuten ohjelmaa alkaa heti Start/Reheat -painikkeen painamisen jälkeen.

Lykkäät käynnistykseen seuraavasti (ei ole käytössä MULTICOOK-ohjelmassa):

1. Valitse ruuanlaitto-ohjelmaa Menu-painikkeella.
2. Paina Timer/Time delay-painike, halutessasi muuta kypsennämisajaa. Paina Timer/Time delay-painike uudestaan. Näytölle tulee Time delay-merkkivalo ja lykkäysaika (eli ohjelman loppuun jääneet aika ottaen huomioon lykkäysajan).
3. Pienennä tai pidennä aikaa -- ja ++-painikkeilla. Pitämällä vastaavaa painiketta painettuna nopeutat arvojen muutosta.

 Kypsennämisajan asetus MULTICOOK-ohjelmassa on kuvattu vastaavassa osiossa alla.

Käynnistykseen lykkäys on käytössä kaikissa automaattisissa ruuanlaitto-ohjelmissa paitsi FRY- ja PASTA-ohjelmissa.

Käynnistykseen lykkäysajan asetuksen yhteydessä on otettava huomioon se, että STEAM-ohjelmassa kypsennämisajan laskenta alkaa vasta silloin, kun monitoimikeitin on saavuttanut asetetun lämpötilan (eli veden kiehuahtamisen jälkeen).

 Jos ruokaohjeessa on nopeasti pilaantuvia raaka-aineita, emme suosittele käynnistykseen lykkäyksen käyttöä.

Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruuanlaitto-ohjelmaa on päättynyt (lukuun ottamatta YOGURT-ohjelmaa) ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 70–75°C 24 tunnin ajan. Kun lämpötilan ylläpito on päällä, Keep warm/Cancel-painikkeen merkkivalo palaa ja näytöllä näkyy aika, joka on kulunut tämän toiminnon käynnistämiseen.

Halutessasi voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen muutaman sekunnin.

Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä etukäteen painamalla Start/Reheat-painikkeen kunnes Keep warm/Cancel-painikkeen merkkivalo sammuu. Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle paina Start/Reheat-painike uudestaan (kunnes Keep warm/Cancel-painikkeen merkkivalo syttyy).

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys (lukuun ottamatta MULTICOOK- ja REHEAT-ohjelmat)

 MULTICOOK- ja REHEAT-ohjelmien toiminta on kuvattu vastaavissa osioissa.

1. Laita esikäsitelty (punnittu) valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan. Tarkista että kaikki ainekset neseet mukaan lukien ovat kulloha tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella.
2. Asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että se on tiiviisti alalämpötilayhtelemennin päällä.
3. Sulje kansi naksahduksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.
4. Menu-painikkeella valitse ruuanlaitto-ohjelmaa, vastaava merkkivalo tulee näytölle ja oletuksena oleva kypsennämis-aika. FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa valitse vielä haluamasi tuote select-product-painikkeella, näytölle tulee vastaava tunnus MEAT, FISH tai VEGETABLES ja kypsennämisajan oletusarvo. Voit muuttaa kypsennämisajan halutessasi.
5. Tarpeen mukaan aseta käynnistykseen lykkäysaika.
6. Paina Start/Reheat-painike muutaman sekunnin. Start/Reheat- ja Keep warm/Cancel-painikkeiden merkkivalot syttyvät ja ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa.
7. Painamalla Start/Reheat-painikkeen muutaman sekunnin ohjelman käynnistyttyä voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen (Keep warm/Cancel-painikkeen merkkivalo sammuu). Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle paina Start/Reheat-painike uudestaan.
8. Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki. Tämän jälkeen asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpidon (toiminnon käynnistyksestä kulunut aika näkyy näytöllä) tai valmistilaan.
9. Voit peruuttaa valitun ohjelman, keskeyttää missä tahansa vaiheessa ruuanlaiton tai lämpötilan ylläpidon painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen muutaman sekunnin.

Voit muuttaa kypsennämisajan seuraavasti:

1. Valitse haluamasi ohjelmaa ja paina Timer/Time delay-painike. Näytölle syttyy Timer-merkkivalo ja aikaa tarkoitavat numerot alkavat vilkkua.
2. Aseta haluamasi aika ++ tai --painikkeella. Jos pidät painikkeen painettuna, numerot vaihtuvat nopeammin.
3. Kun olet asettanut kypsennämisajan, siirry seuraavaan vaiheeseen (numerot näytöllä jatkavat vilkkumista). Voit peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset Keep warm/Cancel-painikkeella, minkä jälkeen koko ruuanlaitto-ohjelman asetukset on tehtävä uudestaan.

 Kun asetat kypsennämisajaksi käsin, ota huomioon ohjelman maksimi- ja minimiaika ja aikaväli. Joissakin ohjelmissa kypsennämisajan laskenta alkaa vasta kun laite on saavuttanut työlämpötilan.

MULTICOOK-ohjelmaa

Ohjelmaa mahdollistaa minkä tahansa ruoan valmistamisen käyttäjän asettamien lämpötilan (35–170°C 5°C välein) ja kypsennämisajan (2 minuuttia 15 minuutin välein), jos kypsennämisajaksi on alle 1 tunti ja 10 minuutin välein, jos kypsennämisajaksi on yli 1 tunti) mukaan.

 Lämpötilan ylläpito MULTICOOK-ohjelmassa ei ole käytössä, jos asetettu kypsennämisajaksi on alle 75°C.

1. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestelyn kohtien 1–3 ohjeita.
2. Paina Multicook/°C-painike. Näytölle tulee kypsennämisajaksi (oletusarvo 100°C). Aseta lämpötila painikkeella -- tai ++.
3. 2–3 sekunnin kuluttua lämpötilan asetuksesta näytölle syttyy Timer-merkkivalo ja kypsennämisajan arvo alkaa vilkkua (oletusarvo 30 minuuttia).

 Ellei ehtinyt asettaa haluamaansa lämpötilaa, niin paina Keep warm/Cancel-painikkeen äänimerkkiin asti ja tee asetukset uudestaan.

4. Aseta haluamasi kypsennämisajaksi ++ tai --painikkeella. Jos pidät painikkeen painettuna, numerot vaihtuvat nopeammin.
5. Halutessasi voit asettaa käynnistykseen lykkäyksen. Paina Timer/Time delay-painike. Näytölle tulee Time delay-merkkivalo ja ohjelman loppuun jääneet aika ottaen huomioon lykkäysajan. Pienennä tai pidennä aikaa -- ja ++-painikkeilla. Pitämällä vastaavaa painiketta painettuna nopeutat arvojen muutosta.
6. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestelyn kohtien 6–8 ohjeita.

RICE/GRAIN-ohjelmaa

Ohjelmaa käytetään riisin ja irtopuuroiden keittämiseen. Ohjelman kypsennämisajan oletusarvo on 35 minuuttia. Voit asettaa kypsennämisajan käsin 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuutin välein.

SLOW COOK-ohjelmaa

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat haudutettua lihaa, potkaa, hyytelöä ja haudutettua maitoa. Ohjelman kypsennämisajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 1 minuutin välein.

PILAF-ohjelmaa

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat liha-, kala- tai vihannespilafia. PILAF -ohjelman kypsennämisajan oletusarvo on 1 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

FRY-ohjelmaa

Tätä ohjelmaa käyttäen paistat lihaa ja lihavalmisteita, kalaa ja merenantimia, sekä kasviksia. Ohjelman kypsennämisajaksi riippuu valitsemastasi aliohjelmaa (valitset Select-product-painikkeella). MEAT on 15 minuuttia, FISH on 12 minuuttia ja VEGETABLES on 18 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 1 minuutin välein.

Käynnistykseen lykkäys tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

STEW-ohjelmaa

Tätä ohjelmaa käyttäen haudutat lihaa ja lihavalmisteita, kalaa ja merenantimia, sekä kasviksia ja valmistat myös hyytelöä tai muita pitkää kypsennystä vaativia ruokia. Ohjelman kypsennämisajaksi riippuu valitsemastasi aliohjelmaa (valitset Select-product-painikkeella). MEAT on 1 tunti, FISH on 35 minuuttia ja VEGETABLES on 40 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

PASTA-ohjelmaa

Tätä ohjelmaa käyttäen keität makaronituotteita, nakkeja, kananmunia. Kypsennämisajan oletusarvo on 8 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein.

Käynnistykseen lykkäys ei ole käytössä.

Kaada vettä kulhoon. Tarkista että veden taso on kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan alla. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestelyn kohtia 2-7. Kun vesi alkaa kiehua, tulee äänimerkki. Avaa kansi varovasti ja laita tuotteet kiehuvaan veteen, sulje kansi tiiviisti. Paina Start/Reheat -painike. Ohjelma käynnistyy ja näytölle tulee ohjelman loppuun jäänyt aika. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestelyn kohtia 8-9.

 Joidenkin tuotteiden keittämisen yhteydessä muodostuu vahtoa. Vältty sen valumista kulhosta avaamalla kannen muutama minuutti kuluttua tuotteiden laittamisesta kiehuvaan veteen.

VACUUM-ohjelma

Tämä ohjelma on tarkoitettu vakuumpakkauksessa olevien tuotteiden keittämiseen. Kypsentämisaajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

SOUP-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat erilaisia keittoja, sekä kompotteja ja muita juomia. Kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat jogurtteja ja kohotat taikinaa. Kypsentämisaajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 5 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

BAKE-ohjelmassa

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat leivonnaisia (kakkuja, piirakoita ja piiraita). Kypsentämisaajan oletusarvo on 45 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

 Kun leivoi leipää, kytkie mieluummin lämpötilan ylläpito pois päältä etukäteen.

STEAM-ohjelmassa

Tätä ohjelmaa käyttäen höyrytät vihannuksia, kalaa, lihaa, valmistat dieetti- ja kasvisruokia, sekä lastenruokaa. Ohjelman kypsennämisajaksi riippuu valitsemastasi alaohjelmasta (valitset Select product-painikkeella), MEAT on 40 minuuttia, FISH on 25 minuuttia ja VEGETABLES on 30 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 tuntiin 5 minuutin välein.

Höyrytykseen on käytössä erillinen astia, jonka tilavuutta voidaan muuttaa (kuuluu toimitukseen):

1. Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä.
2. Asenna höyrytystasian kulho laitteen reunaan kulhossa olevat ulokkeet aukkoihin. Reunan sisäpuolella on 2 astian korkeutta (ja sitten tilavuutta) säättävää aukkolajia.
3. Asenna höyrytystasia kulhoon.
4. Mittaa ja esikäsittele valmistusaineet ruokaohjeen mukaan, laita ne tasaisesti astiaan.

Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestelyn kohtia 2-9.

COOK/BEANS-ohjelma

Ohjelmaa käytetään vihannesten ja palkokasvien keittämiseen. Kypsentämisaajan oletusarvo on 40 minuuttia. Voit asettaa kypsennämisaajan käsin 5 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

REHEAT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen lämmität valimista ruokaa uudelleen. Ohjelma lämmitteää ruokaa lämpötilaan 70-75°C ja ylläpitää sitä lämpiminä 24 tuntia. Aika lasketaan ohjelman käynnistyksestä asti. Tarpeen mukaan voit keskeyttää uudelleenlämmityksen käsin.

Käynnistykseen lykkäys ei ole käytössä.

1. Laita ruoka kulhoon. Asenna kulho monitorikeittimen runkoon ja tarkista että se on tiiviisti lämmityselementin päällä. Sulje kansi tiiviisti. Kytke laite sähköverkkoon.
2. Paina Keep warm/Cancel-painike kunnes kuulet äänimerkin. Painikkeen merkivalo syttyy näytölle, uudelleenlämmityksen käynnistyy ja näytölle tulee ohjelman käynnistyksestä kulunut aika. Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki. Laitte siirtyä valmiustilaan.
3. Voit keskeyttää uudelleenlämmityksen painamalla Keep warm/Cancel-painike kunnes kuulet äänimerkin. Painikkeen merkivalo sammuu.

 Siitä huolimatta että REHEAT-ohjelma pystyy ylläpitämään ruokaa lämpiminä jopa 24 tuntia, emme suosittele kuitenkaan jättää ruokaa lämpimäksi pitkäksi aikaa, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makuun.

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Fonduen valmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Halvan valmistaminen
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi
- Astioiden ja henkilökohtaisten esineiden sterilointi

IV. LAITTEEN HOITO

- Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt.
- Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja mietoa astianpesuainetta. Puhdista keitin mieluummin heti käytön jälkeen.
- ⚠ Puhdistukseen ei saa käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusieniä (ellei ohjeessa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita. Ei saa upottaa keitintä veteen tai pestä sitä vesisuihkun alla!
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä tai jos haluat poistaa hajut ruoan laitton jälkeen ja höyrytät puolikas sitruunasta STEAM- FISH-ohjelmassa oletuksen olevan ajan.
- Puhdista kulho ja alumiinikansi joka käytön jälkeen. Saat puhdistaa ne astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kulho huolellisesti.
- Puhdista höyryventtiili myös joka käytön jälkeen. Irrota höyryventtiili varovasti ja pura se kokonaan, pese huolellisesti juoksevalle vedelle ja kuivaa. Pane se kokoon samassa järjestyksessä ja asenna paikalleen.
- Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympäröi. Voit helposti poistaa kertyneen lauhdeveden talouspaperilla tai keittiöpyyhkeellä.

Sisäisen kannen puhdistus:

1. Avaa monitoimikeittimen kansi. Paina keskukseen päin kannen sisäpuolella olevat 2 muovikiinnikettä ja nosta kansi. Puhdista mukamkin kannen pinnat kostealla liinalla, tarpeen mukaan pese sisäkansi astianpesuainella.
2. Puhdistuksen jälkeen pujota kansi ala-aukkoihin näin että se on pääkanteen kiinni ja paina sisäkannen yläosaa naksahduksen asti. Sisäisen kannen on oltava tiiviisti pääkanteen kiinni.

Irrota höyryventtiili vetämällä ulkovalpaan varovasti ulokkeesta kiinni pitäen ylös ja itseesi päin. Käännä venttiili ylösalaisin, avaa sisäpuolella oleva muovikiinnike nuolen suuntaan ja irrota sisävaippa. Pese kaikki venttiilin osat ja pane se kokoon päinvastaisessa järjestyksessä. Älä venytä tai väänä kumiitiivistettä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua **A3**.

V. RUOANLAITTOVINKEJÄ

Virheet ruoan valmistuksen yhteydessä ja kuinka vältty niitä

Tähän lukuun on kerätty tyypilliset virheet monitoimikeittimessä ruoan valmistuksen yhteydessä, virheiden mahdolliset syyt ja keinot, joilla vältty virheitä.

RUOKA EI OLE KYPSÄ

Mahdolliset ongelman syyt	Asian ratkaisu
Et ole sulkenut keittimen kanta tai se ei ole suljettu tiiviisti, minkä takia kypsennämisen lämpötila ei ollut riittävä.	Älä avaa keittimen kanta ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä. Sulje kansi naksahduksen asti. Tarkista ettei mitään estä kanta sulkeumasta tiiviisti ja sisäkannen kumiitiivisteeseen muoto ei ole muuttunut.
Kulho ja lämmityselementti eivät ole kosketuksessa riittävästi, minkä takia kypsennämisen lämpötila ei ollut riittävä.	Kulhon pitää olla keittimen rungossa suoraan ja tiiviisti lämmityselementin päällä. Tarkista ettei keittimen työlässä ole vieraita esineitä. Tarkista että lämmityselementti on puhdas.
Väärän valmistusaineen käyttö. Kyseinen valmistusaine ei sovi valmistettavaksi valitsemallasi keinolla tai olet valinnut väärän ruoanlaitto-ohjelman. Valmistusaineet on pilkottu liian suuriksi palloiksi, valmistusainien suhde on väärä. Olet asettanut väärin lasketun kypsennämisaajan. Valitsemasi ruoka-ohje ei sovi valmistettavaksi tässä monitoimikeittimessä.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä keuhkeita ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsennämisajaksi tarkasti ruokaohjeen mukaan.

Höyrytyksessä: kulhossa on liian vähän vettä, eikä riittävästi höyryä muodostu.	Kaada kulhoon ruokaohjeen mukainen määrä vettä. Jos sinulla on epäilyksiä, tarkista veden määrä valmistamisen aikana.
Paistamisessa: Olet kaatanut kulhoon liikaa kasvis öljyä. Kulhossa on liikaa nestettä.	Normaalisti paistamiseen riittää ohut kerros öljyä kulhon pohjalla. Friteerauksen yhteydessä toimi ruokaohjeen mukaan.
Keittämässä: happamien valmistusaineiden keittämisenä liemi kiehuu yli.	Älä sulje keittimen kantta paistamisen aikana, ellei ruokaohje sitä vaadi. Sulata pakastetut valmistusaineet ja valuta ne ennen keittämistä.
Leipomisessa: taikina ei ole kypsä:	Jotkut elintarvikkeet vaativat lisäkäsitelyä ennen keittämistä, esim. huuhdeltua, kuullotusta, yms. Toimi valitsemasi ruokaohjeen mukaan.
	Kohoamisen yhteydessä taikina on tarttunut sisäkanteen ja sulkenut höyryventtiiliin.
	Laita kulhoon vähemmän taikinaa.
	Ota leivonnainen pois kulhosta, käännä ylösalaisin ja laita kulhoon uudestaan, minkä jälkeen jatka kypsentämistä kunnes tuote on valmis. Jatkossa laita kulhoon vähemmän taikinaa.

TUOTE ON YLIKYPSENNETTY

Olet valinnut väärän valmistusaineen tai asettanut väärin lasketun kypsytämisaajan. Valmistusaineet ovat liian pieniä.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämisaika tarkkaan ruokaohjeen mukaan.
Kypsytämisen jälkeen valmis ruoka on ollut liian pitkään lämpötilan ylläpidolla.	Emme suosittele lämpötilan ylläpidon käyttöä liian pitkään. Jos monitoimikeittimessäsi on mahdollista kytkeä tämän toiminnon pois päältä, niin mieluummin tee se.

TUOTE KIEHUU YLI KEITTÄMISEN AIKANA

Maitopuuron keittämisen yhteydessä maito kiehuu yli.	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Käytä mieluummin pastöroitu maista, jonka rasvapitoisuus on alle 2,5%. Tarpeen mukaan voit laimentaa maitoa juomavedellä.
Valmistusaineen eivät saaneet oikeasta käsitteystä ennen keittämistä tai on käsitelty väärin (huonosti huuhdeltu, yms.) Väärä valmistusaineiden suhde tai väärä valmistusaine.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsentämisaika tarkkaan ruokaohjeen mukaan. Huuhtelee huolellisesti kokojyväsiirimit, liha, kala ja merenantimet, kunnes vesi on puhdas.
Tuote muodostaa vaahtoa	Tuote on suositeltavaa pestä huolellisesti, irrottaa venttiili tai keittää kansi auki

RUOKA ON PALANUT POHJAAN

Kulho on huonosti puhdistettu edellisen käytön jälkeen. Kulhon tarttumaton pinnointi on vaurioitunut.	Ennen ruoan valmistamista tarkista että kulho on puhdas ja tarttumaton pinnointi on ehjä.
Käytetty valmistusaineiden määrä on ruokaohjeessa mainittua pienempi.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita.
Olet asettanut liian pitkän kypsytämisaajan.	Pienennä kypsytämisaika tai käytä tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita.

Paistamisessa: et ole kaatanut kulhoon öljyä; et sekoittanut valmistusaineita tai kääntänyt ne liian myöhään.	Kaada paistamisen yhteydessä kulhoon vähän öljyä, niin että kulhon pohjalla olisi ohut kerros öljyä. Jotta elintarvikkeet paistuisivat kulhossa tasaisesti, sekoita niitä aika ajoin tai käännä tietyn ajan kuluttua.
Haudutuksessa: kulhossa ei ole riittävästi nestettä.	Kaada kulhoon enemmän nestettä. Älä avaa keittimen kantta ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä.
Keittämässä: kulhossa ei ole riittävästi nestettä (valmistusaineiden suhde on väärä)	Ylläpidä oikea nesteen ja kuivien aineiden suhde.
Leipomisessa: ei voidellut kulhon sisäpintaa ennen valmistusta.	Voitele kulhon pohja ja seinät voilla tai öljyllä (älä kaada öljyä kulhoon!).

RUOKA ON MENETTÄNYT MUOTONSAA

Olet sekoittanut valmistusaineita kulhossa liikaa.	Sekoita valmistusaineita kulhossa normaalisti paistamisen aikana 5-7 minuutin välein.
Olet asettanut liian pitkän kypsytämisaajan.	Pienennä kypsytämisaika tai käytä tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita.

LEIVONNAINEN ON LIIAN KOSTEA

Olet valinnut sopimattomat valmistusaineet, jotka antavat liikaa nestettä (mehukkaita vihanneksia tai hedelmiä, pastakastemarjoja, smetana, yms.).	Valitse valmistusohjeet tarkkaan ruokaohjeen mukaan. Älä mahdollisuuden mukaan valitse liian paljon nestettä sisältyviä valmistusaineita tai käytä niitä mahdollisimman vähän.
Valmis leivonnainen on ollut liian pitkään suljetussa keittimessä.	Ota mieluummin leivonnainen keittimestä heti, kun se on valmis. Tarpeen mukaan voi jättää leivonnainen keittimeen vähäksi aikaa, kun lämpötilan ylläpito on päällä.

LEIVONNAINEN EI OLE KOHONNUT

Kananmunat ja sokeri on vispattu huonosti.	Käytä mieluummin tämän monitoimikeittimen tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokeiltuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsytämisaika tarkasti ruokaohjeen mukaan.
Taikina, jossa on leivinjauhe, on seisonut liian kauan.	
Et seulonut jauhoja tai alustaneet taikinan huonosti.	
Valmistusaineiden suhde on väärä	
Valitsemasi ruoka-ohje ei sovi valmistettavaksi tässä monitoimikeittimessä.	

Joiissakin REDMOND-monitoimikeittimien malleissa STEW ja SOUP-ohjelmissa, mikäli kulhossa ei ole tarpeeksi nestettä, niin ylikuumentamisyksilöjärjestelmä pysäyttää keittimen. Tässä tapauksessa monitoimikeitin siirtyy valmiustilaan.

Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika

	Elintarvike	Paino, g / määrä	Veden määrä, ml	Kypsytämisaika, min
1	Sian-/naudanlihafilee (kuutiota 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lampaanlihafilee (kuutiota 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kanafilee (kuutiota 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min

4	Lihapyörökät/lihapullat	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	10 min / 15 min
5	Kalafilee	500	500	10 min
6	Salaattikatkaravut, peratut ja esikeitetyt, pakaste	500	500	5 min
7	Peruna (kuutiaina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Porkkana (kuutiaina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Punajuuri (kuutiaina 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h 10 min
10	Pakastevihannekset	500	500	10 min
11	Höyrytetty kananmuna	3 kpl	500	10 min

i Huom.! Nämä ohjeet ovat vain suuntaa-antavia. Tosiasiallinen kypsentämisaika voi olla erilainen suosituksiin verrattuna riippuen elintarvikkeen laadusta tai makumieltymyksistäsi.

Viitteellinen kypsentämislämpötila MULTICOOK-ohjelmassa

Työlämpötila	Käyttösuositukset (Ks. myös toimituksen kuuluvaa ruokaohjekirjettä)
35°C	Taikinan kohottaminen, etikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen
45°C	Hapattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Punssin valmistaminen
75°C	Pastörointi, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen
85°C	Rahkan tai pitkää kypsentämisaikaa vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopuurojen valmistaminen
100°C	Marenkien ja hillon valmistaminen
105°C	Lihahyytelön valmistaminen
110°C	Sterilointi
115°C	Sokerisiirapin valmistaminen
120°C	Potkan valmistaminen
125°C	Liha haudutus
130°C	Laatikkojen valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiiseen ruokaan
140°C	Savustus

145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
150°C	Liha paistaminen uunissa foliossa
155°C	Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen uunissa
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Kuorrutettujen tuotteiden paistaminen sekä ranskalaisten ja kananugettien valmistaminen

Ruuanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Kypsentämisaian oletusarvo	Minimi- ja maksimialkaval	Käynnistyksen lykyäys, h	Työarvojen saavutettavuus	Lämpötilan ylläpito
COOK/BEANS	Vihannesten ja palkokasvien keittäminen	40 min	5 min - 8 h / 5 min	+	-	+
BAKE	Kakkujen, piirakoiden ja piiraiden leipominen pullataikinasta	45 min	10 min - 8 h / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	15 min	5 min - 2 h / 1 min	-	-	+
	FISH	12 min				
	VEGETABLES	18 min				
YOGURT	Jogurttien valmistaminen	8 h	10 min - 12 h / 5 min	+	-	-
VACUUM	Vakuumpakkauksessa olevien elintarvikkeiden keittäminen	2,5 h	5 min - 12 h / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Erilaisten ruokien valmistaminen, jolloin käyttäjä voi asettaa kypsentämislämpötilan 35 - 170°C välillä 5°C välein	30 min	2 min - 1 h / 5 min 1 h - 15 h / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	40 min	5 min - 2 h / 5 min	+	+	+
	FISH	25 min				
	VEGETABLES	30 min				

FIN

PASTA	Eri vehnälajeista valmistettujen makaronituotteiden keittäminen; nakkien, pelmenien ja muiden puolivalmistaiden keittäminen	8 min	2 min – 1 h / 1 min	-	+	+
PILAF	Erialaisten pilahvien valmistaminen	1 h	10 min – 2 h / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Erialaisten suurimojen ja lisäkeiden keittäminen. rtonaisten vesipurojen valmistaminen	35 min	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
SOUP	Erialaisten keittojen valmistaminen	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Haudutetun lihan ja maidon valmistaminen, potkan, lihahyytelön ja muiden hyytelöiden valmistaminen	2,5 h	10 min – 12 h / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Lihan haudutus	1 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	+
	FISH Kalan haudutus	35 min				
	VEGETABLES Vihannesten haudutus	40 min				

i MULTICOOK-ohjelmassa lämpötilan ylläpito toimii, kun asetettu kypsentämisaika on 75 - 170°C.

VI. LISÄVARUSTEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMC-800S-E-monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-uutuusiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.company tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VII. ENNEN KUN VIET MONITOIMIKEITTIMESI HUOLTOON

Virheilmoitus näytöllä	Mahdollinen vika	Vian korjaus
E1 – E3	Järjestelmävirhe. Ohjauspiiri tai lämpöanturi mahdollisesti rikki	Sammuta keitin, poista pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti. Ellei keittimen käynnistämässä uudestaan ongelma poistu, vie keittimesi auktorisoitun huoltoon.
Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraasta esineettä.
	Hitaan lieden kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laiteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.

VIII. TAKUUVELVOITTEET

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuu aika ostopäivästä lähtien. Takuu aika valmistajan ja velvollinen korjaamaan kaikki valmistajan viat korjaamalla virallisen tuotteen, vaihtamalla vaurioituneet varaosat tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat huonolaatuista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on vahvistettu alkuperäisessä takuukuitissa olevalla kaupanteimalla ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväksytään vain silloin, jos tuotetta on käytetty käyttöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eikä sen osia irroitettu, jos laite ei ole vaurioitunut käyttöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäinen komplektointi. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulumista käytön aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettäviä osia (esim. suodattimia, lampuja, palamista estävää pinnoitetta, tiivisteitä yms).

Tuotteen käyttö- ja takuu aika lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivä ei ole mahdollista määrittellä).

Laiteen valmistusaika sisältyy tuotteen sarjanumeroon, joka on merkitty tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on 13-merkkinen, 6. ja 7. merkit tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta.

Valmistajan määräämä tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivämäärästä sillä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän käyttöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.



Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteiden hyödyksikäytön tulee suorittaa jäätteen jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavaramaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineiden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.

Bluetooth on Bluetooth SIG, Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

App Store on Yhdysvalloissa ja muissa maissa rekisteröity Apple Inc. -yhtiön palvelumerkki.

Google Play on Google Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.



Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisą, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėkūs galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
 - Šis elektros prietaisas – tai daugiavardis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
 - Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgutuvą, nes parametru neatitiktikas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
 - Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgutuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*
- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
 - Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP

ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

STOP

DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

LTU

Techninės charakteristikos

Modelis.....	RM-800S-E
Galingumas.....	900 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisivylanti, keraminė
Ekranas.....	šviesos diodų
3D šildymas.....	yra
Programų skaičius.....	48 (20 automatiinių, 28 rankinių)
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas
Duomenų perdavimo protokolas.....	Bluetooth v4.0
Minimali palaikoma „Android“ versija.....	4.3 Jelly Bean
Minimali palaikoma iOS versija.....	8.0

Automatinės programos

1. MULTICOOK	11. PASTA (MAKARONAI)
2. RICE/GRAIN (RYŽIAI/KRUOPOS)	12. VACUUM (VAKUUMAS)
3. SLOW COOK (LĖTAS TROŠKINIMAS)	13. SOUP (SRIUBA)
4. PILAF (PLOVAS)	14. YOGURT (JOGURTAS)
5. FRY – MEAT (KEPIMAS – MĖSA)	15. BAKE (KEPINIAI)
6. FRY – FISH (KEPIMAS – ŽUVYS)	16. STEAM – MEAT (GARINIMAS – MĖSA)
7. FRY – VEGETABLES (KEPIMAS – DARŽOVĖS)	17. STEAM – FISH (GARINIMAS – ŽUVYS)
8. STEW – MEAT (TROŠKINIMAS – MĖSA)	18. STEAM – VEGETABLES (GARINIMAS – DARŽOVĖS)
9. STEW – FISH (TROŠKINIMAS – ŽUVYS)	19. COOK/BEANS (VIRIMAS/PUPOS)
10. STEW – VEGETABLES (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS)	20. REHEAT (PASILDYMAS)

Funkcijos

Automatinis pašildymas.....	iki 24 val.	Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra	Valdymo pulto blokavimas.....	yra

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.	Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.	Knyga receptų.....	1 vnt.
Reguliuojamos talpos indas, skirtas maistui gaminti garuose.....	1 vnt.	Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje.....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.	Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.		

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įrengimas A1

1. Prietaiso dangtis.	7. Rankena nešti.	maistui gaminti garuose.
2. Nuimamas išorinis dangtis.	8. Nuimamas garų vožtuvas.	13. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje.
3. Dubuo.	9. Plokščias šaukštas.	14. Elektros maitinimo kabelis.
4. Dangčio pakėlimo mygtukas.	10. Samtis.	
5. Valdymo pultas su ekranu.	11. Dozatorius.	
6. Korpusas.	12. Reguliuojamos talpos indas, skirtas	

Valdymo pultas A2

- Mygtukas „Keep warm/Cancel“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, programos „REHEAT“ įjungimas; gaminimo programos nutraukimas, nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „Menu“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
- Mygtukas – valdymo pulto blokavimas.
- Mygtukas – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros mažinimas (programoje „MULTICOOK“).
- Mygtukas „Timer/Time delay“ – gaminimo laiko arba atidėto paleidimo laiko nustatymo režimo pasirinkimas.
- Mygtukas „+“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros didinimas (programoje „MULTICOOK“).
- Mygtukas „Select product“ – produkto išsirinkimas programose „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Mygtukas „Multicook/PC“ – programos „MULTICOOK“ išsirinkimas.

- Mygtukas „Start/Reheat“ – pasirinkto gaminimo režimo įjungimas; išankstinis pašildymo funkcijos atjungimas.
- Ekranas.

Ekrano indikacijos A2

- Gaminimo programos.
- Produktų tipai programose „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Temperatūros pasirinkimas.
- Temperatūros, gaminimo laiko arba atidėto paleidimo reikšmė.
- Gaminimo laiko išsirinkimas; gaminimo režimo indikatorius.
- Atidėto paleidimo laiko išsirinkimas; atidėto paleidimo laiko režimo indikatorius.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.



Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Po pervežimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Prietaiso priežiūra“).

Pastatykite prietaisą ant tvirtos, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra. Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiavilnių greitpuodžio dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA**Technologija Ready for Sky**

Technologija Ready for Sky dėka prietaisą galėsite valdyti nuotoliniu būdu per išmanųjį telefoną ar planšetę, jei bus įdiegtas to paties pavadinimo programa.

- Iš App Store arba Google Play parduotuvės (priklausomai nuo jūsų įrenginio operacinės sistemos) į savo išmanųjį telefoną arba planšetę atsisiųskite programą.
- Mobiliajame įrenginyje įjunkite „Bluetooth v4.0“ funkciją.
- Paleiskite prietaisą Ready for Sky, sukurkite paskyrą ir sekite nurodymais.
- Atidarykite ir atnaujinkite prieinamų sujungti su mobiliuoju įrenginiu prietaisų sąrašą.
- Iš pateikto prieinamų įrenginių sąrašo išsirinkite prijungiamą prietaisą. Įrenginio pavadinimas sutampa su modelio numeriu. Jūs galite sukurti naują pavadinimą arba palikti nustatytąjį.
- Patvirtinkite pasirinkto prietaiso prijungimą ir sekite mobiliojo prietaiso ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir nurodymais. Sujungimo metu daugiavilnių puodo ekrane bus rodomi simboliai ir .



Stabiliam ryšiui užtikrinti, mobiliojo prietaiso atstumas iki įrenginio turi būti ne didesnis kaip 15 metrų.

Prietaiso valdymas per WIFI tinklą. Instrukcija programėlės R4S Gateway įdiegimui galima rasti čia: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Valdymo pulto blokavimas

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-800S-E turi valdymo pulto blokavimo funkciją (apsaugą nuo vaikų). Blokuotei įjungti paspauskite ir palaikykite nuspaudę mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungs mygtuko indikatorius, tuomet visi kiti valdymo pulto mygtukai bus neaktyvūs. Šią funkciją galima naudoti bet kurio metu: budėjimo režime, programos nustatymo metu arba jai jau veikiant. Valdymo pultui atblokuoti paspauskite ir palaikykite nuspaudę mygtuką kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išblės.

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-800S-E turi nuo elektros energijos nepriklausomą atmintį. Esant trumpalaikiam elektros energijos atjungimui, prietaiso nuostatos išliks, o vėliau veikimas atsinaujins tame etape, kuriame nutrūko.

⚠️ Jeigu elektra išjungiamo ilgą laiką ir gaminimo procesas nebeįdomas arba nebereikalingas, būtina atjungti prietaisą nuo elektros tinklo. Sekantį kartą įjungus prietaisą, norint atšaukti esamos įvestis, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Keep warm/Cancel“ mygtuką, kol ekrane atsirastis pranešimas „---“.

Atidėtos programos paleidimas

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Laikas gali būti nustatomas iki 24 valandų 5 minučių intervalu.

❗ Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus mygtuką „Start/Reheat“.

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką (išskyrus „MULTICOOK“ programą):

1. Spauskite „Menu“ mygtuką ir išsirinkite gaminimo programą.
2. Spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką, jeigu reikia – pakeiskite gaminimo laiką. Dar kartą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Time delay“ ir atidėto paleidimo laiko indikatorius (laikas, likęs iki gaminimo proceso pabaigos, įskaitant atidėto paleidimo laiką).
3. Spausdami „-“ ir „+“ mygtukus sumažinkite arba atitinkamai padidinkite laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

❗ Apie gaminimo laiką nustatymą programoje „MULTICOOK“ žr. žemiau esantį skyrį.

Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „FRY“, ir „PASTA“.

Nustatant atidėto paleidimo trukmę, reikia turėti omenyje, kad programoje „STEAM“ laiko atskaita prasideda tik daugifunkcinio puodo priekinius reikiama darbinė temperatūra (užvirinimo vandeniui).

💡 Atidėto paleidimo funkcijos naudoti nerekomenduojama, jeigu gaminant patiekalą yra naudojami greitai gendantys produktai.

Automatinis pašildymas

Funcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui (išskyrus programą „YOGURT“), o gatavo patiekalo temperatūra gali 24 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Keep warm/Cancel“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinių pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Keep warm/Cancel“ mygtuką. Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Start/Reheat“ mygtuką, kol užges mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinių šildymą, dar kartą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Start/Reheat“ mygtuką (išsijungs mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius).

Bendra veiksmų tvarka naudojant automatinės programos „MULTICOOK“ ir „REHEAT“

❗ Apie darbą programose „MULTICOOK“ ir „REHEAT“ skaitykite atitinkamuose skyriuose.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skystis, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitinkinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Menu“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane atsirastis atitinkamos programos indikatorius ir pagal nutyliamą nustatytas gaminimo laikas). Programose „FRY“, „STEAM“, „STEAM“, spausdami „Select product“ mygtuką, išsirinkite produktą: ekrane įsijungs atitinkamas indikatorius – „MEAT“, „FISH“ arba „VEGETABLES“ – ir pagal nutyliamą nustatytas gaminimo laikus. Gaminimo laiką galima keisti.
5. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
6. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką. Įsijungs mygtuko „Start/Reheat“ ir „Keep warm/Cancel“ indikatoriai. Prasidės gaminimo procesas ir atgalinė programos laiko atskaita.
7. Paspaudę ir palaikę nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką programai veikiant, galima iš anksto atjungti automatinių pašildymą (užges mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius). Pakartotiniai paspaudus „Start/Reheat“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.
8. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo režimą (ekrane bus rodoma tiesioginė esamos funkcijos veikimo laiko atskaita) arba į laukimo režimą.
9. Norint nutraukti gaminimo procesą, atšaukti įvestą programą arba atjungti automatinių pašildymą, spauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Išsirinkę gaminimo programą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Timer“ indikatorius, o laiką reikšiantys skaičiai pradės mirksėti.

2. Spausdami „+“ ir „-“ mygtukus nustatykite reikalingą laiko reikšmę. Norint pagreitinoti reikšmės pakeitimą, kelias sekundes palaikykite paspaudę mygtuką.
3. Nustatę gaminimo laiką (skaičiai ekrane toliau mirksės) pereikite prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

❗ Nustatant gaminimo laiką rankiniu būdu turėkite omenyje galimą laiko diapazoną ir nustatymo intervalą, kurį numato konkreti gaminimo programa. Kai kuriose automatinėse programose nustatytas gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus nustatytą darbinę temperatūrą.

Programa „MULTICOOK“

Programa skirta praktiškai bet kokiems patiekalams vartotojo įvestomis nuostatomis gaminti (nuo 35 iki 170°C, keitimo intervalas – 5°C) ir gaminimo laikui nustatyti (nuo 2 min. iki 15 val., keitimo intervalas – 1 min., kai laiko intervalas yra iki 1 val., 10 min., kai laiko intervalas yra daugiau nei 1 val.).

❗ Automatinio pašildymo funkcija programoje „MULTICOOK“ negalima, jeigu nustatyta gaminimo temperatūra yra žemiau 75°C.

1. Sekite 1–3 skyrius „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ nurodymais.
2. Spauskite mygtuką „Multicook/°C“. Ekrane bus rodoma gaminimo temperatūros reikšmė (pagal nutyliamą – 100°C). Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtukus galima nustatyti temperatūros reikšmę.
3. Praėjus 2–3 sek. po temperatūros nustatymo, ekrane atsirastis indikatorius „Timer“ ir mirksintys pagal nutyliamą nustatytą gaminimo laiko skaičiai (30 min.).

❗ Jeigu jūs nesijungiate nustatyti norimą gaminimo temperatūrą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Keep warm/Cancel“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas, tuomet pakartokite viską nuo pradžių.

4. Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtuką, galima nustatyti gaminimo laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
5. Jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką. Dar kartą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Time delay“ indikatorius ir iki programos pabaigos likęs laikas, įskaitant atidėto paleidimo laiką. Spausdami „-“ arba „+“ mygtukus pakeiskite laiko reikšmę. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
6. Toliau sekite skyrius „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 6–8 p. nurodymus.

Programa „RICE/GRAIN“

Rekomenduojama ryžiams ir įvairių rūšių birioms košėms bei garmarys virti. Gaminimo laikas pagal nutyliamą – 35 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „SLOW COOK“

Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, derbutesnos gamyba. Gaminimo laikas pagal nutyliamą – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „PILAF“

Rekomenduojama plouvi su mėsa, žuvis ir daržovėmis virti. Gaminimo laikas pagal nutyliamą – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „FRY“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, žuvis, jūros gėrybėms ir daržovėms kepti. Pagal nutyliamą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos paprogramės (nustatoma mygtuko Programa „Select product“): „MEAT“ – 15 min., „FISH“ – 12 min., „VEGETABLES“ – 18 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „STEAM“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, žuvis, jūros gėrybėms troškinti, o taip pat šaltienai ir kitiems ilgai gaminamiems patiekalams gaminti. Pagal nutyliamą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos paprogramės (nustatoma mygtuko Programa „Select product“): „MEAT“ – 1 val., „FISH“ – 35 min., „VEGETABLES“ – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „PASTA“

Rekomenduojama makaronams ir jų gaminiams, kiaušiniams ir dešrelėms virti. Gaminimo laikas pagal nutyliamą – 8 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Įpilkite į dubenį vandens. Sekite, kad skystųjų lygis būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Sekite skyrius „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 2–7 p. nurodymais. Užvirus vandeniui pasigirs garsinis

signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, tuomet uždarykite dangtį – pasigirs spragtelėjimas. Spauskite mygtuką „Start-Reheat“. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Toliau sekite skryliaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 8-9 p. nurodymus.

i Verdant kai kuriuos produktus susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „VACUUM“

Programa skirta produktams virti vakuuminėje pakuotėje. Gaminimo laikas pagal nutyliėjimą – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

Programa „SOUP“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Gaminimo laikas pagal nutyliėjimą – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „YOGURT“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir šaliai kildinti. Gaminimo laikas pagal nutyliėjimą – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija negalima.

Programa „BAKE“

Rekomenduojama kepiniams kepti (keksams, biskvitams, pyragams). Gaminimo laikas pagal nutyliėjimą – 45 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

! Keptant duoną, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją visuose gaminimo etapuose.

Programa „STEAM“

Rekomenduojama mėsa ir mėsos produktams, dietiniams patiekalams ir vaikų maistui gaminti garuose. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko „Select product“ paspaudimu): „MEAT“ – 40 min., „FISH“ – 25 min., „VEGETABLES“ – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte).

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens.
2. Vidinį talpos dubenį įstatykite taip, kad dubens kraštai tilptų į išdrožas. Išorinėje pusėje yra 2 išdrožų komplektai, skirti aukščiui ir talpos tūriui reguliuoti.
3. Įstatykite talpą į dubenį.
4. Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtose gaminti garuose.
5. Sekite skryliaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 2–9 p. nurodymais.

Programa „COOK/BEANS“

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Gaminimo laikas pagal nutyliėjimą – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 8 val.

Programa „REHEAT“

Rekomenduojama gataviems patiekalams šildyti. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Programoje yra numatyta tiesioginė gaminimo laiko atskaita. Jeigu reikia, šildymo procesą galima nutraukti rankiniu būdu.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

1. Įdėkite gatavą patiekalą į dubenį. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
2. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Keep Warm/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungęs mygtuko indikatorius, prasidės šildymo procesas ir tiesioginė laiko atskaita. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
3. Procesui nutraukti, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Keep Warm/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išblės.

! Programa „REHEAT“ gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, tačiau nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondui
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizacija

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs.
- Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

! Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyviuos cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių, nekeičiant pagal nutyliėjimą nustatytą laiką, pavirinti pusę citrinos „STEAM – FISH“ programa.
- Dubenį ir aliumininį dangtį rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.
- Garų vožtuvą taip pat rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo. Norint išvalyti garų vožtuvą, atsargiai nuimkite jį ir pilnai išrinkite, o tada kruopščiai nuplaukite vandens srove ir išdžiovinkite. Surinkite atbuline seka ir įstatykite į vietą.
- Gaminant maistą, gali susidaryti kondensatas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialiaime latakė, esančiame aplink dubenį, ant gaminio korpuso. Kondensatą paprastą nuvalyti virtuviniu rankšluosčiu arba servetėle.

Norint išimti vidinį dangtį:

1. atidarykite daugiafunkcio puodo dangtį, išorinėje dangčio pusėje centro link paspauskite 2 plastmasinius fiksatorius ir atsikirkite dangtį. Vidinio dangčio paviršių nušluostykite drėgna šluoste, jeigu reikia – naudojant indų plovimo priemonę nuplaukite.
2. Išvalę įstatykite dangtį į apatinuos grovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksatorius iki spragtelės. Vidinis dangtis turi patikimai užsikisvoti.

Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsišilimo, esančio dangčio dubėjo, jį save aukštyn. Apsverskite vožtuvą, rydėlėks kryptimi atidarykite plastmasinę sklendę, esančią vidinėje pusėje, ir nuimkite vidinį gaubtelį. Nuplaukite abi vožtuvo dalis ir surinkite atbuline seka. Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plauçant ir statant į vietą **A3**.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

Žemiau pateiktose lentelėse surinkti tipinės gaminimo multifunkc ciniame puode klaidos, aprašyti jų galimos priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys	Problemos šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.	Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašaliniių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista.
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesilietė su kaitinimo elementu.	Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglustų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašaliniių daiktų. Pasirūpinkite, kad, kaitinimo diskas būtų švarus.
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkote netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu. Ingredientai supuistys labai dideliais gabalais, sudėti netaikantis proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkc ciniame puode.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėdami įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, įpjauimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.

Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.		Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Kepiant:	Įpilęte į dubenį per daug augalinių aliejų.	Kepiant reikia kad aliejus uždegtų dubens dugną plonų sluoksnių. Kepiant ribaluose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje.
	Per daug drėgmės dubenyje.	Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir supilsykite vandenį.
Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rūgštingumu išbėga.		Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais.
Kepiant (tešla neiškepė):	Kildinant tešlą pripilo prie vidinio dangčio ir perdengė garų vožtuvą.	Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.
	Įdėjote į dubenį per daug tešlos.	Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gamininkite iki paruoštumo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.

PRODUKTAS PERVIRĖ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent Šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gaminami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Pagamintas patiekalas po virimo pernelyg ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Pernelyg ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu jūsų modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją.

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

Verdant pienišką košę, išbėga pienas.	Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteurizuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens.
Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent Šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gaminami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kruopas, mėsos produktus, žuvis ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite.
Gaminys puotja	Todėl rekomenduojame jį gerai nuplauti, nuimti vožtuvą arba gaminti atidengus dangčią

PRODUKTAS PRIDEGĖ

Dubenyje buvo maisto likučių po paskutinio gaminimo arba neprideginti danga buvo pažeista.	Prieš gaminami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent Šiam prietaisui) receptus.
Nustatėte pernelyg didelį gaminimo laiką.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent Šiam modeliui.

Kepiant: nepripilėte į dubenį aliejaus; Sudedamosios dalys nebuvo maišomos	Paprastai kepiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždegtų dubens dugną plonų sluoksnių. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamąsias dalys, arba pervartyti.
Troškinant: dubenyje nepakanka drėgmės.	Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškino metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio.
Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio.
Kepiant: prieš gaminant neištepė vidinį dubens paviršių aliejumi.	Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (nepilkite aliejų į dubenį!).

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMĄ

Per dažnai maišydavote produktus dubenyje.	Paprastai kepiant maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatytas per didelis gaminimo laikas.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent Šiam modeliui.

KEPINYS DRĖGNAS

Buvo naudojami netinkamos sudedamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingi daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.).	Vadovaukitės receptų knygoje pateikiamomis gaminimo rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai.
Iškepęs kepinys per ilgai buvo uždarytame multifunkciame puode.	Kepinius iš puodo pageidaujama išimti iš karto jiems iškepę. Jei reikia galite trumpam palikti kepinus puode, įjungus automatinį pašildymą.

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent Šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gaminami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo.	
Tešla blogai išmaišyta arba nebuvo išsijoti miltai.	
Netinkamai sudėti produktai.	
Pasirinktas netinkamas receptas.	

Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „STEAM“ ir „SOUP“ jeigu nepakanka skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

	Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20 min. / 30 min.
2	Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	25 min.
3	Vištienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15 min.
4	Frikadėlės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10 min. / 15 min.
5	Žuvis (filė)	500	500	10 min.

6	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5 min.
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	15 min.
8	Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15 min.
9	Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	35 min.
10	Burokai (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	1500	1 val. 10 min.
11	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10 min.
12	Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	10 min.

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendra pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35°C	Tešlos kildinimas, acto gamyba
40°C	Jogurto gamyba
45°C	Rauginimas
50°C	Fermentavimas
55°C	Glajaus gamyba
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70°C	Pušo gaminimas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80°C	Karšto vyno virimas
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90°C	Raudonos arbatos virimas
95°C	Pieniškų košių virimas
100°C	Bežė, uogienės virimas
105°C	Šaltienos gaminimas
110°C	Sterilizacija
115°C	Cukraus sirupo virimas
120°C	Vyniotinių gamyba
125°C	Troškintos mėsos gamyba
130°C	Apkepo gamyba
135°C	Gatevų patiekalų apskrūdinimas, suteikiant traškį luobelę
140°C	Rūkymas
145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150°C	Mėsos kepimas folijoje

155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160°C	Paukštiesos kepimas
165°C	Kepnių kepimas
170°C	Kepimas skystoje tešloje, vištienos pirštelių ir bulvyčių fri kepimas

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal turimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/mėšos virimo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Pasijungimo į darbinį režimą parametras	Automatinis pasidymas
COOK/BEANS	Daržovių ir pupų virimas	40 min.	5 min. – 8 val./5 min.	+	-	+
BAKE	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepi, mielinės tešlos pyragams kepti	45 min.	10 min. – 8 val./5 min.	+	-	+
FRY	MEAT Mėsos kepimas	15 min.	5 min. – 2 val./1 min.	-	-	+
	FISH Žuvų kepimas	12 min.				
	VEGETABLES Daržovių kepinimas	18 min.				
YOGURT	Jogurto gamyba	8 val.	10 min. – 12 val./5 min.	+	-	-
VACUUM	Produktų virimas vakuuminėje pakuotėje	2 val. 30 min.	5 min. – 12 val./10 min.	+	-	+
MULTICOOK	Ivairių patiekalų gamyba, 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 170°C.	30 min.	2 min. – 1 val./5 min. 1 val. – 15 val./10 min.	+	-	+
	MEAT Mėsos garinimas	40 min.	5 min. – 2 val./5 min.	+	+	+
	FISH Žuvų garinimas	25 min.				
STEAM	VEGETABLES Daržovių garinimas	30 min.				
PASTA	Makaronų pusfabrikų iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikų virimas.	8 min.	2 min. – 1 val./1 min.	-	+	+
PILAF	Ivairių rūšių plovų virimas	1 val.	10 min. – 2 val./5 min.	+	-	+
RICE/GRAIN	Ivairių kruopų ir gramyrių gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	+	-	+
SOUP	Ivairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1 val.	10 min. – 8 val./5 min.	+	-	+
SLOW COOK	Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba.	2 val. 30 min.	10 min. – 12 val./10 min.	+	-	+
STEW	MEAT Mėsos troškinimas	1 val.	10 min. – 12 val./5 min.	+	-	+
	FISH Žuvų troškinimas	35 min.				
	VEGETABLES Daržovių troškinimas	40 min.				

i Programoje „MULTICOOK“ automatinio pašildymo funkcija negalima, esant nuo 75 olo 170°C temperatūrai.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-800S-E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklandumai	Klaidų šalinimas
E1 - E5	Sistemos klaida. Galimas valdymo plokštės arba šilumos reguliatoriaus gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra elektrosrovės	Patikrinkite, ar elektrosrovės lizdas nesugedęs
Patiekalas gaminamas per daug ilgai	Trinka elektrosrovės tiekimas	Patikrinkite, ar elektrosrovės lizdas nesugedęs
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinių daiktų	Išimkite pašalinį daiktą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubenį įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų
	Užsiteršęs kaitinamasis elementas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinamąjį elementą

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokių gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvintiems dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiai dangal, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gaminio nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimo instrukcijos ir taikytinių techninių standartų nurodymų.

Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)



Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdavimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.

Bluetooth yra registruotas bendrovės Bluetooth SIG, Inc prekės ženklas.

App Store yra Apple Inc. aptarnavimo ženklas, registruotas JAV ir kitose šalyse.

Google Play yra bendrovės Google Inc registruotas prekės ženklas.



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabāiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzina tās kalpošanas termiņu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.
- STOP** **UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
 - Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

STOP

ATCERĪETIES: *nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.

STOP

AIZLIEGTS *iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Nelaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabāiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabāiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP

UZMANĪBU! *Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-800S-E
Jauda	900 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	5 l
Trauka parklājums	pretpiedeguma keramiskais
Displejs	gaismas diode
3D-sildīšana	ir
Programmu skaits	48 (20 automātiskās, 28 manuālās)
Ivaka vārsts	ņemams
Iekšējais vāks	ņemams
Datu pārsūtīšanas protokols	Bluetooth v4.0
Minimālās prasības Android atbalsta versijai	4.3 Jelly Bean
Minimālās prasības iOS atbalsta versijai	8.0

Automātiskās programmas

1. MULTICOOK	8. STEW – MEAT (SAUTĒŠANA-GALA)	15. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
2. RICE/GRAIN (RĪŠI/ PUTRAIMI)	9. STEW – FISH (SAUTĒŠANA-ZIVIS)	16. STEAM – MEAT (TVAIKS-GALA)
3. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)	10. STEW – VEGETABLES (SAUTĒŠANA-DĀRŽENI)	17. STEAM – FISH (TVAIKS-ZIVIS)
4. PILAF (PLOVS)	11. PASTA (SAUTĒŠANA-DĀRŽENI)	18. STEAM – VEGETABLES (TVAIKS-DĀRŽENI)
5. FRY – MEAT (CEPŠANA-GALA)	12. VACUUM (VAKUUMS)	19. COOK/BEANS (VĀRĪŠANA / PAKŠAUGI)
6. FRY – FISH (CEPŠANA-ZIVIS)	13. SOUP (ZUPA)	20. REHEAT (UZSILDĪŠANA)
7. FRY – VEGETABLES (CEPŠANA-DĀRŽENI)	14. YOGURT (JOGURTS)	

Funkcijas

Automātiskā sildīšana	līdz 24 stundām	Atliktais starts	līdz 24 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana	ir	Vadības panela bloķēšana	ir

Komplektācija

Multikatlis	1 gab.	Lēzena karote	1 gab.
Trauks	1 gab.	Grāmata receptes	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu	1 gab.	Lietošanas instrukcija	1 gab.
Grozis ar ņemamu rokturi fritēšanai	1 gab.	Servisa grāmatiņa	1 gab.
Mērglāze	1 gab.	Strāvas vads	1 gab.
Kauss	1 gab.		

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šim izmaiņām.

Multikatla uzbūve A1

1. Ierīces vāks	6. Korpus	11. Mērglāze
2. Ņemams iekšējais vāks	7. Rokturis pārvietošanai	12. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
3. Trauks	8. Ņemams tvaika vārsts	ar regulējamu tilpumu
4. Vāka atvēršanas poga	9. Lēzena karote	13. Grozis fritēšanai
5. Vadības panelis ar displeju	10. Kaus	14. Strāvas vads

Vadības panelis A2

- Poga «Keep warm/Cancel» («Uzsildīšana/Atcelt») – sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; programmas «REHEAT» ieslēgšana; gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; veikto iestatījumu atcelšana.
- Poga «Menu» («Izvēlne») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle.
- Poga – vadības panela bloķēšana.
- Poga «>» – gatavošanas laika, atlikātā starta laika vai temperatūras (programmai «MULTICOOK») samazināšana.
- Poga «Timer/Time delay» («Taimeris/Atlikšana») – gatavošanas laika vai atlikātā starta laika iestatīšanas režīma izvēle.
- Poga «+» – gatavošanas laika, atlikātā starta laika vai temperatūras (programmai «MULTICOOK») palielināšana.
- Poga «Select product» («Produkta izvēle») – produkta veida izvēle programmām «FRY», «STEW», «STEAM».
- Poga «Multicook/°C» – programmas «MULTICOOK» izvēle.
- Poga «Start/Reheat» («Starts/Sildīšana») – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.
- Displejs.

Displeja indikatori A2

- Garavošanas programmas.
- Produktu veidi programmās «FRY», «STEW», «STEAM».
- Temperatūras izvēle.
- Temperatūras, gatavošanas laika vai atlikātā starta laika vienības.
- Gatavošanas laika izvēle; gatavošanas režīma indikācija.
- Atlikātā starta laika izvēle; atlikātā starta režīma indikācija.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Ņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

⚠ *Obligāti saglabājiet brīdināšos uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.*

Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ir nepieciešams pirms ieslēgšanas to paturēt istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu un izmazgājiet trauku, rūpīgi nožāvējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. Ierīces kopšana).

Novietojiet ierīci uz cieta, līdzena horizontālas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma. Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējās redzamās multikatla atvēršanas katla daļas nav bojātas, ieslēgtas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildilelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

LVA

II. MULTIKATLA LIETOŠANA**Tehnoloģija Ready for Sky**

Tehnoloģija Ready for Sky, ar tāda paša nosaukuma lietojumprogrammu, ļauj attālināti vadīt ierīci ar smartfona vai planšetdatora palīdzību.

- Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantojamās ierīces operētājsistēmas) savā smartfonā vai planšetdatorā.
- Mobilajai ierīcei ieslēdziet funkciju Bluetooth v4.0
- Startējiet pielikumu Ready for Sky, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajām norādēm.
- Atveriet un atjaunojiet pieejamo ierīču sarakstu savienojamā ar mobilo ierīci.
- No pieejamo ierīču saraksta izvēlieties pievienojamo ierīci. Ierīces nosaukums sakrīt ar modeļa numuru. Jūs varat samazināt nosaukumu vai atstāt iestatīto.
- Apstipriniet izvēlētas ierīces pieslēgšanu un sekojiet instrukcijām un norādēm, kuras parādīsies uz mobila ierīces ekrāna. Savienojuma laikā uz multikatla displeja parādīsies simboli un .

i Lai nodrošinātu stabilus sakarus, mobilajai ierīcei jāatrodas ne vairāk kā 15 metrus no ierīces.

Ierīces vadība izmantojot bezvadu tīklu. Uztādīšanas instrukcija aplikācijai R4S Gateway pieejama pēc norādes: http://redmond-company/APP_manual_appgateway

Vadības panela bloķēšana

Multikatlis REDMOND RMC-800S-E ir aprīkots ar vadības panela bloķēšanas funkciju pret nesankcionētu izmantošanu («bloķēšana pret bērnību»). Lai ieslēgtu bloķēšanu, nospiediet pogu līdz skaņas signālam. Iedegsies pogas indikators, pēc tam visas pārējās vadības panela pogas nereaģēs uz to nospiešanu. Šo funkciju var izmantot jebkurā brīdī: gaidīšanas režīmā, programmas iestatīšanas laikā vai pēc tās darbības sākuma.

Lai atbloķētu vadības paneli, nospiediet un turiet nospiešanu pogu līdz skaņas signālam. Pogās indikators nodzīs.

Energoneatkarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND RMC-800S-E ir energoneatkarīga atmiņa. Iesācīgās strāvas padeves atslēgšanās gadījumā visi veiktie iestatījumi tiks saglabāti. Ierīce atsāks darbību tieši tajā etapā, kurā tika pārtraukta.

⚠ Ja elektropadeve ir atslēgta ilgāku laiku un gatavošanas process turpināšanās nav iespējama vai ir nevēlama, obligāti at-

vienojiet ierīci no elektrotīkla. Nākošo reizi ieslēdzot ierīci atceliet iepriekš veiktos iestatījumus nospiežot un turot nospiežtu pogu «Keep warm/Cancel», kamēr uz displeja parādīsies «---» simboli.

Programmas starta atlikšana

Atlikta starta funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var iestatīt diapazonā līdz 24 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

- i** Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par iestatīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks gatavošanas procesu uzreiz pēc pogas «Start/Reheat» nospiešanas.

Lai iestatītu atlikta starta laiku (izņemot programmai «MULTICOOK»):

1. Spiežot pogu «Menu», izvēlieties gatavošanas programmu.
2. Nospiežiet pogu «Timer/Time delay», ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiežiet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja parādīsies «Time delay» indikators un atliktais laiks (laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas procesa beigām, ņemot vērā atlikta starta laiku).
3. Spiežot pogas «←» vai «→», samaziniet vai palieliniet laiku. Lai pārtrūktu laika vienību mainīšanos, nospiežiet un turiet nospiežtu atbilstošo pogu.

- i** Par laika iestatīšanu programmai «MULTICOOK» skat. atbilstošo nodaļu zemāk.

Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automatiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «FRY» un «PASTA». Iestatīt atlikta starta ilgumu ir jāņem vērā, ka laika atskaites programmai «STEAM» sāksies tikai pēc multikatlām nepieciešamās darbības temperatūras sasniegšanas (pēc ūdens uzvārīšanās).

Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas.

Automātiskā sildīšana

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām (izņemot programmu «YOGURT») un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 24 stundām. Ja darbojas automātiskā sildīšana, deg indikators «Keep warm/Cancel», uz displeja atspoguļojas tiešā darbības laika atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un turot nospiežtu pogu «Keep warm/Cancel».

Lai savlaicīgi atslēgtu doto funkciju, programmas darbības laikā nospiežiet un turiet nospiežtu pogu «Start/Reheat» tik ilgi, kamēr nodzīsies pogas «Keep warm/Cancel» indikators. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiežiet un turiet nospiežtu pogu «Start/Reheat» (iedegsies pogas «Keep warm/Cancel» indikators).

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi (izņemot programmas «MULTICOOK» un «REHEAT»)

- i** Programmu «MULTICOOK» un «REHEAT» lietošanas noteikumi skatiet atbilstošās nodaļās.
1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zemāk par maksimālo skalas atzīmi trauka iekšpusē.
 2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildielementu.
 3. Aizveriet multikatta vāku līdz klikšķim. Vienojiet ierīci elektrotīklam.
 4. Spiežot pogu «Menu» izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu, uz displeja parādīsies atbilstošās programmas indikators un ierīcē iestatītās gatavošanas laiks. Programmām «FRY», «STEAM» un «PASTA», spiežot pogu «Select product», izvēlieties produkta veidu: uz displeja iedegsies atbilstošais indikators – «MEAT», «FISH» vai «VEGETABLES» – un ierīcē iestatītās gatavošanas laiks.
 5. Gatavošanas laiku var izmainīt.
 6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Nospiežiet un pāris sekundes turiet nospiežtu pogu «Start/Reheat». Iedegsies pogu «Start/Reheat» un «Keep warm/Cancel» indikatori. Sāksies gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.
 7. Nospiežot un turot nospiežtu pogu «Start/Reheat» programmas darbības laikā, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju (pogas «Keep warm/Cancel» indikators nodzīsies). Atkārtoti nospiežot pogu «Start/Reheat», atkal var ieslēgt šo funkciju.
 8. Par gatavošanas programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja atspoguļosies dotās funkcijas tiešā laika atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.
 9. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atceltu iestatīto programmu vai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiežiet un turiet nospiežtu pogu «Keep warm/Cancel».

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiežiet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja degs indikators «Timer», bet cipāri, kuri atspoguļo laiku, sāks mirgot.

2. Spiežot pogu «←» vai «→» iestatiet nepieciešamās laika vienības. Lai pārtrūktu laika vienību mainīšanos, turiet nospiežtu atbilstošo pogu.
3. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas (cipāri uz displeja turinās mirgot), pārejiet pie nākamā etapa. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiežiet pogu «Keep warm/Cancel», pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

- i** Manuāli iestatot gatavošanas laiku, ņemiet vērā laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir parādīti dotajai gatavošanas programmai. Dažām programmām gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru.

Programma «MULTICOOK»

Programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras (no 35 līdz 170°C, maiņas solis – 5°C) un gatavošanas laika (no 2 minūtēm līdz 15 stundām, maiņas solis – 1 minūte intervālam līdz 1 stundai, 10 minūtes – intervālam, kurš lielāks par 1 stundu) parametriem.

- i** Automātiskās sildīšanas funkcija programmai «MULTICOOK» nav pieejama, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

1. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 1-3. punktu norādēm.
2. Nospiežiet pogu «Multicook/°C». Uz displeja parādīsies gatavošanas temperatūras vienības (ierīcē iestatītā temperatūra – 100°C). Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt nepieciešamās temperatūras vienības.
3. 2-3 sekundes pēc temperatūras iestatīšanas uz displeja iedegsies indikators «Timer» un sāks mirgot ierīcē iestatītais gatavošanas laiks (30 minūtes).

- i** Ja Jūs nespējāt iestatīt nepieciešamo gatavošanas temperatūru, nospiežiet un turiet nospiežtu pogu «Keep warm/Cancel» līdz skaņas signālam, pēc tam veiciet iestatīšanu atkārtoti.

4. Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt gatavošanas laiku.
5. Lai pārtrūktu laika vienību mainīšanos, nospiežiet un turiet nospiežtu atbilstošo pogu. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Lai to izdarītu, nospiežiet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja parādīsies indikators «Time delay» un laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas beigām, ieskaitot atlikto laiku. Izmainiet laika vienības, spiežot pogas «←» un «→». Lai pārtrūktu laika vienību mainīšanos, nospiežiet un turiet nospiežtu atbilstošo pogu.
6. Tālāk sekojošā nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 6-8. punktu norādēm.

Programma «RICE/GRAIN»

Paredzēta risu vārīšanai un putru gatavošanai no dažādiem putrainu veidiem, kā arī piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte.

Programma «SLOW COOK»

Programma paredzēta karstā piena, sutinātas gaļas, silbiņa, galerta gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 10 minūtes.

Programma «PILAF»

Paredzēta plovera gatavošanai ar gaļu, zivīm vai dārzeņiem. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «FRY»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju un jūras produktu, kā arī dārzeņu cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētās apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 15 minūtes, «FISH» – 12 minūtes, «VEGETABLES» – 18 minūtes.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte. Atlikta starta funkcija nav pieejama.

Programma «STEAM»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju, jūras velšu un dārzeņu sautēšanai, kā arī galerta un citu ēdienu gatavošanai, kuriem ir nepieciešama ilga termoparstrāde. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētās apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 1 stunda, «FISH» – 35 minūtes, «VEGETABLES» – 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «PASTA»

Paredzēta makaronu izstrādājumu gatavošanai, olu, cīņu vārīšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai, ar iestatīšanas soli – 1 minūte.

Atlikta starta funkcija nav pieejama.

Ielejiet traukā ūdeni. Pārliecinieties, ka ūdens līmenis ir zemāks par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskie programmu lietošanas noteikumi» 2-7. punktu norādēm. Pēc ūdens uzvārīšanās atskanēs signāls. Uzmanīgi atveriet vāku un ielejiet produktus vārsošajā ūdenī, aizveriet vāku līdz klikšķim. Nospiediet pogu «Start/Reheat». Šāksies iestatītās programmas darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskie programmu lietošanas noteikumi» 8-9. punktiem.

i Gatavojot atsevišķus produktus veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārsošajā ūdenī var atvērt vāku.

Programma «VACUUM» Speciāli paredzēta produktu vārīšanai vakuuma iepakojumā. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 10 minūtes.

Programma «SOUP»

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un dzērienu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «YOGURT»

Paredzēta jogurta gatavošanai un miklas raudzēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama.

Programma «BAKE»

Paredzēta miklas izstrādājumu (kēksi, biskvīti, pīrāgi) gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 45 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

i Cepot maizi ir ieteicams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju visos gatavošanas etapos.

Programma «STEAM»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu gatavošanai ar tvaiku, diētisko ēdienu gatavošanai, bērnu pārtikas gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 40 minūtes, «FISH» – 25 minūtes, «VEGETABLES» – 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Gatavošanai izmantojiet speciālo konteineri ar regulējamu tilpumu (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 600-1000 ml ūdens.
2. Novietojiet iekšējo tvaicēšanas konteineru trauku uz ārējā malas tā, lai lai izvirsījumi uz trauka malām ievietotos iedobēs. Malas iekšpusē ir 2 iedobju komplekti augstuma regulēšanai un, attiecīgi, konteineru tilpuma regulēšanai.
3. Ievietojiet konteineru traukā.
4. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteineri.
5. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskie programmu lietošanas noteikumi» 2-9. punktu norādēm.

Programma «COOK/BEANS»

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu vārīšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «REHEAT»

Paredzēta gatavo ēdienu uzsildīšanai. Programma uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un saglabās to siltu līdz 24 stundām. Programmai ir paredzēta darbības laika tieša atskaite. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt manuāli.

Atlikta starta funkcija nav pieejama.

1. Pārliecinoties gatavo ēdienu traukā, ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinoties, ka tas cieši saskaras ar sildēlementu. Aizveriet multikatlā vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel», līdz atskanēs skaņas signāls. Iedegies pogas indikators, sāksies uzsildīšanas process un tieša laika atskaite. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
3. Lai pārtrauktu uzsildīšanas procesu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel», līdz atskanēs skaņas signāls. Pogas indikators nodzīs.

i Programma «REHEAT» var saglabāt ēdienus siltus līdz 24 stundām, tomēr mēs neiesakām atstāt ēdienu uzsildītā stāvoklī ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma un garšas izmaiņām.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Fondu gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķīdumu produktu pasterizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. IERĪCES KOPŠANA

- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izmantojot mikstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamus līdzekļus. Tīrīšanu ieteicams veikt pēc katras lietošanas reizes.



Tīrīšanai ir aizliegts izmantot abrazīvus vielas, sūkļus ar abrazīvu pārkļūjumu un citas agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!

- Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām pavārit pusi citrona, izmantojot programmu «STEAM – FISH», atstājot ierīci iestatīto laiku.
- Trauku un alumīnija vāku ir ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Trauka tīrīšanai var izmantot trauku mazgājamā mašīnu. Pēc tīrīšanas [oti rūpīgi] noslaukiet trauka ārējo virsmu, lai tā būtu pilnīgi sausa.
- Trauka vārstu arī ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Lai iztīrītu tvaika vārstu, uzmanīgi noņemiet to un pilnībā izjauciet, pēc tam rūpīgi noskalojiet zem tekoša ūdens un nožāvējiet, salieciet atpakalējošā secībā un novietojiet atpakaļ vietā.
- Ēdiena gatavošanas laikā var rasties kondensāts, kurš uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam. Kondensātu var viegli likvidēt ar virtuves dvieļu vai salvešu palīdzību.

Lai noņemtu iekšējo vāku:

1. Atveriet multikatlā vāku, vāka iekšpusē saspiediet uz centra pusi 2 plastmasas fiksatorus un atvienojiet vāku. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru lupatīņu, ja ir nepieciešams, nogatavojiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamās līdzekļus.
2. Pēc tīrīšanas ievietojiet vāku apakšējās iedobēs un savienojiet ar galveno vāku, viegli uzspiediet uz iekšējā vāka augšdaļas, līdz atskanēs klikšķis. Iekšējām vākam ir stingri jānošķiras.

Lai noņemtu tvaika vārstu, uzmanīgi pavelciet ārējo uzmau aiz izvirsījuma uz augšu un savu pusi. Apgrīziet vārstu uz otru pusi, atveriet plastmasas fiksatoru vārsta iekšpusē bultinas virzienā un noņemiet iekšējo uzmau. Noskalojiet abas vārsta daļas un salieciet to atpakalējošā secībā. Lai izvairītos no vārsta gumijas saplīšanas, tīrot, izņemot vai ievietojot vārsta gumiju nevīrpiniņiet un netaipiet to **A3**.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas pasākumi

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopats tipisks kļūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdienus multikatlā, ir izskatīti iespējamie iemesli un pasākumi, kā tos novērst.

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas pasākumi
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvērsuši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā neveriet vaļā multikatlā vāku bez nepieciešamības. Aizveriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārliecinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka cieši aizvērsēšanai, un ka blīvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies.
Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Kauss jāietiek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegultu sildāmajam diskam. Pārliecinieties, ka multikatlā darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelementi kļūst netīrs.

Neveiksmīgi izvēlētas ēdiena sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdiena ar jūsu izvēlēto paņēmieni vai jūs neesat izvēlējušies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. Sastāvdaļas ir pārāk rupji sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas. Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku. Jūsu izvēlētais receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikatlā.		Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcei) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmieniem, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.
Gatavojot ēdiena traukus: kausē ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika blīvumu.		Obligāti ielejiet kausē ūdeni tāda apjomā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā.
Cepot:	Jūs esat ielejusi kausā pārāk daudz eļļas.	Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Varot eļļā, sekojiet atbilstošās receptes norādījumiem.
	Kausā ir palicis pārāk daudz mitruma.	Neaizveriet multikatlā vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatļauj, un jānoņem no tiem ūdens
Varot: buljona izvārīšanās, gatavojot ēdiena no produktiem ar paaugstinātu skābumu.		Dāžiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrāde pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jācep auknā utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajā receptē.
Cepot milnu izstrādājumus (mīkla nav izcepusies):	Raudzēšanas laikā mīkla ir pielipusi pie iekšējā vāka un nospēsi tvaika izlaišanas vārstu	Lieciet kausā milnu mazākos apjomos.
	Jūs esat ielikuši kausā pārāk daudz mīklas.	Izmēriet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepot, lieciet kausā milnu mazākos apjomos.

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIS

Jūs esat kļūdušies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmieniem, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem.
Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsilšanas režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilšanas funkcijas izmantošana nav vēlama. Ja jūsu multikatlā modelī ir paredzēta šīs funkcijas iepriekšējā atslēgšana, jūs varat izmantot šo iespēju.

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

Varot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīga no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzeramo ūdeni.
Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (slikti izskalošanas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēti produkta tips.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmieniem, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem. Pīngraudu putrai, gaļai, zivīm, jūras produktiem vienmēr ir jābūt tīriem, līdz ūdens ir tīrs.

Produkts puto	Ieteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērtu vāku
---------------	---

ĒDIENS PIEDĒG

Kauss ir bijis slikti iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepiedegošais pārklājums.	Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas pārliecinieties, ka kauss ir rūpīgi izmazgāts un nepiedegošais pārklājums nav bojāts.
Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiet norādēm receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcei.
Cepot: jūs esat aizmirsuši ieliet kausē eļļu; neesat maisījuši vai par vēlu apgriežāt gatavojamos produktus.	Parastas cepšanas laikā ielejiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisā vai jāapgriež pēc noteikta laika.
Sautējot: Kausā ir pārāk maz mitruma.	Pielejiet kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vāļā ierīces vāku
Varot: kausā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas).	Strikti ievērojiet pareizu šķidruma un cieto sastāvdaļu attiecību.
Cepot milnu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsākšanas jūsu neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu.	Pirms mīklas ielikšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēlams liet kausā).

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

Jūs pārāk bieži esat maisījuši produktu kausā.	Parastas cepšanas laikā maisiet ēdiena ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Saīsiniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēta šī modeļa ierīcei.

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (saulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.).	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tādus produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālās daudzumos.
Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turēts aizvērtā multikatlā.	Centieties izņemt cepienu no multikatlā uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar iestingu autouzsilšanas funkciju.

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIECINĀJIES APJOMĀ

Olas ar cukuru nav bijušas labi sakultas.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to pīrmatnējās apstrādei, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem.
Mīkla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri.	
Milti nav bijuši izsijāti vai mīkla ir slikti samīcīta.	
Pieļautas kļūdas, pievienojot sastāvdaļas.	
Jūsu izvēlēta recepte nav piemērota milnu izstrādājumu cepšanai šajā multikatlā modelī.	

Vairākos multikatlā REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" godījumos, kad kausā ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šāda gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatlā pāriet autouzsilšanas režīmā.

Ieteicamais laiks dažādiem produktiem gatavojot ar tvaiku

	Produkts	Svars, g / daudzums	Īdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	20 min / 30 min
2	Jēra gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	25 min
3	Vistas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10 min / 15 min
5	Zivs (fileja)	500	500	10 min
6	Garneles (salātu, tīrītas, vārīti - saldētas)	500	500	5 min
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	15 min
8	Kartupeļi (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
9	Burkāni (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	35 min
10	Bietes (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	1500	1 stunda 10 min
11	Dārzeni (svaigi saldēti)	500	500	10 min
12	Olas	3 gab.	500	10 min

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmai «MULTICOOK»

Darības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35°C	mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40°C	jogurtu gatavošana
45°C	ierauga gatavošana
50°C	raudzēšana
55°C	pomādes gatavošana
60°C	zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana
65°C	gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā
70°C	punša gatavošana
75°C	pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80°C	karstvēna gatavošana
85°C	biezpiena vai ēdīnu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90°C	sarkanās tējas gatavošana
95°C	piena putru gatavošana
100°C	bezē vai ievārījuma gatavošana
105°C	galerta gatavošana

110°C	sterilizācija
115°C	cukura sirupa gatavošana
120°C	stīlbiņa gatavošana
125°C	sautētas gaļas gatavošana
130°C	sacepuma gatavošana
135°C	gatavo ēdienu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140°C	kūpināšana
145°C	dārzenu un zivju cepšana folijā
150°C	gaļas cepšana folijā
155°C	rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160°C	putnu cepšana
165°C	steiku cepšana
170°C	Fri kartupeļi, vistas nagetu gatavošana, cepšana mīklā

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ieļai iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons iestatīšanas solis	Atliktais starts	Darībai nepieciešamo paratetu sānējuma	Automātiskā slodīšana
COOK/BEANS	Dārzenu, pakšaugu vārīšana	40 min	5 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
BAKE	Kēksu, biskvītu, sacepumu, izstrādājumu no rauga mīklas gatavošana	45 min	10 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Gaļas cepšana	15 min	5 min – 2 stundas / 1 min	-	-
	FISH	Zivs cepšana	12 min			
	VEGETABLES	Dārzenu cepšana	18 min			
YOGURT	Jogurta gatavošana	8 stundas	10 min – 12 stundas / 5 min	+	-	-
VACUUM	Produktu vārīšana vakuuma iepakojumā	2 stundas 30 min	5 min – 12 stundas / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt temperatūru no 35 līdz 170°C ar soli - 5°C	30 min	2 min – 1 stunda / 5 min 1 stunda – 15 stundas / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Gaļas gatavošana ar tvaiku	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	+	+
	FISH	Zivs gatavošana ar tvaiku	25 min			
	VEGETABLES	Dārzenu gatavošana ar tvaiku	30 min			

PASTA		Makaronu izstrādājumu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 1 stunda / 1 min	-	+	+
PILAF		Dažādu veidu plovera gatavošana	1 stunda	10 min – 2 stundas / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN		Dažādu putrainu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	+	-	+
SOUP		Pirmo ēdiena gata vošana	1 stunda	10 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
SLOW COOK		Karsēta piena, sutinātas gaļas, stilbiņa, galēta gatavošana	2 stundas 30 min	10 min – 12 stundas / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Gaļas sautēšana	1 stunda	10 min – 12 stundas / 5 min	+	-	+
	FISH	Zivs sautēšana	35 min				
	VEGETABLES	Dārzeņu sautēšana	40 min				

i Programmai «MULTICOOK» automātiskās sildīšanas funkcija ir pieejama iestatot temperatūru no 75 līdz 170°C.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-800S-E un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājās lapā www.redmond.company vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 - ES	Sistēmas kļūda. Iespējams vadības plates vai siltuma sensora bojājums.	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikatla ieslēgšanas problēma nav novērsta, vērsieties autorizētā servisa centrā.
Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeni
	Kauss multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašķiebumiem.
	Ir netīrs sildāmelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu.

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas

instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretspiedējuma pārkļāpumi, gumijas blīves u. tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

Bluetooth ir kompānijas Bluetooth SIG, Inc. reģistrēta preču zīme.

AppStore ir Apple Inc. pakalpojumu zīme, kura ir reģistrēta ASV un citās valstīs.

Google Play ir kompānijas Google Inc. reģistrēta preču zīme.



Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinget vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupeessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP

TÄHELEPANU! Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojustallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

STOP

PIDAGE MEELES! Toitejuhtme juhuslik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või vöökehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP

Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämbumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.

STOP

TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

EST

Tehnilised andmed

Mudel.....	RMC-800S-E
Võimsus.....	900 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	valgusdiod
3D-soojendus.....	on
Programmide arv.....	48 (20 automaatprogrammi, 28 käsitsi seatatavat programmi)
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Andmete edastamise protokoll.....	Bluetooth v4.0
Minimaalne toetatav Androidi versioon.....	4.3 Jelly Bean
Minimaalne toetatav iOS-i versioon.....	8.0

Automaatprogrammid

- | | |
|---|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (MAKARONID) |
| 2. RICE/GRAIN (RIIS/TANGAINE) | 12. VACUUM (VAAKUM) |
| 3. SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE) | 13. SOUP (SUPP) |
| 4. PILAF (PILAFF) | 14. YOGURT (JOGURT) |
| 5. FRY – MEAT (PRAADIMINE – LIHA) | 15. BAKE (KÜPSETAMINE) |
| 6. FRY – FISH (PRAADIMINE – KALA) | 16. STEAM – MEAT (AURUTAMINE – LIHA) |
| 7. FRY – VEGETABLES (PRAADIMINE – KÖÖGIVILJAD) | 17. STEAM – FISH (AURUTAMINE – KALA) |
| 8. STEW – MEAT (HAUTAMINE – LIHA) | 18. STEAM – VEGETABLES (AURUTAMINE – KÖÖGIVILJAD) |
| 9. STEW – FISH (HAUTAMINE – KALA) | 19. COOK/BEANS (KEETMINE/OAD) |
| 10. STEW – VEGETABLES (HAUTAMINE – KÖÖGIVILJAD) | 20. REHEAT (ÜLESOOJENDAMINE) |

Funktsioonid

Automaatne soojashoidmine.....	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Viitstart.....	kuni 24 tundi
Juhtpaneeli blokeerimine.....	on

Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk	Lusikas.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk	Brošüür retsepti.....	1 tk
Reguleeritava mahutavusega nõu auru keetmiseks.....	1 tk	Kasutusjuhend.....	1 tk
Eemaldatava käepidemega korv frittimiseks.....	1 tk	Hooldusraamat.....	1 tk
Mõõteklaas.....	1 tk	Toitejuhe.....	1 tk
Kulp.....	1 tk		

i Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja ehitus A1

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|--|
| 1. Seadme kaas | 6. Korpus | 11. Mõõteklaas |
| 2. Aravõetav sisekaas | 7. Kandesang | 12. Reguleeritava mahutavusega nõu auru keetmiseks |
| 3. Sisepott | 8. Eemaldatav auruklapp | 13. Frittimiskorv |
| 4. Kaane avamise nupp | 9. Lusikas | 14. Toitejuhe |
| 5. Ekraaniga juhtpaneel | 10. Kulp | |

Juhtpaneel A2

- Nupp „Keep warm/Cancel“ („Soojashoidmine/tühista“) – soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; programmi „REHEAT“ sisselülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisestatud parameetrite tühistamiseks.
- Nupp „Menu“ („Menüü“) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks.
- Nupp  – juhtpaneeli blokeerimiseks.
- Nupp „–“ – toiduvalmistusaja, viitstardaja või temperatuuri vähendamiseks (programmis „MULTICOOK“).

- Nupp „Timer/Time delay“ („Taimer/viitstart“) – toiduvalmistusaja või viitstardaja seadmise režiimi valimiseks.
- Nupp „+“ – toiduvalmistusaja, viitstardaja või temperatuuri suurendamiseks (programmis „MULTICOOK“).
- Nupp „Select product“ („Toiduaine tüübi valimine“) – toiduaine tüübi valimiseks programmides „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Nupp „Multicook/°C“ – programmi „MULTICOOK“ valimiseks.
- Nupp „Start/Reheat“ („Start/ülessoojendus“) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks; automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamiseks.
- Ekraan.

Ekraani indikaatorid A2

- Toiduvalmistusprogramm
- Toiduainetüübid programmides „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Temperatuuri valimine.
- Temperatuuri, toiduvalmistusaja või viitstardi aja näit.
- Toiduvalmistusaja valimine; toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- Viitstardi aja valimine; viitstardirežiimi indikaator.

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkmaterjalid ja reklaamkleebised.

! Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbri puudumine seadmel tühistab automaatselt õiguse seadme garantii teenindusele.

Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi toatemperatuuril seista lasta.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga üle ja peske sisepott puhtaks ning laske neil ära kuivada. Kõrvalise lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tehke läbi seadme täielik puhastus (vt „Seadme hooldamine“).

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapist väljuv aur ei satuks tapeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multi-kiirkeetja väljastel ega nähtavatel siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Tehnoloogia Ready for Sky**

Tehnoloogia „Ready for Sky“ võimaldab juhtida seadet kaugjuhtimise teel samanimelise rakendusprogrammi abil nutitelefoni või tahvelarvutist.

- Laadige programm alla rakendustepoest App Store või Google Play (olenevalt kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni või tahvelarvutisse.
- Lülitage mobiilseadmel sisse funktsioon Bluetooth v4.0.
- Käivitage rakendus Ready for Sky, looge konto ja järgige kuvatavat viipasid.
- Avage ja uuenodate mobiilseadmega ühendamiseks saadaval olevate seadmete loetelu.
- Valige saadaval olevate seadmete nimekirjast ühendatud seade. Seadme nimi vastab mudeli numbrile. Võite määrata uue nime või jätta vaikimisi määratud nime.
- Kinnitage valitud seadme ühendamine ja järgige mobiilseadme ekraanil kuvatavaid juhiseid ja viipasid. Ühendamise ajal kuvatakse multikeetja ekraanil vaheldumisi sümboliteid  ja .

i Stabiilsel side tagamiseks mobiilseadmega ei tohi mobiilseade olla kõhvimisnast kaugemal kui 15 meetrit.

Juhtmevaba seadme juhtimine. Rakenduse R4S Gateway seadistamise kasutusjuhend on kättesaadav lingil: http://redmond.company/app_manual_appgateway

Juhtpaneeli blokeerimine

Multikeetjal REDMOND RMC-800S-E on juhtpaneeli blokeerimise võimalus keelatud kasutuse takistamiseks (lapselukk). Blokeeringu sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu , kuni kostab helisignaali. Nupu indikaator süttib ja ükski muu

juhtpaneeli nupp enam ei toimi. Seda funktsiooni saab kasutada igal ajal: ooterežiimis, programmi seadmise ajal või pärast programmi töö käivitamist.

Juhtpaneeli blokeeringu vabastamiseks vajutage ja hoidke all nuppu , kuni kostab helisignaali. Nupu indikaator kustub.

Elektritoitest sõltumatu mälu

Multikeepaja REDMOND RMC-800S-E on elektritoitest sõltumatu mälu. Toite lühiajalise katkestuse korral säilitab multikeepaja tehtud seaded ja jätkab toite taastumisel tööd pooleli jäanud etapis.

 Kui elektrikatkestus kestab kaua ja toiduvalmistusprotsessi jätkamine ei ole võimalik või soovitatav, ühendage seade kindlasti elektrivõrgust lahti. Järgmisel sisselülitamisel vajutage ja hoidke seadete tühistamiseks all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni ekraanile ilmub „- - - -“.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon võimaldab määrata ajavahemiku, mille lõppemisel peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Aega saab seada 5 minuti kaupa vahemikus kuni 24 tundi.

 Tuleb arvestada, et viitstarti aeg peab olema suurem, kui on seatud toiduvalmistusaeg, muidu hakkab programmi tööle kohe pärast nuppu „Start/Reheat“ vajutamist.

Viitstarti aja seadmiseks (välja arvatud programmis „MULTICOOK“) tehke järgmist.

1. Valige nuppu „Menu“ vajutades toiduvalmistusprogramm.
2. Vajutage nuppu „Timer/Time delay“, vajaduse korral muutke toiduvalmistusajaga. Vajutage veel kord nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanile ilmub indikaator „Time delay“ ja viitstartiaeg (aeg, mis on jäanud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitaja).
3. Suurendage või vähendage aega, vajutades nuppe „-“ ja „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

 Toiduvalmistusaja seadmist programmis „MULTICOOK“ vaadake vastavast osast allpool.

Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmeid „FRY“ ja „PASTA“.

Viitstarti kestuse seadmisel tuleb kindlasti arvesse võtta, et viitstart programmis „STEAM“ algab alles pärast pärast vajalikku töötemperatuuri saavutamist multikeepaja (pärast vee keememinekut).

 Me ei soovita kasutada viitstartifunktsiooni, kui retsepti koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid.

Automaatne soojashoidmine

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu (välja arvatud programmis „YOGURT“) ning võib hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator ning ekraanile kuvatakse jooksevä aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötnud. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise nuppu „Keep warm/Cancel“ vajutades välja lülitada.

Selleks et see funktsioon programmi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Start/Reheat“, kuni nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator kustub. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel kord ja hoidke all nuppu „Start/Reheat“ (nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator süttib).

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel (välja arvatud programmides „MULTICOOK“ ja „REHEAT“)

 Programmidega „MULTICOOK“ ja „REHEAT“ töötamist vaadake vastavatest osadest.

1. Valmistage ette (mõõtku välja) vajalikud koostisained vastavalt retseptile ning pange need sisepoti. Jälgige, et üh-ei koostisaine, sealhulgas vedelikku, tase ei ületaks sisepoti sisekülgel oleva skaala suurimat väärtust.
2. Paigaldage sisepott multikeepaja korpusse. Veenduge, et see on tihedalt kuumutuselendi vastas.
3. Sulgege multikeepaja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Valige nuppu „Menu“ vajutades soovitud toiduvalmistusprogramm. Ekraanile ilmub vastava programmi indikaator ja vaikumisi määratud toiduvalmistusaeg. Programmides „FRY“, „STEAM“ ja „STEAM“ valige nuppu „Select product“ vajutades toiduaine tüüp. Ekraanil süttib vastav indikaator – „MEAT“, „FISH“ või „VEGETABLES“ – ja vaikumisi määratud toiduvalmistusaeg. Toiduvalmistusaega saab muuta.
5. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaja.
6. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Start/Reheat“. Nuppu „Start/Reheat“ ja „Keep warm/Cancel“ indikaatorid süttivad. Toiduvalmistamise protsess algab ning käivitub programmi töö lõpuni jäanud aja mahulugemine.

7. Vajutades ja hoides programmi töötamise ajal all nuppu „Start/Reheat“, saab automaatse soojashoidmise eelnevalt välja lülitada (nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator kustub). Teistkordne nupu „Start/Reheat“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse.
8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemisel teavitatakse teid helisignaali. Edasi lähed multikeepaja olemevalt seadet üle automaatse soojashoidmise režiimile (ekraanile kuvatakse jooksevä aeg, mille vältel see funktsioon on töös olnud) või ooterežiimile.
9. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada, sisestatud programmi tühistada või automaatse soojashoidmise välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Pärast toiduvalmistusprogrammi valimist vajutage nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanil süttib indikaator „Timer“ ja aega näitavad numbrid hakkavad vilkuma.
2. Vajutades nuppu „+“ või „-“, seadke soovitud aeg. Näidu kiirendatud muutmiseks hoidke nuppu all.
3. Kui toiduvalmistusaeg on sisestatud (numbrid ekraanil vilguvad endiselt), minge edasi järgmise sammu juurde. Kui soovite sisestatud seaded tühistada, vajutage nuppu „Keep warm/Cancel“, misjärel sisestage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.

 Toiduvalmistusaja käsitsi sisestamisel tuleb arvestada antud toiduvalmistusprogrammi puhul ette nähtud maksimaalse aja ja seadmise sammuga. Mõnedes programmides hakatakse toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töötemperatuuri.

Programm „MULTICOOK“

Programm on ette nähtud mis tahes toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuril (35 kuni 170°C, muutmise sammuga 5°C) ja toiduvalmistusajaga (2 min kuni 15 tundi, muutmise samm 1-tunnise intervalli puhul 1 minut, üle 1-tunnise intervalli puhul 10 minutit).

 Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa programmis „MULTICOOK“ kasutada, kui seatud temperatuur on väiksem kui 75°C.

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–3.
2. Vajutage nuppu „Multicook/°C“. Ekraanile ilmub toiduvalmistustemperatuuri väärtus (vaikumisi – 100°C). Nuppu „-“ või „+“ vajutades saab temperatuuri väärtust muuta.
3. 2–3 sekundi jooksul pärast temperatuuri seadmist süttivad ekraanil indikaator „Timer“ ja vaikumisi määratud toiduvalmistusaega näitavad vilkuvad numbrid (30 minutit).

 Kui te ei jõudnud soovitud toiduvalmistustemperatuuri seada, vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni kostab helisignaali. Seejärel korraldage seadmist otsust peale.

4. Toiduvalmistusaega saab muuta nuppu „-“ või „+“ vajutades. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
5. Vajaduse korral sisestage viitaja. Selleks vajutage nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanile ilmub indikaator „Time delay“ ja aeg, mis on jäanud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitaja. Muutke aja väärtust, vajutades nuppu „-“ või „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
6. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 6–8.

Programm „RICE/GRAIN“

Soovitame riisi ning sömerate putrude valmistamiseks erinevatest tangudest. Sobib ka mitmesuguste praedisandite valmistamiseks. Vaikumisi toiduvalmistusaeg – 35 min. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 4 tundi.

Programm „SLOW COOK“

Soovitame ahjupiima, hautise, rulaadi, süldi ja tarrendite valmistamiseks. Vaikumisi toiduvalmistusaeg – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „PILAF“

Soovitame liha, kala või aedviljadega pilafi valmistamiseks. Vaikumisi toiduvalmistusaeg – 1 tund. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.

Programm „FRY“

Soovitame liha ja lihatoodete, kala ja mereandide ning köögiviljade praadimiseks. Vaikumisi toiduvalmistusaeg onolev valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 15 min., „FISH“ – 12 min., „VEGETABLES“ – 18 min. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 tundi. Viitstartifunktsiooni kasutada ei saa.

Programm „STEAM“

Soovitame liha ja lihatoodete, kala, mereandide ja köögiviljade hautamiseks, aga ka süldi ja muude selliste toitude valmistamiseks, mis nõuavad pikka töötlemisaega. Vaikumisi toiduvalmistusaeg onolev valitud alamprogrammist (valitakse

EST

nupuga „Select product”: „MEAT” – 1 tund, „FISH” – 35 minutit, „VEGETABLES” – 40 minutit. Toiduvalmistus saab käitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „PASTA”

Soovitame makaronitoodete, muna ja vorstikeste keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg – 8 minutit. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Viitstarifunktsiooni kasutada ei saa. Valage sisepoti vett. Jälgige, et vee tase ei ületaks sisepoti sisekülgel olevat maksimaalse taseme märgist. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammi kasutamisel” p. 2-7. Kui vesi on keema läinud, kostab helisignaali. Avage ettevaatlikult kaas ja puistake koostisained keevasse vette. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Vajutage nuppu „Start/Reheat”. Programm käivitub ning programmi töö lõpuni jäänud aega hakatakse maha lugema. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammi kasutamisel” p. 8-9.

i Mõnede toiduainete töötlemisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisepotist väljaajumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

Programm „VACUUM”

Programm on mõeldud vaakumpakendimis toiduainete keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi.

Programm „SOUP”

Soovitatakse mitmesuguste suppide ning samuti kompotide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg – 1 tund. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Programm „YOGURT”

Soovitame jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg – 8 tundi. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi. Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada.

Programm „BAKE”

Soovitame keekside, biskviitide ja pirukate küpsetamiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg – 45 minutit. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

i Leiva küpsetamisel soovitame automaatse soojashoidmise kõigis toiduvalmistus etappides välja lülitada.

Programm „STEAM”

Soovitame liha ja lihatoodete, diettoidude ja lastetoidude aurust keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg on olemas valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product”: „MEAT” – 40 min., „FISH” – 25 min., „VEGETABLES” – 30 min. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 5 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 t.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset reguleeritava mahuga nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sisepoti 600–1000 ml vett.
2. Pange aurustusnõu sissekaas välisesse rõngasse, nii et kausi serva eendid läheksid soontesse. Rõnga sisekülgel on 2 komplekti sooni kõrguse ja sellele vastavalt nõu mahu reguleerimiseks.
3. Pange nõu sisepoti.
4. Mootke välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning paigutage need ühtlaselt nõusse.
5. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammi kasutamisel” punkte 2–9.

Programm „COOK/BEANS”

Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistus aeg – 40 minutit. Toiduvalmistus aega saab käitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 8 tundi.

Programm „REHEAT”

Soovitame valmis toidu ülessoojendamiseks. Programm soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 24 tunni vältel. Programm näitab jooksvat toiduvalmistus aega. Vajaduse korral saab ülessoojendamise käitsi katkestada. Viitstarifunktsiooni kasutada ei saa.

1. Pange valmis toit sisepoti. Pange sisepoti seadme korpusesse ning veenduge, et see on tihedalt kuumutuselementi vastas. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel”, kuni kostab signaal. Nupu indikaator süttib, ülessoojendamine käivitub ja seade hakkab programmi tööaega edasi lugema. Programmi töö lõppemisel kostab signaal. Seade läheb üle ooteziimile.
3. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel”, kuni kostab signaal. Nupu indikaator kustub.



Programm „REHEAT” võib hoida toitu soojas kuni 24 tundi, aga me ei soovita soojendada toitu siiski kauem kui 2–3 tundi, sest see võib muuta toidu maitseomadusi.

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondiü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima ja juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Nõude ja isiklike tarbeesemete steriliseerimine

IV. SEADME HOOLDAMINE

- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud.
- Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja mittekraapivat nõudepesuvahendit. Soovitame puhastada seade kohe pärast selle kasutamist.



Puhastamisel ei tohi kasutada kraapivaid aineid, kraapiva kattega käsna ega agressiivseid keemilisi aineid. Seadme korpus ei tahi kosta vette ega panna kraani alla.

- Enne esimest kasutamist või lõhnade eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist soovitame aurutada multikeetja poolt sid-runtprogrammis „STEAM” – FISH”, jättes vaikimisi toiduvalmistus aja muutmata.
- Sisepoti ja alumiiniumi sisekaant tuleb pesta pärast seadme iga kasutuskorda. Sisepoti võib pesta nõudepesumasinas. Pärast pesu pühkige sisepoti välispind kuivaks.
- Auruklapi on samuti soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda. Auruklapi puhastamiseks võtke see ettevaatlikult maha ja täiesti koost lahti, peske voolava vee all puhtaks, kuivatage ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku ning tagasi oma kohale.
- Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaati, mis koguneb spetsiaalsesse õõnde seadme korpusse sisepoti ümber. Kondensaati saab salvrätikuga või köögirätiku abil lihtsalt eemaldada.

Sisekaane eemaldamiseks toimige järgmiselt.

1. Avage multikeetja kaas; vajutage kaane sisepoolt 2 plastfiksaatori keskele, kuni kaas lahti tuleb. Pühkige mõlema kaane pinda niiskelapiga; vajaduse korral peske äravõetavat kaant nõudepesuvahendiga.
2. Pärast puhastamist pange alustamise soontesse ning ühitage see aluskaanega; vajutage sisekaane ülemisele osale, kuni kostab klõpsatus. Sisekaas peab olema tihedalt fikseeritud.

Auruklapi eemaldamiseks tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole. Keerake klapp ümber, avage plastalgur sisekülgel noole suunas ja võtke sisekest maha. Peske klapi mõlemad osad puhtaks ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku. Klapi kummitihendi lõhenemise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda puhastamise ega tagasipanemise ajal **A3**.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Altoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetja toiduvalmistamise korral, vaadeldud võimalikud põhjused ja lahendamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuse võimalikud probleemid	Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedalt sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud.
Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Anuma peab asetama seadme korpusse sirgelt, põhjaga tihedalt soojenduskettale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojenduskettal määrduda.

Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi. Koostisained on loigatud liiga suurte tükidena, rikutud toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone. Seadiste valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks.		Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpoolest usaldada. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.	
Auru valmistamisel: anumad on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks.		Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahu. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis.	
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimeli.	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi.	
	Liigne vedelik anumad.	Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui see on märgitud retseptis. Varskelt külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõrutada.	
Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud hap- pesusega toiduainete keetmisel.		Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, pruunistamist j.m. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi.	
Küpseta- misel: (taigen ei küpsenud lõb)	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklapi.	Pange anumasse väiksemas koguses taigent.	
	Panite anumasse liialt palju taigent.	Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel val- istage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigent	

TOODE ON ÜLE KEENUD

Eksisite toiduaine liigi valikult või valmistamisaja seadmise (arutamisel). Koostisainete liialt väike suurus.	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Peale valmistamist seisib valmis toit liialt kaua auto- soojenduse režiimis.	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitam- ine, võite seda võimalust kasutada.

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitage kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada.
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödeldud valesti (halvasti pestud jne.) Ei järgitud koostisainete vahetamist või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vaha- kord peavad vastama nende soovitudele. Taisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks.
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitage toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

TOIT KÕRREB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistam- ise järgselt. Anuma kõrbermisvastane kate on rikunud.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbermisvastane kate ei ole vigastatud.
---	--

Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väik- sem.	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte.
Seadiste liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohan- datud retsepti soovitusi.
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei sega- nud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid.	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeli – nii, et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumad olevald toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata.
Hautamisel: anumad ei ole piisavalt vedelikku.	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multi- keetja kaant erilise vajadusega.
Keetmisel: anumad on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetamist).	Järgige vedelikku ja kõvade koostisainete õiget vahetamist.
Küpsetamisel: ei määriks anumad sisepinda enne valmistamist võiga.	Enne taigna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võiga või taimeliiga (ei tasu valada õli anumasse!)

TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumad liialt sageli.	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant.
Seadiste liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohan- datud retsepti soovitusi.

KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlased puuviljad või juurviljad, külmuta- ud marjad, hapukoort jne.).	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koosti- saineteks mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalses koguses.
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua.	Püüdke küpsetis võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimise. Vajadu- sel võite jätta toidu multikeetjasse väheseks ajaks väljalülitatud autosoojen- dusega.

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud.	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vaha- kord peavad vastama nende soovitudele.
Taigen seisib liialt kaua kergitusainega.	
Jätsite ahu soelumat või sõtkusite taigent halvasti. Koostisainete panekul eksisite.	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks ni- metatud multikeetja mudelis.	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "STEW" ja "SOUP" vedelikku puuduse korral tööle
seadme ülessoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamisel

	Toiduaine	Kaal (g) / kogus	Vee kogus (ml)	Toiduvalmistusaeg (min)
1	Sea-/veisefilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	20 min / 30 min
2	Lambafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	25 min

EST

3	Kanafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15 min
4	Frikadellid/kotletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	10 min / 15 min
5	Kala (filee)	500	500	10 min
6	Salatikrevetid, puhastatud, keedetud/külmutatud	500	500	5 min
7	Pelmeenid/hinkalid	4 tk	500	15 min
8	Kartul (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15 min
9	Porgand (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	35 min
10	Peet (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	1500	1 tund ja 10 min
11	Värskena külmutatud aedviljad	500	500	10 min
12	Aurutatud muna	3 tk	500	10 min

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tegelik aeg võib soovitatavatest väärtustest erineda olenevalt konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitusel temperatuuriseadete kasutamise osas programmis „MULTICOOK“

Töötemperatuur	Kasutussoovitusel (vaadake ka retseptiraamatut)
35°C	taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	jogurtite valmistamine
45°C	juuretis
50°C	kääritamine
55°C	maiustuste valmistamine
60°C	roheline tee või lastetoitude valmistamine
65°C	vaakumpakendis liha keetmine
70°C	punsi valmistamine
75°C	pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	hõõveini valmistamine
85°C	kohupiima või pikka valmimisega vajava toidu valmistamine
90°C	punase tee valmistamine
95°C	piimapudru valmistamine
100°C	besei või moosi valmistamine
105°C	südi keetmine
110°C	steriliseerimine
115°C	suhkrusiirupi keetmine
120°C	rulaadi valmistamine
125°C	lihahautise valmistamine

130°C	vormiroogade valmistamine
135°C	valmis toitude pruunistamine krõbeda kooriku tekitamiseks
140°C	suitsutamine
145°C	köögiviljavormid ja kala (fooliumis)
150°C	lihavormiroog (fooliumis)
155°C	pärmitaignatoodete küpsetamine
160°C	linnuliha praadimine
165°C	lihaliõkude praadimine
170°C	taignas praadimine, nagitsate ja friikartulite valmistamine

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseadad)

Programm	Soovitusel kasutamiseks	Valmistamise kestus toiduvalmistusajaga	Toiduvalmistusaja vahemik / seadme samm	Prog-rammi viitstart, tundides	Opt-maalsete toidu-aine-koostis-ainete saavutamise eeldamine	Auto-maatne soojas-hoid-mine
COOK/BEANS	Aed- ja kaunviljade keetmine	40 min	5 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
BAKE	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmitaignatoodete küpsetamine	45 min	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT	Liha praadimine	15 min	5 min kuni 2 tundi / 1 min	-	+
	FISH	Kala praadimine	12 min			
	VEGETABLES	Köögiviljade praadimine	18 min			
YOGURT	Jogurti valmistamine	8 tundi	10 min kuni 12 tundi / 5 min	+	-	-
VACUUM	Vaakumpakendis toiduainete keetmine	2 tundi ja 30 min	5 min kuni 12 tundi / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Mitmesuguste toitude valmistamine temperatuuri seadmise võimalusega vahemikus 35 kuni 170°C sammuga 5°C	30 min	2 min kuni 1 tund / 5 min 1 tund kuni 15 tundi / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Liha aurutamine	40 min	5 min kuni 2 tundi / 5 min	+	+
	FISH	Kala aurutamine	25 min			
	VEGETABLES	Köögiviljade aurutamine	30 min			
PASTA	Eri sorti nisujahudest makaronide valmistamine; viinerite ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min kuni 1 tund / 1 min	-	+	+
PILAF	Eri tüüpi pilafide valmistamine	1 tund	10 min kuni 2 tundi / 5 min	+	-	+

RICE/GRAIN		Erinevate tangainete ja praelisandite valmistamine. Sõmerate putrude valmistamine vee baasil.	35 min	5 min kuni 4 tundi / 1 min	+	-	+
SOUP		Suppide keetmine	1 tund	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
SLOW COOK		Ahiupiima, hautise, rulaadi, süldi, tarrendite valmistamine	2 tundi ja 30 min	10 min kuni 12 tundi / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Liha hautamine	1 tund				
	FISH	Kala hautamine	35 min	10 min kuni 12 tundi / 5 min	+	-	+
	VEGETABLES	Köögiviljade hautamine	40 min				

i Programmis „MULTICOOK“ saab automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada temperatuuril 75 kuni 170°C.

VI. LISATARVIKUD

Multikeetjale REDMOND RMC-800S-E lisatarvikuid tellida ja REDMONDi uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 - E5	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või termoandur on korrust ära.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui probleem ei ole multikeetja uuesti sisselülitamisel kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade vahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiilongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleva identifitseerimissildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidest. Sellega aitade kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.

Bluetooth on ettevõtte Bluetooth SIG, Inc registreeritud kaubamärk.

App Store on ettevõtte Apple Inc. USA-s ja teistes riikides registreeritud teenusemärk.

Google Play on ettevõtte Google Inc registreeritud kaubamärk.

EST

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
 - Acest aparat reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru pregătirea mâncării în condiții casnice și poate fi aplicat în apartamente, casele de la țară, camerele de hotel, spațiile interne ale magazinelor, oficiilor sau altor condiții asemănătoare a operațiilor non-industriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitiv va fi considerat ca o încălcare a condițiilor utilizării corecte a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru urmările posibile.
 - Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
 - Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
 - Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta de asemenea are împământare.
- STOP** *ATENȚIE! În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.*
- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și de asemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.

- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu se răsucescă sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

STOP *REȚINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deosemena electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.*

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP *SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- Copiii în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.

- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Date tehnice

Model.....	RMC-800S-E
Putere.....	900 W
Alimentare.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumul vasului de preparare.....	5 L
Capac.....	ceramică anti adezivă
Ecran.....	LED
3D-Incălzire.....	disponibil
Număr de programe.....	48 (20 automate, 28 manuale)
Supapă de abur.....	de detașabilă
Capac interior.....	de detașabil
Protocolul tranferului de date.....	Bluetooth v4.0
Versiunea minimă acceptată Android.....	4.3 Jelly Bean
Versiunea minimă acceptată iOS.....	8.0

Programe automate

1. MULTICOOK	11. PASTA (PASTE FĂINOASE)
2. RICE/GRAIN (OREZ/CELEALE)	12. VACUUM (VID)
3. SLOW COOK (ABSORBIRE - PREPARARE LA FOC MIC)	13. SOUP (SUPĂ)
4. PILAF (PILAF)	14. YOGURT (IAURT)
5. FRY - MEAT (PRĂJIT - CARNE)	15. BAKE (COACERE/PRĂJITURI)
6. FRY - FISH (PRĂJIT - PEȘTE)	16. STEAM - MEAT (PREPARARE LA ABUR - CARNE)
7. FRY - VEGETABLES (PRĂJIT - LEGUME)	17. STEAM - FISH (PREPARARE LA ABUR - PEȘTE)
8. STEW - MEAT (PREPARAT LA FOC MIC - CARNE)	18. STEAM - VEGETABLES (PREPARARE LA ABUR - LEG- UME)
9. STEW - FISH (PREPARAT LA FOC MIC - PEȘTE)	19. COOK/BEANS (FIERBERE/ FASOLE)
10. STEW - VEGETABLES (PREPARAT LA FOC MIC - LEG- UME)	20. REHEAT (AUTOÎNCĂLZIRE)

Funcții

Autoîncălzire.....	până la 24 ore
Înteruperea temporară a funcției de autoîncălzire.....	existentă
Start cu întârziere.....	până la 24 ore
Blocarea sistemului de navigare.....	existentă

Accesorii și piese de schimb

Multicooker.....	1 buc.	Spatulă.....	1 buc.
Vas de preparare.....	1 buc.	Catre de bucate rețete.....	1 buc.
Recipient de abur cu capacitate reglabilă.....	1 buc.	Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Coș pentru prăjit cu mâner detașabil.....	1 buc.	Manual pentru Service.....	1 buc.
Pahar de măsură.....	1 buc.	Cablu de alimentare.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.		

i Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări în design, achiziții, precum și la specificațiile produselor, pentru îmbunătățirea acestora fără o notificare prealabilă a acestor modificări.

Multicooker - Conținut A1

1. Capac	6. Carcasa aparatului	11. Pahar de măsură
2. Capac interior detașabil	7. Mâner de manipulare	12. Recipient de abur cu capacitate reglabilă
3. Vas de preparare	8. Supapă de abur detașabilă	13. Coș pentru prăjit
4. Buton de deblocare a capacului	9. Spatulă	14. Cablu de alimentare
5. Sistem de navigare cu ecran	10. Polonic	

Sistemul de navigare A2

1. Butonul „Keep Warm/Cancel” (Reîncălzire/suspendare) – Pornirea/oprirea funcției de autoîncălzire; Pornirea programului «REHEAT» (reîncălzire); Suspendarea procesului programului curent; Resetarea setărilor introduse.
2. Butonul „Menu” (selectarea programului) - Selectarea programului automat de preparare.
3. Butonul  – Blocarea sistemului de navigare.
4. Butonul «←» – Reducerea timpului de preparare și a timpului de start cu întârziere sau a temperaturii de preparare (în programul «MULTICOOK»).
5. Butonul „Timer/ Time Delay” (Timp/Întârziere) – Setarea timpului de preparare sau al startului cu întârziere.
6. Butonul «+» – mărirea timpului de preparare și al startului cu întârziere sau a temperaturii (în Programul «MULTICOOK»).
7. Butonul „Select Product” (Selectarea alimentului) – Selectarea alimentului în programele «FRY», «STEW», «STEAM».
8. Butonul «Multicook/°C» – Selectarea programului «MULTICOOK».
9. Butonul „Start/ Reheat” (start/reîncălzire – Pornirea modului de preparare selectat; Întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire.
10. Ecran

Afișajele de pe ecran A2

- A. Programul de preparare.
- B. Produsul alimentat în programele «FRY», «STEW», «STEAM».
- C. Selectarea temperaturii.
- D. Valoarea temperaturii, a timpului de preparare și a timpului în modul de start cu întârziere.
- E. Selectarea timpului de preparare; Afișajul modului de preparare.
- F. Selectarea timpului în modul de start cu întârziere; Afișajul modului de start cu întârziere.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.



Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Curățarea și întreținerea»).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte. Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cooker-pressure-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

II. MULTICOOKER - FUNCȚIONARE

Tehnologie Ready for Sky

Tehnologie Ready for Sky vă permite cu ajutorul programului de aplicație cu același nume să controlați aparatul de la distanță cu ajutorul unui smartphone sau tabletă.

1. Descărcați programul de pe App Store sau Google Play (în funcție de sistemul de operare al aparatului) pe smartphone sau tabletă dumneavoastră.
2. Activați funcția Bluetooth v4.0 pe dispozitivul mobilului.
3. Lansați aplicația Ready for Sky, creați un cont și urmați instrucțiunile.
4. Deschideți și actualizați lista de conexiuni disponibile pentru dispozitive cu un dispozitiv mobil.
5. Din lista dispozitivelor disponibile selectați dispozitivul conectat. Numele dispozitivului se potrivește cu numărul modelului. Dumneavoastră puteți specifica un nume nou sau puteți lăsa pe cel setat în mod implicit.
6. Confirmați conectarea dispozitivului ales și urmăriți instrucțiunile și solicitările de pe ecranul dispozitivului mobil. În timpul conectării pe afișajul multifierbătorului se vor afișa simbolurile alternative  și .

i Pentru asigurarea conexiunii stabile dispozitivul mobil trebuie să se afle nu mai mult de 15 metri de la aparat.

Dispozitivul este controlat printr-o rețea fără fir. Instrucția pentru instalarea aplicației R4S Gateway este disponibilă la adresa: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blocarea sistemului de navigare

Multicooker REDMOND RMC-800S-E este dotat cu funcția de blocare a sistemului de navigare pentru a împiedica utilizarea nedorită a acestuia („control paternal”). Pentru a bloca sistemul, apăsați și țineți apăsat butonul  până când aparatul emite un semnal sonor. Se luminează afișajul butonului, după care nici un buton al sistemului de navigare nu va mai reacționa la atingere. Această funcție poate fi utilizată oricând: în modul de așteptare, în timpul setării programei sau după începerea procesului de preparare.

Pentru a debloca sistemul de navigare, apăsați și țineți apăsat butonul  până când aparatul emite un semnal sonor. Pe ecran se stinge afișajul butonului.

Memorarea datelor în cazul căderii de tensiune

Multicooker REDMOND RMC-800S-E este dotat cu o memorie pentru salvarea datelor. În cazul unei căderi temporare de tensiune electrică, toate setările dumneavoastră vor fi păstrate și salvate. Aparatul revine în stadiul în care a fost întrerupt procesul.

⚠ Dacă curentul electric a fost întrerupt mai multă vreme și reluarea procesului de preparare nu mai este posibilă sau nu mai este dorită, deconectați neapărat aparatul de la sursa de energie electrică. Pentru a șterge setările precedente la repornirea aparatului, apăsați și țineți apăsat butonul «Keep Warm/Cancel» până când dispare inscripția «---».

Întăzirearea startului programului de preparare

Funcția start cu întâzireare permite introducerea unui timp în care se dorește ca produsele să fie deja preparate (este inclus și timpul de preparare). Este posibilă introducerea unui timp de până la 24 de ore, în pași de 5 minute.

i Aveți grijă ca timpul startului cu întâzireare să fie mai lung decât timpul de preparare, altfel programul va începe imediat după apăsarea butonului «Start/Reheat».

Pentru a seta startul cu întâzireare (cu excepția programului «MULTICOOK»):

1. Alegeți programul de preparare, apăsând butonul „Menu”.
2. Apăsați butonul «Timer/Time delay», modificați timpul de preparare după cum doriți. Apăsați încă o dată butonul «Timer/Time delay». Afișajele „Time Delay” și timpul startului cu întâzireare (timpul rămas până la finalizarea programului de preparare, inclusiv cel al startului cu întâzireare) vor clipi pe ecran.
3. Scădeți sau creșteți timpul dorit apăsând butonul «-» sau «+». Pentru a modifica rapid valoarea timpului, apăsați și țineți apăsat butonul dorit.

i Vedeți setările timpului de preparare în programul «MULTICOOK» în secțiunile de mai jos.

Startul cu întâzireare este disponibil în toate programele automate, cu excepția «FRY» și «PASTA».

La setarea startului cu întâzireare în programul «STEAM» trebuie avut în vedere faptul că timpul acestuia va porni numai după ce temperatura va ajunge în interiorul Multicooker-ului, la valoarea necesară de funcționare (după ce fierbe apa).

💡 Nu este recomandată utilizarea startului cu întâzireare dacă rețeta conține produse perisabile.

Autoîncălzirea

Această funcție se pornește automat după terminarea programului de preparare (cu excepția programului «YOGURT») și poate menține temperatura alimentelor preparate în intervalul de 70 - 75°C, timp de 24 de ore. În timpul procesului de autoîncălzire pe ecran este afișat butonul «Keep Warm/Cancel», precum și timpul scurs de la pornirea acestei funcții.

Dacă doriți, puteți opri funcția de autoîncălzire apăsând și ținând apăsat butonul “Keep Warm/Cancel”.

Pentru a opri temporar funcția de autoîncălzire în timpul programului de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul «Start/Reheat», până când afișajul «Keep warm/Cancel» dispare de pe ecran. Pentru a reporni funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat, din nou, butonul «Start/Reheat» (pe ecran se va aprinde butonul «Keep warm/Cancel»).

Modalități generale de utilizare a programelor automate (cu excepția programelor «MULTICOOK» și «REHEAT»)

i Vedeți utilizarea programelor «MULTICOOK» și «REHEAT» în secțiunile specifice acestora.

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare, după rețetă, și așezați-le în vas. Aveți grijă ca ingredientele împreună cu lichidele utilizate să nu depășească marcajul maxim, inscripționat pe interiorul vasului de preparare.
2. Introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că acesta se află în contact ferm cu elementul de încălzire.
3. Așezați Multicooker-ul până la blocarea capacului. Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.
4. Alegeți programul necesar de preparare cu ajutorul butonului „Menu”, pe ecran apar afișajul programului corespunzător și timpul standard de preparare. Alegeți alimentul în programele «FRY», «STEW» și «STEAM» prin apăsarea butonului „Select product”: pe ecran apar afișajele corespunzătoare - «MEAT», «FISH» sau «VEGETABLES» - și timpul standard de preparare corespunzător programului selectat. Există posibilitatea de a schimba timpul de preparare.
5. Dacă doriți, setați timpul startului cu întâzireare.
6. Apăsați și țineți apăsat pentru câteva secunde „Start/Reheat”. Pe ecran apar afișajele butonelor „Start/Reheat” și „Keep warm/Cancel”. Va începe procesul de preparare și autoîncălzirea inversă a timpului rămas până la finalizarea programului.
7. Există posibilitatea întreruperii programului de autoîncălzire, apăsând și ținând apăsat butonul „Start/Reheat” (afișajul butonului „Keep warm/Cancel” sestinghe de pe ecran). Repășarea butonului „Start/Reheat” repornește din nou această funcție.
8. La finalul programului de preparare aparatul emite un semnal sonor. După aceea Multicooker intră în funcție de setări, în modul de autoîncălzire (pe ecran apare timpul scurs de la pornirea acestei funcții) sau în modul de așteptare.
9. Pentru a întrerupe procesul de preparare, a șterge programul setat sau pentru a opri funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat butonul “Keep warm/Cancel”.

Pentru a modifica timpul de preparare:

1. După alegerea programului de preparare, apăsați butonul “Timer/Time delay”. Pe ecran apare butonul “Timer” și vor clipi cifrele timpului de preparare.
2. Apăsând butonul “+” sau “-”, setați timpul necesar. Pentru a modifica rapid valorile, apăsați și țineți apăsat butonul dorit.
3. Mergeți la următorul pas după sfârșitul setării timpului de preparare (cifrele de pe ecran vor continua să clipească). Pentru a șterge setările introduse, apăsați butonul „Keep warm/Cancel”, după care reintroduceți toate setările programului.

i La introducerea manuală a timpului de preparare, țineți cont de intervalele de timp disponibile, precum și de pasul acestuia. În anumite programe, cronometrul timpului de preparare pornește doar după atingerea temperaturii de funcționare specific programului.

Programul «MULTICOOK»

Acest program este recomandat pentru prepararea tuturor alimentelor, existând posibilitatea de seta manual temperatura (de la 35° până la 170°C, în pași de 5°C) și timpul de preparare (de la 2 minute până la 15 ore, în pași de 1 minut (dacă programul durează maxim 1 oră) sau de 10 minute (dacă programul durează mai mult de 1 oră).

i În programul „MULTICOOK” funcția de autoîncălzire nu este disponibilă dacă temperatura de preparare este setată sub 75°C.

1. Urmăți pașii 1-3 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.
2. Apăsați butonul „Multicook°C”. Pe ecran apare temperatura de preparare (conform standardului acestui program, este de 100°C). Se poate modifica temperatura prin apăsarea butonelor „-” sau „+”.
3. După 2-secunde după ce s-a introdus temperatura, pe ecran apare afișajul „Timer” și încep să clipească cifrele timpului de preparare conform programului standard (30 de minute).
4. Dacă nu aveți timp, și doriți să reintroduceți temperatura de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul «Keep warm/Cancel» până la emisia semnalului sonor și reintroduceți setările de la început.
5. Prin apăsarea butonelor «-» sau «+» se poate seta timpul de preparare. Pentru modificarea rapidă a valorilor, apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
6. Dacă doriți, introduceți timpul startului cu întâzireare. În acest sens, apăsați butonul „Timer/Time delay”. Pe ecran apare afișajul „Time delay” precum și timpul rămas până la finalizarea programului, inclusiv timpul startului cu întâzireare. Modificați valoarea timpului prin apăsarea butonului „-” sau „+”. Pentru modificarea rapidă a valorilor, apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
6. După aceea, urmați pașii 6-8 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

Programul „RICE/GRAIN»

Acest program este recomandat pentru prepararea orezului și a cerealelor integrale de diverse sortimente, precum și prepararea garniturilor. Timpul standard de preparare este de 35 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut.

Programul „SLOW COOK»

Acest program este recomandat pentru prepararea lăptelui topit (produs tradițional al bucătăriei rușești), untorei de carne, jambonului, piftiei și a aspicului. Timpul standard de preparare este de 2 ore și 30 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul „PILAF»

Programul este recomandat pentru prepararea pilafului cu carne, pește sau legume. Timpul standard de preparare este de 1 oră, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul „FRY»

Acest program este recomandat pentru prăjirea cărnii și produselor din carne, peștelui și a fructelor de mare, precum și a legumelor. Timpul standard de preparare depinde de subprogramul selectat prin apăsarea butonului „Select product”: «MEAT» – 15 Minute, «FISH» – 12 Minute, «VEGETABLES» – 18 Minute. Se poate seta manual timpul de preparare într-un interval de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 1 minut. Funcția start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.

Programul „STEW»

Acest program este recomandat pentru prăjirea la foc mic a cărnii și produselor din carne, peștelui, fructelor de mare și a legumelor, precum și pentru prepararea piftiei sau a altor produse ce necesită menținerea unei temperaturi pe o durată mai lungă de timp. Timpul standard de preparare depinde de subprogramul selectat prin apăsarea butonului „Select product”: «MEAT» – 1 oră, «FISH» – 35 Minute, «VEGETABLES» – 40 Minute. Se poate seta manual timpul de preparare într-un interval de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

Programul „PASTA»

Programul este recomandat pentru prepararea produselor din aluat, fierberea ouălor și a cârnăciorilor. Timpul standard de preparare este de 8 minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 2 minute până la 1 oră, în pași de 1 minut. Funcția start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.

Turnați apă în vas. Aveți grijă ca apa să nu depășească marcăjul maxim inscripționat pe interiorul vasului de preparare. Urmați în continuare pașii 2-7 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”. Aparatul emite un semnal sonor când apa din interiorul vasului fierbe. Ridicați cu grijă capacul și introduceți ingredientele în apă, după care, închideți capacul până la blocarea acestuia. Apăsați butonul „Start/Reheat”. Urmați în continuare pașii 8-9 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

 În cazul preparării anumitor alimente este posibilă acumularea de spumă. Pentru a împiedica revărsarea conținutului din vas, puteți ridica capacul după câteva minute după ce ați introdus alimentele în apa clocotită.

Programul „VACUUM»

Acest program este special conceput pentru fierberea alimentelor ambalate în vid. Timpul standard de preparare este de 2 ore și 30 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul „SOUP»

Programul este recomandat pentru prepararea diverselor feluri întâi, compoturi și băuturi. Timpul standard de preparare este de 1 oră, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul „YOGURT»

Programul este conceput pentru prepararea iaurtului și fermentarea aluatului. Timpul standard de preparare este de 8 ore, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute. Funcția de autoîncălzire nu este disponibilă în acest program.

Programul „BAKE»

Programul este recomandat pentru prepararea produselor de patiserie (checuri, biscuiți, prăjituri). Timpul standard de preparare este de 45 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

 La coacerea pâinii se recomandă oprirea funcției de autoîncălzire la toate procesele de preparare.

Programul „STEAM»

Acest program este conceput pentru prepararea la aburi a cărnii și produselor din carne, alimentelor dietetice și a alimentelor pentru copii. Timpul standard de preparare depinde de alegerea subprogramului dorit, selectat cu ajutorul butonului „Select product”: este: «MEAT» – 40 Minute, «FISH» – 25 Minute, «VEGETABLES» – 30 Minute. Acești timpi se pot seta și manual în intervalul de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Utilizați recipientul special pentru abur cu capacitate reglabilă (face parte din gama de accesorii).

Turnați 600-1000 ml de apă în vasul de preparare.

Așezați recipientul interior pe marginea exterioară, în așa fel încât proeminențele marginii vasului să se potrivească cu fantele corespunzătoare. Pe partea interioară a marginii se află 2 locașuri ale suporturilor pentru reglarea înălțimii și a capacității de abur produse.

1. Așezați recipientul de abur în vasul de preparare.
2. Măsurați și pregătiți ingredientele după rețetă și așezați-le în recipient.
3. Urmați în continuare pașii 2-9 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

Programul „COOK/BEANS»

Programul este destinat fierberii legumelor și a legumelor păstăioase. Timpul standard de preparare este de 40 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul „REHEAT»

Programul este destinat pentru încălzirea alimentelor deja preparate. Acesta încălzește produsele la o temperatură de 70° - 75° C și le menține calde până la 24 de ore. Timpul programului însumează și timpul de preparare. Dacă se dorește, se poate opri încălzirea alimentelor în mod manual.

Funcția de start cu întârziere nu este disponibilă.

1. Așezați alimentul pregătit în vasul de preparare și introduceți-l corpul aparatului. Asigurați-vă că acesta este în contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul Multicooker-ului până la blocarea acestuia. Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.
2. Apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până când aparatul emite un semnal sonor. Pe ecran apar afișajele specifice și pornește procesul de încălzire precum și cronometrul. La sfârșitul programului se emite un semnal sonor și aparatul intră în modul de așteptare.
3. Pentru a întrerupe procesul de încălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până la emiterea semnalului sonor. Afișajul butonului se va stinge de pe ecran.

 Programul „REHEAT” poate menține alimentele în stare caldă până la 24 de ore, dar nu este recomandată menținerea alimentelor în această stare mai mult de 2-3 ore, întrucât acestea pot să își schimbe gustul.

III. UTILIZĂRI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Prepararea brânzei topite
- Prăjire
- Prepararea quark-ului și a brânzei
- Pasteurizarea alimentelor lichide
- Sterilizarea veselei și a obiectelor de uz personal

IV. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Înainte se a curăța aparatul, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua de energie electrică și că este complet răcit.
- Pentru curățare utilizați un material moale și un detergent delicat. Recomandăm curățarea aparatului imediat după utilizarea acestuia.

 Este interzisă curățarea aparatului cu paste abrazive, bureți cu suprafețe abrazive și soluții de curățat agresive chimice. Este interzisă submersia aparatului în apă sau spălarea acestuia sub jet de apă!

- Recomandăm fierberea unei jumătăți de lămâie, înainte a primei utilizări, în programul „STEAM-FISH”, utilizând timpul standard de preparare, pentru eliminarea mirosului.
- Curățați vasul de preparare și capacul din aluminiu după fiecare utilizare a aparatului. Puteți spăla vasul în mașina de spălat vase. Ștergeți suprafața exterioară a vasului până când aceasta devine complet uscată.
- Este recomandată curățarea supapei de abur după fiecare utilizare. Pentru a curăța supapa de abur, extrageți-o cu atenție și defaceți-o complet. Spălați-o sub jet de apă și lăsați-o să se usuce, apoi montați-o în capacul aparatului urmând, în sens invers, pașii făcuți anterior, pentru demontare.
- În procesul de preparare există posibilitatea formării condensului în jurul vasului. Acesta se colectează într-o cavitare

specială aflată în corpul aparatului. Eliminarea condensului se mai poate face ușor cu ajutorul unui prosop de bucătărie. Pentru a scoate capacul interior:

1. Deschideți capacul Multicooker-ului. Apăsăți cele două bări din plastic aflate pe partea interioară a capacului interior, înspire mijlocul acestuia, pentru a îl elibera. Curățați suprafețele ambelor capace cu un material umed. Dacă doriți puteți spăla capacul demontabil cu un detergent de vase.
 2. Așezați capacul în orificiile specifice și potriviți-l cu capacul principal. Apăsăți marginea superioară a capacului interior până la potrivirea acestuia. Capacul interior trebuie să fie foarte bine montat.
- Pentru a scoate supapa de abur, trageți cu atenție de vârful mantalei exterioare din cavitatea capacului, spre sus și înspire dumneavoastră. Rotiți supapa, deschideți clemă din material plastic în partea de jos, în direcția tubului și demontați mantaua interioară. Spălați ambele componente ale supapei. Remontați supapa în ordinea inversă demontării acesteia. Pentru a împiedica ruperea garniturilor din cauciuc nu le rotiți și nu le demontați în timpul curățării **A3**.

V. SFATURI DE PREPARARE

Greșeli în timpul pregătirii și modalitățile de rezolvare

În acest capitol au fost adunate greșelile tipice care sunt comise în pregătirea mâncării, au fost analizate cauzele posibile și modalitățile de rezolvare.

MÂNCAREA NU S-A PREGĂTIT PÂNĂ LA CAPĂT

Cauze posibile	Modalitatea de rezolvare
Ați omis să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis suficient de bine, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare.	În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker fără un motiv întemeiat. Închideți capacul plin la auzul unui clic. Verificați dacă nu există alți factori care să împiedice închiderea ermetică a capacului și dacă garnitura de etanșare de pe capacul interior nu este deformată.
Castronul și pila de încălzire contactează prost, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare.	Castronul trebuie așezat fix în corpul aparatului, iar fundul trebuie să adere strâns cu pila de încălzire. Verificați dacă în camera de lucru a multicooker nu sunt obiecte străine. Mențineți pila de încălzire curată.
Alegerea necorespunzătoare a ingredientelor pentru mâncare. Aceste ingrediente nu sunt potrivite pentru pregătire după metoda pe care ați ales-o sau ați selectat un program de pregătire necorespunzător. Ingredientele sunt tăiate prea mare, au fost încălțate proporțiile generale de așezare a produselor în castron. Nu ați setat (calculat) corect timpul de pregătire. Varianta rețetei selectate de dvs nu este potrivită pentru pregătire în multicooker.	Este bine să folosiți rețete verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețete în care aveți încredere. Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă rețetei selectate de dvs.
În cazul pregătirii pe abur: în castron este prea puțin apă pentru a asigura o densitate corespunzătoare aburului.	Turnați apă în castron respectând cu strictețe volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți îndoile, verificați nivelul apei pe parcursul procesului de pregătire.
În cazul prăjirii: Ați turnat prea mult ulei în castron. Exces de umiditate în castron.	În cazul unei prăjeli obișnuite este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. În cazul prăjirii în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare. Nu acoperiți capacul multicooker în timpul prăjirii, chiar dacă acest lucru nu a fost menționat în rețetă. Produsele proaspăt congelate trebuie decongelate înainte de prăjire, vărsați surplusul de apă.
În cazul fierberii: evaporarea bulionului în timpul fierberii produselor cu o aciditate crescută.	Unele produse necesită o prelucrare specială înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmăriți recomandările rețetei pe care ați selectat-o.
În cazul coacerii (aluatului nu s-a copt):	Puneți o cantitate mai mică de aluat în castron.

În cazul coacerii (aluatului nu s-a copt):	Ați pus prea mult aluat în castron.	Scoateți aluatul din castron, întoarceți-l apoi așezați-l înapoi în castron. Continuați coacerea până la sfârșit. Data viitoare puneți în castron o cantitate mai mică de aluat.
--	-------------------------------------	--

PRODUSUL S-A FIERT PEA MULT

Ați greșit la alegerea tipului de produs sau la selectarea (setarea) timpului de pregătire. Dimensiunile ingredientelor sunt prea mici.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor.
După finalizarea procesului de pregătire mâncarea a stat prea mult pe încălzirea automată.	Nu este recomandată folosirea îndelungată a funcției de încălzire automată. Dacă la modelul dvs de multicooker este prevăzută deconectarea prealabilă a acestei funcții, atunci folosiți această posibilitate.

LA FIERBERE PRODUSUL SE REVARȘĂ

La fierberea terciului cu lapte laptele se revarșă.	Calitatea și particularitățile laptelui pot depinde de locul și de condițiile de producere. Se recomandă folosirea doar a laptelui ultrapasteurizat cu un nivel de grăsime de până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi diluat puțin cu apă potabilă.
Înainte de fierbere ingredientele nu au fost prelucrate sau prelucrate incorrect (prost spălate etc.). Nu au fost respectate proporțiile ingredientelor sau tipul produsului a fost ales greșit.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor. Crupele cu bob mare, carnea, peștele și fructele de mare spălați-le întotdeauna în mai multe ape până când acestea rămân curate.
Produsul formează spumă	Se recomandă să spălați bine produsul, să scoateți supapa sau să pregătiți cu capacul deschis

MÂNCAREA SE ARDE

Castronul a fost prost spălat după mâncarea precedentă. Învălușul antiaderent al castronului este deteriorat.	Înainte de a începe să gătiți verificați dacă castronul este spălat bine, iar suprafața antiaderentă nu are defecțiuni.
Volumul total al ingredientelor este mai mic decât cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker).
Ați selectat un timp prea mare de pregătire.	Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de multicooker.
În cazul prăjirii: ați omis să turnați ulei în castron; nu ați întors sau ați întors prea târziu produsele în timpul prăjirii.	În cazul unei prăjiri obișnuite turnați în castron doar puțin ulei: este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. Pentru o prăjire uniformă produsele din castron trebuie amestecate periodic sau întoarse pe cealaltă parte peste o perioadă de timp.
În cazul înăbușirii cu abur: în castron nivelul de umiditate este insuficient.	Turnați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker decât dacă nu este neapărat necesar.
În cazul fierberii: în castron este prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor).	Respectați proporțiile corecte dintre lichide și ingredientele solide.
În cazul coacerii: nu ați uns fundul și pereții vasului cu ulei înainte de pregătire.	Înainte de a așeza aluatul în castron, ungeți fundul și pereții vasului cu ulei (nu se recomandă să turnați uleiul în castron!).

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMELE

Ați amestecat prea des produsul în castron	În cazul unei prăjeli obișnuite amestecați mâncarea la un interval de 5-7 minute.
Ați setat un timp de pregătire prea mare.	Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de aparat.

PRĂJITURA A IEȘIT UMEDĂ

Au fost folosite ingrediente nepotrivite care conțin un exces de umiditate (legume suculente sau fructe, fructe congelate, smântână etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Încercați să nu alegeți produse care conțin prea multă apă sau folosiți-le cît mai puțin posibil.
Ați ținut prea mult timp prăjitura în multicooker-ul închis.	Încercați să scoateți prăjitura din castron imediat după terminarea coacerii. În caz de necesitate puteți lăsa prăjitura în multicooker pentru o scurtă perioadă de timp cu funcția de încălzire automată pornită.

PRĂJITURA N-A CRESCUT

Ouăle cu zahărul n-au fost bătute suficient de bine.	Folosîți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de prelucrare preventivă, proporțiile rețetei trebuie să corespundă recomandărilor.
Aluatul a stat prea mult cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat defectuos aluatul.	
Au făcut greșeli la unirea ingredientelor.	
Rețeta aleasă de dvs nu se potrivește pentru coacerea în acest model de multicooker.	

La o serie de modele de multicooker REDMOND în programele «STEW» și «SOUP» în cazul unei cantități insuficiente de lichid se activează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de pregătire se oprește, iar aparatul trece în regim de încălzire automată.

Timpul de gătire recomandăți al diverselor alimente la prepararea la abur

	Aliment	Greutate, g / număr	Cantitatea de apă, ml	Timp de preparare, min
1	Mușchiuleț de porc / cotlet de vită (cubulețe de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 Min/ 30 Min
2	Mușchiuleț de miel (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	25 Min
3	Carne de pui (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
4	Chiftele /Perişoare	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10 Min/ 15 Min
5	Pește (Filet)	500	500	10 Min
6	Creveți pentru salată (decorticat, fiert-congelat)	500	500	5 Min
7	Pelmeni /Chinkali	4 buc.	500	15 Min
8	Cartofi (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
9	Morcovi (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	500	35 Min
10	Sfecă (cubulețe de 1,5x1,5 cm)	500	1500	1 oră și 10 Min
11	Legume (congelate)	500	500	10 Min
12	Ouă	3 buc.	500	10 Min

i Acestea sunt recomandări generale. Timpul real de preparare se poate modifica în funcție de calitatea unui anumit aliment, precum și de preferințele dumneavoastră.

Recomandări pentru utilizarea temperaturii în programul „MULTICOOK“

Temperatura de preparare	Utilizări recomandate (vedeți și Cartea de bucate)
35°C	Fementarea aluatului, prepararea oțetului

40°C	Prepararea iaurtului
45°C	Fermentare
50°C	Dospire
55°C	Prepararea glazurii
60°C	Prepararea ceaiului verde sau a alimentelor pentru copii
65°C	Fierberea cârnii ambalate în vid
70°C	Prepararea Punch-ului
75°C	Pasteurizarea sau prepararea ceaiului alb
80°C	Prepararea vinului fiert
85°C	Pregătirea Quark-ulu sau prepararea alimentelor ce necesită un timp mai îndelungat de preparare
90°C	Prepararea ceaiului roșu
95°C	Prepararea terciului cu lapte
100°C	Prepararea bezelelor sau a gemurilor
105°C	Prepararea piftiei
110°C	Sterilizare
115°C	Prepararea siropului din zahăr
120°C	Prepararea jambonului
125°C	Prepararea fripturii înăbușite
130°C	Prepararea ruladelor
135°C	Prepararea produselor semipreparate până la formarea crustei crocante
140°C	Afumare
145°C	Coacerea în folie a legumelor și peștelui
150°C	Coacerea în folie a cârnii
155°C	Coacerea produselor din aluat dospit
160°C	Prăjirea produselor din carne de pasăre
165°C	Prăjirea fripturii
170°C	Prăjirea în manta de aluat, prepararea Nuggets-ilor, prepararea cartofilor prăjiți

Tabel cu programele de preparare (setări de funcționare)

Program	Recomandări de preparare	Timpul standard de preparare	Intervalul de timp / pauză	Start cu întârziere	Atingeră pașii de funcționare	Autoîncălzire
COOK/BEANS	Fierberea legumelor și a legumelor păstăioase	40 Min	5 Min – 8 Ore / 5 Min	+	-	+

ROU

BAKE		Coacerea checurilor, biscuiților, prăjiturilor, produselor cu aluat dospit	45 Min	10 Min – 8 Ore / 5 Min	+	-	+
FRY	MEAT	Prăjirea cărnii	15 Min	5 Min – 2 Ore / 1 Min	-	-	+
	FISH	Prăjirea peștelui	12 Min				
	VEGETABLES	Prăjirea legumelor	18 Min				
YOGURT		Prepararea iaurtului	8 Ore	10 Min – 12 Ore / 5 Min	+	-	-
VACUUM		Prepararea alimentelor ambulate în vid	2 Ore 30 Min	5 Min – 12 Ore / 10 Min	+	-	+
MULTICOOK		Prepararea diverselor alimente cu posibilitatea de a seta temperatură de preparare în intervalul de la 35° până la 170°C în pați de 5°C	30 Min	2 Min – 1 oră / 5 Min 1 oră – 15 ore / 10 Min	+	-	+
	MEAT	Prepararea la abur a cărnii	40 Min	5 Min – 2 Ore / 5 Min	+	+	+
	FISH	Prepararea la abur a peștelui	25 Min				
STEAM	VEGETABLES	Prepararea la abur a legumelor	30 Min				
		Fierberea pastelor făinoase din diverse aluaturi, fierberea cârnăciorilor, pelmenilor și a altor produse semipreparate	8 Min	2 Min – 1 Oră / 1 Min	-	+	+
PILAF		Prepararea diverselor feluri de pilaf	1 Oră	10 Min – 2 Ore / 5 Min	+	-	+
RICE/GRAIN		Fierberea în apă a orezului, a cerealelor integrale și a diverselor garnituri	35 Min	5 Min – 4 ore / 1 Min	+	-	+
SOUP		Prepararea felurilor întâi	1 Oră	10 Min – 8 Ore / 5 Min	+	-	+
SLOW COOK		Prepararea laptelui topit unturiu din carne, jambonului, piftiei, aspicului	2 Ore 30 Min	10 Min – 12 Ore / 10 Min	+	-	+
	MEAT	Prepararea la foc mic a cărnii	1 Oră	10 Min – 12 Ore / 5 Min	+	-	+
	FISH	Prepararea la foc mic a peștelui	35 Min				
STEW	VEGETABLES	Prepararea la foc mic a legumelor	40 Min				

i În Programul „MULTICOOK” funcția de autoîncălzire este disponibilă doar pentru setările de temperatură cu valori între 75 și 170°C.

VII. ACCESORII SUPLIMENTARE

Penru achiziționarea accesoriilor suplimentare pentru REDMOND RMC-800S-E sau pentru a primi informații despre noile produse REDMOND, accesați site-ul www.redmond.company sau cereți informații în magazinele dealerilor autorizați.

VIII. ÎNAINTE DE A CONTACTA CENTRUL DE SERVICII

Eroarea afișată	Cauza erorii	Remediu
E1 - E5	Iregularități ale sensorului de temperatură	Deconectați aparatul de la priza electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă la reconectarea multicooker problema persistă, atunci adresați-vă unui centru service.

Eroarea afișată pe ecran	Cauza erorii	Remediu
Aparatul nu pornește.	Nu are curent electric.	Verificați tensiunea de alimentare din rețea.
Alimentele se prepară prea încet	Întreruperi de curent.	Verificați tensiunea de alimentare din rețea.
	Între vas și elementul de încălzire se află corpuri străine.	Îndepărtați corpurile străine.
	Vasul nu stă drept în Multicooker.	Așezați vasul drept, fără înclinări.
	Discul de încălzire este murdar.	Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. RESPONSABILITĂȚILE DE GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării. În timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparație, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defecte din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnătura magazin vânzătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipularea necorespunzătoare, și de asemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzura fizică a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigilii ș.m.d.).

Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricație a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului.

Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.

Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajer, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

Bluetooth este o marcă înregistrată a companiei Bluetooth SIG, Inc.

App Store este o marcă a serviciului Apple Inc., înregistrată în SUA și alte țări.

Google Play este o marcă înregistrată a companiei Google Inc.



Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó nem vállal felelőséget a biztonsági követelményektől és a termék üzemeltetési szabályaitól való elállás következtében keletkezett károkért.
 - Jelen elektromos készülék egy többfunkciós eszköz, amely ételkészítésre használandó lakásokban, falusi házakban, szállodai szobákban, üzletek háztartási helyeiben, irodákban vagy egyéb hasonló körülményű nem ipari üzemeltetésre. A készülék ipari vagy bármely egyéb helytelen használata a termék megfelelő üzemeltetésének feltételei megsértésének tekintendő. Ebben az esetben a gyártó nem vállal felelősséget az esetleges következményekért.
 - Mielőtt áramosítaná a készüléket, ellenőrizze megegyezik-e a hálózati feszültség a készülék névleges feszültségi értékével (lásd a műszaki adatokat vagy a termék gyári tábláját).
 - Használjon a készülék teljesítményének megfelelő hosszabbítót – a paraméterek eltérése rövidzárlathoz vagy kábelégéshez vezethet.
 - A készüléket csak leföldelt konnektorba dugja, ez kötelező követelmény áramütés elkerülése céljából. Használjon hosszabbítót, győződjön meg arról, hogy annak is van földelése.
- STOP FIGYELEM!** A készülék működése során a készüléktest, főzőedény és fém részek melegednek! Legyen óvatos! Használjon konyhai edényfogó kesztyűt. Forró gőz által kapott égési sérülések elkerülése érdekében ne dőljön a készülék fölé fedélnyitás közben.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból használat után ill. tisztítás és áthelyezés közben. Az elektromos vezetéket száraz kézzel húzza ki, a csatlakozót fogva a vezeték helyett.

- Ne húzza át az elektromos vezetéket az ajtók nyílásain keresztül vagy hőforrás közelében. Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne legyen áttekeredve ill. behajlítva, ne érintkezzen éles tárgyakkal, sarkokkal és bútor széleivel.

STOP

EMLÉKEZZEN: az elektromos kábel véletlen károsodása olyan működési zavarokat idézhet elő, amelyek nem tartoznak a garanciális követelmények körébe, valamint áramütést okozhat. A sérült elektromos vezetéket sürgősen cserélni szükséges a szervizközpontban.

- Ne helyezze a készüléket puha felületre, ne takarja le működés közben – ez túlmelegedéshez vagy a készülék meghibásodásához vezethet.
- Tilos a készüléket szabad téren használni – ez súlyos károsodáshoz vezethet, ha a készülék készüléktestébe nedvesség vagy idegen tárgyak kerülnek.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos utasításait.

HUN

STOP

TILOS a készüléktestet vízbe meríteni vagy vízsugár alá helyezni.

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzelmi- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet megváltoztatása. A

készülék javítását kizárólag a szervizközpont illetékes szakembere végezheti. A szakszerűtlenül elvégzett munka a készülék károsodásához, személyi sérüléshez vagy anyagi károkhoz vezethet.

STOP FIGYELEM! Bármely meghibásodásnál a készüléket használni tilos.

Műszaki jellemzők

Típus	RMC-800S-E
Teljesítmény	900 W
Feszültség	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata	5 l
Edény bevonata	tapadásgátló kerámia
Kijelző	LED
3D-fűtés	van
Programok száma	48 (20 automatikus, 28 kézi beállítású)
Gőzselemp	levegő
Belső fedél	levegő
Adatátviteli protokoll	Bluetooth v4.0
Minimális támogatott Android változat	4.3 Jelly Bean
Minimális támogatott iOS változat	8.0

Automatikus programok

- MULTICOOK
- RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)
- SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)
- PILAF (PILAF)
- FRY – MEAT (SÜTÉS – HÚS)
- FRY – FISH (SÜTÉS – HAL)
- FRY – VEGETABLES (SÜTÉS – ZÖLDSEĞ)
- STEAM – MEAT (PÖRKÖLT – HÚS)
- STEAM – FISH (PÖRKÖLT – HAL)
- STEAM – VEGETABLES (PÖRKÖLT – ZÖLDSEĞ)

- PASTA (TÉSZTA)
- VACUUM (VÁCUUM)
- SOUP (LEVES)
- YOGURT (JOGHURT)
- BAKE (SÜTEMÉNY)
- STEAM – MEAT (PÁROLÁS – HÚS)
- STEAM – FISH (PÁROLÁS – HAL)
- STEAM – VEGETABLES (PÁROLÁS – ZÖLDSEĞ)
- COOK/BEANS (FŐZÉS/BABFÉLÉK)
- REHEAT (MELEGÍTÉS)

Funkciók

Automatikus melegítés	24 óra időtartományban
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása	van
Startidő késleltetés	24 óra időtartományban
Vezérlőpanel zár	van

Felszereltség

Multicooking	1 db.	Lapos kanál	1 db.
Edény	1 db.	Recept szakácskönyv	1 db.
Párolókönténer szabályozható térfogattal	1 db.	Használati útmutató	1 db.
Olajsütő kosár levehető fogóval	1 db.	Servizkönyv	1 db.
Mérőpohár	1 db.	Elektromos tápkábel	1 db.
Merőkanál	1 db.		

i A gyártó, a termék fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

Multicooking szerkezeti felépítése A1

- | | | |
|-------------------------|---------------------|--|
| 1. Készülék fedél | 6. Készülék ház | 11. Mérőpohár |
| 2. Levegő belső fedél | 7. Hordozófogantyú | 12. Párolókönténer szabályozható térfogattal |
| 3. Edény | 8. Levegő gőzselemp | 13. Fritőzkosár olajsütéshez |
| 4. Fedél nyitófogantyú | 9. Lapos kanál | 14. Elektromos tápkábel |
| 5. Kijelző vezérlőpanel | 10. Merőkanál | |

Vezérlőpanel A2

- „Keep warm/Cancel” („Automatikus melegítés/Törlés”) gomb – Automatikus melegítés bekapcsolás/kikapcsolás funkció; „REHEAT” program bekapcsolása; ételkészítési program megszakítása; az elvégzett beállítások törlése.
- „Menu” („Menü”) gomb – automatikus főzési program kiválasztása.
- gomb – vezérlőpanel zár.
- gomb – a főzési idő, startidő késleltetés időértéke vagy a hőmérséklet csökkentése („MULTICOOK” programban).
- „Timer/Time delay” („Időzítő / Időkésleltetés”) gomb – időbeállítás üzemmód vagy startidő késleltetés időérték kiválasztása.
- „+” gomb – a főzési idő, startidő késleltetés időértéke vagy a hőmérséklet növelése („MULTICOOK” programban).
- „Select product” („Termék kiválasztás”) gomb – termék kiválasztás „FRY”, „STEAM”, „STEAM” programokban.
- „Multicook/C” gomb – „MULTICOOK” program kiválasztása.
- „Start/Reheat” („Start/Automatikus melegítés”) gomb – Addott üzemmód bekapcsolás; Automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolása.
- Kijelző.

Kijelző indikátorok A2

- Főzési program.
- Termék kiválasztás „FRY”, „STEAM”, „STEAM” programokban.
- Hőmérséklet kiválasztás.
- Főzési idő, startidő késleltetés vagy a hőmérséklet érték.
- Főzési idő kiválasztás; főzési üzemmód jelzés.
- Startidő késleltetés kiválasztás; startidő késleltetés üzemmód jelzés.

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolítsa el az összes csomagoló- és reklámanyagot.

! Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, utasító (ha van), illetve sorozatszámot tartalmazó matricát! A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszűnését jelenti.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Nedves törölkendővel törölje meg a készülék burkolatát, az edényt mossa el és várja meg, amíg a készülék megszárad. Idegen szagok megjelenése elkerülése érdekében, első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd „Készülék karbantartása”). Helyezze a készüléket merő, víz, szimmetrikus felületre úgy, hogy a gőzselempből kilépő gőz, ne érintkezzen a tapétával, dekoratív burkolattal, elektromos készülékekkel és más tárgyakkal, vagy olyan anyagokkal, melyek magas nedvességtartalom és hőmérséklet következtében megsérülhetnek.

Ételkészítés előtt, győződjön meg arról, hogy a multicooking belseje és látható részei sérülésmentesek, nincsenek megtörve, valamint hibáktól mentesek. Kerülni kell a fűtőelem és edény közötti részbe idegen tárgy bekerülését.

II. MULTICOOKING HASZNÁLATA

A Ready for Sky technológia

A Ready for Sky technológia lehetővé teszi az azonos nevű szoftver alkalmazás használatát a készülék okostelefonról vagy tabletről történő távvezérlése érdekében.

- Töltsön le a szoftvert az App Store-ból vagy a Google Play (az operációs rendszertől függően) az okostelefonjára vagy tabletyére.

- Kapcsolja be a Bluetooth v4.0 funkciót a mobil eszközén.
- Nyissa meg a Ready for Sky alkalmazást, hozzon létre egy fiókot és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
- Nyissa meg és frissítse a mobil eszközéhez történő csatlakoztatáshoz rendelkezésre álló készülékek listáját.
- A rendelkezésre álló készülékek listájából válassza ki a csatlakoztatni kívánt készüléket. A készülék neve megegyezik a modell számmal. Beállíthat új nevet vagy leállíthatja az alapértelmezett telepítést.
- Hagyja jóvá a kiválasztott készülék csatlakoztatását, és kövesse a mobil eszköz képernyőjén megjelenő utasításokat. A csatlakozás alatt a  és  szimbólumok váltakozva jelennek meg a többfunkciós sütő kijelzőjén.

Ahhoz, hogy a készülék tökéletesen működjön, ajánlott a mobil készülékeket legfeljebb 15 méteres távolságra helyezni.

A készülék vezeték nélküli hálózaton keresztül kezelése. A R4S Gateway alkalmazás telepítési útmutatója a http://redmond.comany/APP_manual_appgateway linken érhető el.

Vezérlőpanel zárolása

A REDMOND RMC-800S-E multicooking vezérlőpanel jogosultatlan használat elleni zárolási funkcióval van ellátva („gyermek zárral”). A zárolási funkció bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot hangjelzéssel. Kigyullad a gomb indikátora, miután a vezérlőpanel összes többi gombja nyomásra nem reagál. Az adott funkciót bármikor használhatja: készenléti állapotban, program beállítás közben vagy a program indítását követően.

A zárolás törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot hangjelzéssel. A gomb indikátora kialszik.

Energiafüggetlen memória

A REDMOND RMC-800S-E multicooking, energiafüggetlen memóriával rendelkezik. Áramkimaradás esetén a készülék megőrzi az összes felhasználói beállítást, miután a főzési folyamatot a leállás szakaszától folytatja.

 Abban az esetben, ha az áramkimaradás hosszabb idejű és a főzési program folytatása lehetetlen vagy nem ajánlott, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról. Következő bekapcsolásnál, a beállítások törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „---” üzenet.

Program startidő késleltetése

A startidő késleltetés funkció lehetővé teszi olyan időintervallum beállítását, mely befejezte után az étel kész kell, hogy legyen (az adott program működési idejének figyelembevételével). A startidő késleltetést 24 óra időtartományban lehet beállítani 5 perces módosításlépéssel.

 Figyelembe kell venni, hogy a startidő késleltetés időértéke magasabb kell legyen, mint a főzési idő, különben a program a „Start/Reheat” gomb megnyomását követően, azonnal beindul.

A startidő késleltetés időértéke beállításához (kivéve a „MULTICOOK” programot):

- A „Menu” gomb megnyomásával válassza ki a főzési programot.
- Nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot, szükség esetén módosítsa a főzési időt. Ismételtlen nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Time delay” és a startidő késleltetés indikátor jelenik meg (a főzési folyamat befejeztig hátra maradt idő a startidő késleltetés ideje figyelembevételével).
- A „-” és „+” gombokat nyomva, csökkentse vagy növelje az időértéket. Az időérték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

 Az főzési időérték „MULTICOOK” programban való beállításával kapcsolatos tudnivalókat lásd a megfelelő lenti fejezetben. A startidő késleltetés funkció a „FRY” és „PASTA” programok kivételével, minden automatikus főzési programban elérhető.

Startidő késleltetés időértéke beállítás alkalmával, figyelembe kell venni, hogy „STEAM” programban az idő visszazámlálása csak akkor kezdődik, amikor a multicooking eléri a megfelelő üzemi hőmérsékletet (a víz forrást követően).

 Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció használatát, ha a recept gyorsan romló terméket tartalmaz.

Automatikus melegítés

Az automatikus melegítés funkció önműködően bekapcsol azonnal, a főzési program befejezte után (a „YOGURT” program kivételével), és tartja a készétel hőmérsékletét 70–75°C fokon 24 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmódban a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora világít, a kijelzőn a Funkció adott ideje visszazámlálása lesz megjelenítve.

Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót előzetesen ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot.

Az automatikus melegítés funkció időbeni kikapcsolása céljából, a program működésekor nyomja meg és néhány másod-

percig tartsa lenyomva a „Start/Reheat” gombot addig, amíg a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora ki nem alszik. Az automatikus melegítés funkció újraindításához nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Start/Reheat” gombot (a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora világítani kezd).

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál (kivéve a „MULTICOOK” és „REHEAT” programokat)

- A „MULTICOOK” és „REHEAT” programok használatával kapcsolatos tudnivalókat, megfelelő fejezetekben találhatja.
- Készítse elő (mérje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve folyadékok is, az edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
- Helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
- Zárja le a multicooking fedelét kattantásig. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra.
- A „Menu” gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési programot, a kijelzőn az adott főzési program indikátora és az alapértelmezett beállított főzési idő jelenik meg. „FRY”, „STEAM” és „STEAM” programokban a „Select product” gombot nyomva, válassza ki a szükséges terméket: a kijelzőn kigyullad a megfelelő indikátor – „MEAT”, „FISH” vagy „VEGETABLES” – és az alapértelmezett beállított főzési idő. A főzési időt módosítani lehet.
- Szükség esetén, állítsa be a startidő késleltetés időértékét.
- Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Reheat” gombot. Kigyullad a „Start/Reheat” és „Keep warm/Cancel” gomb indikátora. Elkezdődik az ételkészítési folyamat és az adott program főzési ideje visszazámlálása.
- Program működése közben, a „Start/Reheat” gombot nyomva és tartva, előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót (a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora kialszik).
- A főzési program befejeztől hangjelzés értesíti Önt. A továbbiakban a beállításoktól függően, a készülék automatikus melegítés üzemmódban (a kijelzőn az adott program főzési ideje visszazámlálása látható) vagy készenléti állapotba tér át.
- A főzési program megszakításához, a kiválasztott program törléséhez és az automatikus melegítés kikapcsolásához, nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot.

A főzési idő módosításához:

- A főzési program kiválasztását követően nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Timer” indikátor fog világítani, az időt jelző számok pedig, villogni kezdenek.
- A „+” vagy „-” gombot nyomva, állítsa be a szükséges időértéket. Az érték gyors módosításához, tartsa lenyomva a megnyomott gombot.
- A főzési idő beállítását követően (a kijelzőn a számok tovább villognak) térjen át a következő lépéshez. Az elvégzett beállítások törléséhez, nyomja meg a „Keep warm/Cancel” gombot, miután indítsa újra az adott főzési programot.

 A főzési program kezi beállítások, vegye figyelembe a főzési programban alkalmazható időtartományt és módosításlépést. Egyes programokban, a főzési idő visszazámlálása csak a beállított üzemi hőmérséklet elérését követően kezdődik.

„MULTICOOK” program

A program, a felhasználó által előre beállított hőmérséklet (35 és 170°C fok hőmérséklettartományban 5°C módosításlépéssel) és idő paraméterekkel (2-től 15 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel 1 órán belüli intervallummal, illetve 10 perces módosításlépéssel 1 órán túli intervallummal) történő ételkészítésre használható.

 Abban az esetben, ha a főzési hőmérséklet 75°C foknál alacsonyabb, az automatikus melegítés funkció a „MULTICOOK” programban nem elérhető.

- Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-3 pontjait.
- Nyomja meg a „Multicook/CO” gombot. A kijelzőn a főzési hőmérséklet jelenik meg (alapértelmezett – 100°C). A „-” vagy „+” gombot nyomva, be lehet állítani a hőmérséklet értékét.
- 2-3 másodperc múlva a hőmérséklet beállítását követően, a kijelzőn kigyulladnak a „Timer” indikátor és a főzési idő alapértelmezett beállított villogó számértéke (30 perc).

 Abban az esetben, ha Ön nem érkezett beállítani a szükséges főzési hőmérsékletet, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot hangjelzéssel, miután ismétélje meg a beállítást.

- A „-” vagy „+” gombot nyomva, be lehet állítani az időértéket. Az érték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
- Szükség esetén, állítsa be a startidő késleltetés időértékét. Ehhez nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Time delay” indikátor és a hátra maradt főzési idő jelenik meg a késleltetési időérték figyelembevételével. Az időértéket a „-” vagy „+” gomb megnyomásával lehet módosítani. Az érték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

HUN

6. A továbbiakban kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 6-8 pontjait.

„RICE/GRAIN” program

A program javasolt rizs és kásák főzésére különböző gabonafélékből. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 35 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartományban 1 perces módosításléppel.

„SLOW COOK” program

Sült tej, pörkölt, csülök, kocsnya, aszpik készítésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban – 2 óra 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosításléppel.

„PILAF” program

A program, különböző húsos, halas vagy zöldséges pilafok készítésére ajánlott. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 1 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosításléppel.

„FRY” program

Ajánlott hús és hústermékek, hal és tenger gyümölcsei, illetve zöldségek készítésére. Az alapértelmezett beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product” gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 15 perc, „FISH” – 12 perc, „VEGETABLES” – 18 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 1 perces módosításléppel. A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

„STEAM” program

Ajánlott hús és hústermékek, hal és tenger gyümölcsei, illetve zöldségek párolására, valamint kocsnya és más, hosszabb idejű főzési időt igénylő ételek készítésére. Az alapértelmezett beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product” gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 1 óra, „FISH” – 35 perc, „VEGETABLES” – 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosításléppel.

„PASTA” program

Ajánlott tészta, tojás és virsli főzésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 8 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 2 perctől 1 óra időtartományban 1 perces módosításléppel. A startidő késleltetés funkció nem elérhető. Töltsön vizet az edénybe. Ügyeljen, hogy a vízszint az edény belső falán található szintskála maximális jelzése alatt legyen. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-7 pontjait. A víz forrást követően hangjelzést hall. Óvatosan nyissa ki a készülék fedelét és rakja a hozzávalókat, zárja le a fedelet kattanásig. Nyomja meg a „Start/Reheat” gombot. A kiválasztott program beindul és elkezdődik a főzési idő visszaszámlálása. A továbbiakban kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 8-9 pontjait.

 Egyes termékek készítése során, lehetséges hab képződése. Annak edényből való kifolyása elkerülése érdekében, a termék forrásban lévő vízbe való behelyezését követő néhány perc elteltével, nyissa ki a készülék fedelét.

„VACUUM” program

Ajánlott vákuumsomagolású termékek készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 2 óra 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosításléppel.

„SOUP” program

Ajánlott levelek, valamint kompótok és italok készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 1 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításléppel.

„YOGURT” program

Ajánlott joghurtok készítésére és tésztakelesztésre. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 8 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosításléppel. Az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

„BAKE” program

Ajánlott sütemények (kuglófok, piskóták, piték) készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 45 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításléppel.

 Kényversénstől, a főzési folyamat teljes ideje alatt, javasolt az automatikus melegítés funkció kikapcsolása.

„STEAM” program

Ajánlott párolt hús és hústermékek, diétás ételek, gyermekételek készítésére. Az alapértelmezett beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product” gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 40 perc, „FISH” – 25 perc, „VEGETABLES” – 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosításléppel.

Az adott programban való ételkészítéshez, használja a speciális, szabályozható térfogatú konténert (a készlet tartozéka):

1. Töltsön az edénybe 600-1000 ml vizet.
2. Helyezze a konténer belső edényét a külső foglalatba úgy, hogy az edény kiálló részei a nyílásokba illeszkedjenek. A külső foglalat belső részén 2 féle magasságszabályzó nyílás található, mely segítségével szabályozni lehet a konténer térfogatát.
3. Helyezze a konténert az edénybe.
4. Mérje ki és készítse elő a recept szerinti hozzávalókat, egyenletesen rakja a konténerbe.
5. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 2-9 pontjait.

„COOK/BEANS” program

Ajánlott zöldségek és babfélék főzésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításléppel.

„REHEAT” program

Ajánlott készletek melegítésére. Az adott program az ételt 70-75°C fokra melegíti fel és 24 órán keresztül melegen tartja. A program tartalmazza a főzési idő visszaszámlálás funkciót. Szükség esetén a melegítést kézzel le lehet állítani.

A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

1. Rakja a készletet az edénybe. Helyezze az edényt a készülék belsejébe, győződjön meg, hogy az edény szorosan a fűtélemhez ér. Zárja le a multicooking fedelet kattanásig. Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot hangjelzésig. Kigyullad a gomb indikátora, elkezdődik a melegítési folyamat és az idő visszaszámlálása. A program befejeztét követően, hangjelzést hallhat. A készülék készenléti állapotba tér át.
3. A melegítési folyamat megszakításához, Nyomja meg és hangjelzésig tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot. Az indikátor kialszik.



A „REHEAT” program képes az ételt 24 órán keresztül melegen tartani, azonban nem ajánlott az ételt 2-3 óránál hosszabb ideig melegen tartani, ez az étel íze változódnihoz vezethet.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tésztakelesztés
- Fondi készítés
- Olajsütés
- Túró, sajt készítése
- Híg termékek pasztózórése
- Edény és személyes használati tárgyak sterilizálása.

IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék le van csatlakoztatva Az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt.
- Tisztításhoz használjon puha törölkendőt és kímélő mosogatószer. Ajánlott a készülék ételkészítés utáni, azonnali tisztítása.



Tilos a készülék tisztításánál durva tisztítóeszköz vagy szivacs, valamint koptató hatású kémiaiag agresszív hatású tisztítóanyag használata. Tilos a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapviz alá rakni!

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ajánlott „STEAM” – FISH” programban egy fél citromot főzni, a főzési időt alapértelmezett beállítás szerint, módosítás nélkül kell hagyni.
- Az edényt és az alumínium fedelet ajánlott minden használat után tisztítani. Az edényt mosogatógépben is lehet tisztítani. Az edény tisztítását követően törölje szárazra az edény teljes felületét.
- A gőzselepet ajánlatos minden használat után tisztítani. A gőzselepet tisztításához, óvatosan vegye le és szerelje szét a szelepet, folyó csapviz alatt mossa el, majd teljesen szárazra ki, fordított sorrendben szerelje a helyére.
- Ételkészítési folyamat közben lehetséges kondenzátum képződése, amely az adott típusnál speciális, az edény körüli mélyedésben gyűlik össze. A kondenzátumot könnyű eltávolítani törölkendővel vagy konyhai papírtöröl segítségével.

A belső fedél levételéhez:

4. Nyissa ki a multicooking fedelet, a fedél belső részén nyomja meg a 2 műanyag rögzítőt, vegye le a fedelet. Törölkendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedél felületét, szükség esetén, használjon edénytisztítószert.
5. Tisztítás követően, fedelet helyezze az alsó vágatókba és illesse össze a fedéllel, nyomja meg a belső fedelet kattanásig. A belső fedél szorosan kell, hogy rögzítődjön.

A gőzselepet leszereléséhez, óvatosan húzza meg a gőzselepet a kiálló részénél fogva saját irányába. Fordítsa el a gőzselepet

a nyíl irányába, nyissa ki a belső részen található rögzítőt és vegye le a külső burkolatot. Mindkét részt tisztítsa meg, fordított sorrendben szerelje vissza a gőzszelveget. A gumitömítés szakadása elkerülése érdekében, a gőzszelveget tisztítás és szerelés közben ne csavarja és ne húzza erőteljesen **A5**.

V. FŐZÉSI JAVASLATOK

Ételkészítés során felmerülő hibák és a hibaelhárítás módjai

Az alábbi fejezetben azok a jellegzetes hibák vannak feltüntetve, melyekkel a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítás módjai.

AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN

A hiba lehetséges okai	Hibaelhárítás módja
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légmentesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelet kattanásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi sem zavarja a fedél megfelelő lezárását és a belső fedél tömítőgűrűje nem deformálódott.
Az edény és a fűtőelem nem szorosan érintkeznek egymáshoz, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronggal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Kerülje a fűtőkorong elszennyeződését.
A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávalók nem felelnek meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési programot választotta. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, így meg vannak sérítve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számította ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elegendő gőz képződéséhez.	Az edénybe csak a receptbe előírt, víz mennyiséget töltsen. Ha kételkedik, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben.
Sütésnél: Az edénybe túl sok növényi olajat töltött Az edényben túl nagy a páratartalom.	A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használatát az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait. Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mirelit termékeket sütés előtt ki kell fagyasztani, valamint le kell önteni róla a vizet.
Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú élelmiszerek készítésénél	Egyes élelmiszerek főzés előtt elő kell készíteni: meg kell mosni, dinsztelni és más. Kövesse az adott recept utasításait.
Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen):	Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe. Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süsse tovább teljes elkészültségig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.

AZ ÉLELMISZER TÚFŐTT

Ön összetévesztette az élelmiszer kiválasztását a főzési idő beállításával (kiszámításával). Túl kis méretűek a hozzávalók.

Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.

Főzés után a késztétel túl sokáig volt automatikus melegítés üzemmódban.	Az automatikus melegítés üzemmód hosszan tartó használata nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Ön multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód előzetes kikapcsolása, Ön kihasználhatja ezt a lehetőséget.
--	---

FŐZÉS KÖZBEN AZ ÉTEL KIFUTT

Tejalapú kékészítésénél kifutott a tej.	A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és körülményeitől függenek. Ajánlatos csak ultrapasztörőzött, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet ivóvízzel hígítani lehet.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak előkészítve (nem elegendő volt megmosva és más). Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki az élelmiszert.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel. A gabonaféléket, húst, halat és tenger gyümölcseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapvíz alatt.
Habképző termék	Érdemes alaposan megmosni a terméket, levenni a szelepet vagy nyitott fedél-nél készíteni

AZ ÉTEL ODAÉG

Az edényt, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadásgátló bevonata megsérült.	Mielőtt főzni kezdene, bizonyosodjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van-e mosva, valamint a tapadásgátló bevonat nem sérült.
Az élelmiszer mennyisége kevesebb a receptben előírtól.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkenjen a főzési időt vagy a már ellenőrizett, az adott készülékhez adaptált receptet használja.
Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt.	Hagyományos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját lelje be. Ahhoz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy meg kell fordítani.
Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony.	Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét
Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek betárazva az arányok)	Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat.
Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal	A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületeit vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat tölteni az edénybe!)

AZ ÉLELMISZER ELVESZÍTETTE SZELETELÉS UTÁNI ALAKJÁT

Túl gyakran keverte az ételt.	Hagyományos sütésnél az ételt csak 5-7 percnél kell megkeverni.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkenjen a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait.

A SÜTEMÉNY NEDVES LETT

Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túlérzett zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl és más).	Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Igyekezzen olyan élelmiszerek kiválasztását, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, mellesz, vagy legkevesebb mértékben használni.
--	--

HUN

Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban.	Igyekezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kivenni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót.
---	--

A SÜTEMÉNY NEM EMELEDET FEL

A tojás a cukorral nem kellőképpen lett felverve.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
A sütőporral készült tészta sokáig állt.	
Őn nem szitálta meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyúrta a tésztát.	
Hibát követtek el a hozzávalók összekeverésénél.	
A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típus sütési paramétereinek.	

A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

Párolt ételek javasolt elkészítési ideje

	Termék	Súly, g/mennyiség	Vizmennyiség, ml	Főzési idő, perc
1	Sertésfilé/marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	20 perc / 30 perc
2	Bárány filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	25 perc
3	Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15 perc
4	Hüsgombócok/fasírtok	180 (6 db.) / 450 (3 db.)	500	10 perc / 15 perc
5	Hal (filé)	500	500	10 perc
6	Garnélarak salátához, tisztított, főtt-mirelit	500	500	5 perc
7	Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15 perc
8	Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35 perc
9	Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	1500	1 óra 10 perc
10	Mélyfagyasztott zöldségek	500	500	10 perc
11	Párolt tojás	3 db.	500	10 perc

i Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett idő az adott termék minőségétől, illetve az őn is igényeitől függően, eltérhet a javasolt időtől.

Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok (lásd a receptkönyv javaslatait)
35°C	tésztakelesztés, ecet készítése
40°C	joghurtok készítése
45°C	kenyérkovász
50°C	erjedés
55°C	cukornáz készítése

60°C	zöld tea, gyermekétel készítése
65°C	vákuum csomagolású hús készítése
70°C	puncs készítése
75°C	pasztörözés, fehér tea készítése
80°C	forralt bor készítése
85°C	túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése
90°C	vörös tea készítése
95°C	tejalapú kásák készítése
100°C	habcsók vagy dzsem készítése
105°C	kocsonya készítése
110°C	sterilizáció
115°C	cukorszirup készítése
120°C	csülök készítése
125°C	pörkölt készítése
130°C	feljutt készítése
135°C	készletek ropogóssá sütése
140°C	füstölés
145°C	zöldségek és hal sütése (fóliában)
150°C	hús sütése (fóliában)
155°C	sütemények készítése élesztős tésztából
160°C	baromfi sütése
165°C	szeletek sütése
170°C	hasábburgonya sütése olajban, baromfiszeletek sütése tésztában

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány, másodpercek	Startáló késleltetés	Üzemi programok beállítása	Automatikus melegítés
COOK/BEANS	Zöldségek, babfélék főzése	40 perc	5 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
BAKE	Kuglófok, piskóták, felfújítak, termékek készítése élesztős tésztából	45 perc	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
MEAT	Hús sütése	15 perc	5 perc – 2 óra / 1 perc	-	-	+
FISH	Hal sütése	12 perc				
VEGETABLES	Zöldség sütése	18 perc				
YOGURT	Joghurt készítése	8 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	+	-	-

VACUUM	Vákuumsomagolású termékek főzése	2 óra 30 perc	5 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	+
MULTICOOK	Különböző ételek készítése 35 és 170°C fok hőmérséklettartományban 5°C fok módosításléptéssel	30 perc	2 perc – 1 óra / 5 perc 1 óra – 15 óra / 10 perc	+	-	+
STEAM	MEAT	Párolt hús készítése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+
	FISH	Párolt hal készítése	25 perc			
	VEGETABLES	Párolt zöldségek készítése	30 perc			
PASTA	Különböző lisztből készült tészták főzése, virsti; ravioli és más félkész termék főzése	8 perc	2 perc – 1 óra / 1 perc	-	+	+
PILAF	Különböző piláfok készítése	1 óra	10 perc – 2 óra / 5 perc	+	-	+
RICE/GRAIN	Különböző gabonafélék és köretek készítése. Vizalápu kásák készítése.	35 perc	5 perc – 4 óra / 1 perc	+	-	+
SOUP	Levesek készítése	1 óra	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	-	+
SLOW COOK	Sült tej, pörkölt, csülök, kocsnya, aszpik készítése	2 óra 30 perc	10 perc – 12 óra / 10 perc	+	-	+
STEW	MEAT	Húspörkölt készítése	1 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	+	-
	FISH	Halpörkölt készítése	35 perc			
	VEGETABLES	Zöldségpörkölt készítése	40 perc			

i „MULTICOOK” programban az automatikus melegítés funkció csak 75 és 170°C fok hőmérséklettartományban működik.

VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RMC-800S-E multicooking kiegészítő tartozékait megvásárolni, illetve a REDMOND termékújdonságokról érdeklődni a www.redmond.com honlapon, valamint a hivatalos képviselők boltjaiban lehet.

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Hibakód üzenet a kijelzőn	Lehetséges meghibásodások	Hibaelhárítás
E1–E5	Rendszerhiba. Lehetséges vezérlőkártya és a hőérzékelő meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várjon, amíg a készülék teljesen kihűl. Szorosan zárja le a fedelet. Indítsa újra a készüléket. Abban az esetben, ha meghibásodást nem sikerült elhárítani, forduljon szervizközponthoz.
Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózathoz.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózathoz.
Az étel készítése túl hosszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózathoz	Ellenőrizze a feszültséget a hálózathoz.
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tányért nem egyenesen állította a rotyogtató fazékban.	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózathoz, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termék 2 év garancia biztosított a vásárlás idejétől kezdve. A garanciális időszak alatt a gyártó köteles javítani, alkatrészt cserélni vagy az egész terméket helyettesíteni újítárral bármilyen gyári hibát, amely nem megfelelő minőségű anyagok felhasználása vagy összeszerelés következtében keletkezett. A garancia csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlási idő az üzlet bélyegzőjével és az eladó aláírásával van igazolva az eredeti garancialevélben. Az eredeti garanciát csak abban az esetben ismerik el, ha a termék a használati utasítás szerint volt használva, nem esett át javításon, szétszerelésen és nem sérült helytelen kezelés következtében, valamint meg van őrizve a teljes készlet. Az adott garancia nem terjed ki a termék természetes kopására és fogyóeszközökre (szűrők, izzők, tapadásmentes bevonat, tömítőanyagok, stb.).

A termék élettartama és a garanciális kötelezettségek érvényességi ideje az eladás napjától vagy a termék gyártási időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladási dátumot lehetetlen meghatározni).

A termék gyártási időpontja megtalálható a sorozatszámán, amely az azonosító címkén található a termék készüléktestén. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6-ik és 7-ik jel a hónapot jelzi, a 8-ik pedig a készülék gyártási évét.

A gyártó által megadott készülék élettartalma: a vásárlás napjától számított 5 év, feltéve, hogy a készülék az utasításoknak és műszaki szabályoknak megfelelően van kezelve.



Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobtathók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonos speciális hulladék átvevő helyekre kell szállítani, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezőanyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő feliratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

A Bluetooth az Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegye.

Az App Store az Apple Inc. bejegyzett szolgáltatási védjegye az Egyesült Államokban és más országokban.

A Google Play a Google Inc. bejegyzett védjegye.

HUN



Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
- Това е многофункционален уред за готвене на храна в домашни условия и може да бъде използван в апартаменти, вили, хотелски стаи, сервизни помещения на магазини, офиси или други подобни условия за непромишлена употреба. Промислено или всяко друго неправомерно използване на устройството ще се счита за нарушение на условията за правилно използване на продукта. В този случай производителят не поема никаква отговорност за евентуални последствия.
- Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
- Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството - несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
- Свържете уреда само в засимен контакт - това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.

STOP

STOP

ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.

- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.

- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

ПОМНЕТЕ: случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротоково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито - на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.

STOP

ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и / или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.
- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т.н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.

- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонти по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

STOP

ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.

Технически характеристики

Модел.....	RMC-800S-E
Мощност.....	900 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата.....	5 л
Покритие на чашата.....	керамично, незапеляващо
Дисплей.....	светодиоден
3D-нагревяне.....	да
Брой на програмите.....	48 (20 автоматични, 28 за ръчна настройка)
Клапан за изпускане на пара.....	подвижен
Вътрешен капак.....	подвижен
Протокол за предаване на данните.....	Bluetooth v4.0
Минималната поддържана версия на Android.....	4.3 Jelly Bean
Минималната поддържана версия на iOS.....	8.0

Автоматични програми

1. MULTICOOK	12. VACUUM (BAKYUM)
2. RICE/GRAIN (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	13. SOUP (СУПА)
3. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)	14. YOGURT (ЙОГУРТ)
4. PILAF (ПИЛАФ)	15. BAKE (ПЕЧЕНЕ)
5. FRY – MEAT (ПЪРЖЕНЕ – МЕСО)	16. STEAM – MEAT (ГОТВЕНЕ НА ПАРА – МЕСО)
6. FRY – FISH (ПЪРЖЕНЕ – РИБА)	17. STEAM – FISH (ГОТВЕНЕ НА ПАРА – РИБА)
7. FRY – VEGETABLES (ПЪРЖЕНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ)	18. STEAM – VEGETABLES (ГОТВЕНЕ НА ПАРА – ЗЕЛЕНЧУЦИ)
8. STEW – MEAT (ЗАДУШАВАНЕ – МЕСО)	19. COOK/BEANS (ВАРЕНЕ / БОБОВИ)
9. STEW – FISH (ЗАДУШАВАНЕ – РИБА)	20. REHEAT (ЗАТОПЛЯНЕ)
10. STEW – VEGETABLES (ЗАДУШАВАНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ)	
11. PASTA (МАКАРОНИ)	

Функции

Автоматично подгрявяне.....	до 24 часа
Предварително изключване на автоматичното подгрявяне.....	да
Отлагане на старта.....	до 24 часа
Блокиране на панела за управление.....	да

Комплект

Многофункционален уред за бавно готвене.....	1 бр.	Черпак.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.	Плоска лъжица.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара.....	1 бр.	Книга рецепти.....	1 бр.
с регулируем обем.....	1 бр.	Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Кошица с подвижна дръжка за дълбоко пържене.....	1 бр.	Сервизна книжка.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.	Захранващ кабел.....	1 бр.

i Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на уреда A1

1. Капак на уреда	7. Дръжка за пренасяне	12. Контейнер за приготвяне на ястия на пара с регулируем обем
2. Вътрешен подвижен капак	8. Подвижен клапан за изпускане на пара	13. Кошица за дълбоко пържене
3. Чаша	9. Плоска лъжица	14. Захранващ кабел
4. Бутон за отваряне на капака	10. Черпак	
5. Панел за управление с дисплей	11. Мерителна чаша	
6. Корпус		

Панел за управление A2

- Бутон „Keep warm/Cancel“ („Подгрявяне/Отмяна“) – включване/изключване на функцията за подгрявяне; включване на програмата „REHEAT“; прекъсване на работата на програмата за приготвяне; нулиране на направените настройки.
- Бутон „Menu“ („Меню“) – избор на автоматична програма за приготвяне
- Бутон – блокиране на панела за управление.
- Бутон „-“ – намаляване на времето за приготвяне, на времето за отлагане на старта или на температурата (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Timer/Time delay“ („Таймер/Отлагане“) – избор на режим за настройка на времето за приготвяне или времето за отлагане на старта.
- Бутон „+“ – увеличаване на времето за приготвяне, на времето за отлагане на старта или на температурата (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Select product“ („Избор на продукт“) – избор на вида на продукта в програмите „FRY“, „STEW“, „STEAM“
- Бутон „Multicook/°C“ – избор на програмата „MULTICOOK“.
- Бутон „Start/Reheat“ („Старт/Затопляне“) – включване на зададения режим за приготвяне; предварително изключване на функцията за автоматично подгрявяне.
- Дисплей.

Индикатори на дисплея A3

- Програми за приготвяне
- Видове продукти в програмите „FRY“, „STEW“, „STEAM“
- Избор на температура
- Стойности на температурата, времето за приготвяне или времето за отлагане на старта
- Избор на времето за приготвяне; индикация за режима на приготвяне
- Избор на времето за отлагане на старта, индикация за режима за отлагане на старта.

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Махнете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

⚠ Задължително запозете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на изделието! Липсата на сериен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Извършете корпуса на уреда с влажна кърпа, измийте чашата и ги оставете да изсъхнат. За да се избегне появата на странични миризми при първото използване на уреда, почистете го основно (вж. „Поддръжка на уреда“).

Поставете уреда на твърда равна хоризонтална повърхност така, че парата, излизаща от клапана за изпускане на пара, да не попада върху тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да се повредят от повишената влажност и температура.

Преди да започнете работа с уреда, уверете се, че външните и вътрешните му видими части нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти. Между чашата и нагревателния елемент не трябва да има чужди предмети.

BGR

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

Технологията Ready for Sky

Технологията Ready for Sky позволява да използвате софтуерното приложение със същото име за дистанционно управление на уреда от смартфон или таблет.

1. Свалете софтуера от App Store или Google Play (в зависимост от операционната ви система) на своя смартфон или таблет.
2. Включете Bluetooth v4.0 на вашето мобилно устройство.
3. Отворете приложението Ready for Sky, създайте потребителски профил и следвайте подсказките, които се появяват на екрана.
4. Отворете и актуализирайте списъка на наличните уреди за свързване с мобилното устройство.
5. От списъка с наличните уреди изберете този, който трябва да бъде свързан. Името на уреда е същото като номера на модела. Можете да зададете ново име или да спрете инсталацията по подразбиране.
6. Потвърдете свързването на избора уред и следвайте инструкциите на екрана на мобилното устройство. По време на свързването на дисплея на многофункционалния уред за варене ще се показват сменящите се символи  и .

i За обезпечаване на стабилна връзка, мобилното устройство трябва да се намира на не повече от 15 метра от прибора.

Управление на уреда чрез безжична мрежа. Инструкцията за инсталиране на приложението R4S Gateway е на разположение в: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Блокиране на панела за управление

Уредът REDMOND RMC-800S-E има функция за блокиране на панела за управление с цел защита от неправомерно използване (блокиране (чрез защита на децата)). За включване на блокирането, натиснете и задръжте бутона  до прозвучаване на звук от сигнал. Светва индикаторът на бутона, след което всички останали бутони на панела за управление престават да реагират на натискане. Тази функция може да бъде активирана във всеки един момент: в режим на готовност, по време на задаване на програмата или след началото на работа на програмата.

За изключване на блокирането на панела за управление, натиснете и задръжте бутона  до прозвучаване на звук от сигнал. Индикаторът на бутона изгасва.

Енергонезависима памет

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-800S-E има енергонезависима памет. При кратковременно изключване на електричеството, уредът запазва настройките и след възстановяване на захранването продължава работа от етапа, в който тя е била прекъсната.

⚠ Ако електричеството е било изключено за продължително време и продължаването на процеса на приготвяне е нежелателно или не е желателно, непременно изключете уреда от електрическата мрежа. За нулиране на настройките при следващото включване натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“, докато на дисплея не се появи съобщението „---“.

Отлагане на старта на програмата

Функцията за отлагане на старта дава възможност за задаване на интервала от време, след което ястието трябва да бъде готово (като се отчита времето на работа на програмата). Времето може да бъде зададено в диапазона от 24 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

i Трябва да се има предвид, че времето на отлагане не трябва да бъде по-дълго от зададеното време за приготвяне, защото в противен случай програмата ще се активира веднага след натискане на бутона „Start/Reheat“.

За да зададете времето за отлагане на старта (с изключение на програмата „MULTICOOK“):

1. Изберете програмата за приготвяне, като натиснете бутона „Menu“.
2. Натиснете бутона „Timer/Time delay“, като при необходимост измените времето за приготвяне. Натиснете още веднъж бутона „Timer/Time delay“. На дисплея се появява индикаторът „Time delay“ и времето за отлагане (времето, останало до края на процеса на приготвяне, като се вземе предвид времето за отлагане на старта).
3. С натискане на бутоните „-“ и „+“ намалявайте или увеличавате времето. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте съответния бутон.

i Информация за настройката на времето за приготвяне в програмата „MULTICOOK“ ще намерите в съответния раздел по-долу.

Функцията за отлагане на старта е достъпна във всички автоматични програми за приготвяне, с изключение на програмите „FRY“, „PASTA“.

При задаване на времето за отлагане на старта следва да се има предвид, че отчитането на времето в програмата „STEAM“ започва едва след като уредът достигне необходимата работна температура (след като водата закипи).



Не се препоръчва използването на функцията на отлагане на старта, ако продуктът съдържа бързо развалящи се продукти.

Автоматично подгряване

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне (с изключение на програмата „YOGURT“) и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 24 часа. При активирано автоматично подгряване свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се изобразява пряко отчитане на времето за работа в дадения режим.

При необходимост автоматичното подгряване може да бъде изключено с натискане и задръжане за няколко секунди на бутона „Keep warm/Cancel“.

За предварително изключване на тази функция по време на работа на програмата, натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“, докато индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автоматичното подгряване, натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“ още един път (индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ светва).

Общи процедури при използване на автоматичните програми (с изключение на програмите „MULTICOOK“ и „REHEAT“)



Информация за работата с програмите „MULTICOOK“ и „REHEAT“ можете да намерите в съответните раздели.

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки, включително течността, трябва да се намираят по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се намира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете капак на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. С натискане на бутона „Menu“ изберете необходимата програма за приготвяне. На дисплея се появява индикаторът на съответната програма и времето за приготвяне, зададено по подразбиране. В програмите „FRY“, „STEW“ и „STEAM“ изберете вида на продукта чрез натискане на бутона „Select product“: на дисплея светва съответният индикатор – „MEAT“, „FISH“ или „VEGETABLES“ – и времето за приготвяне, зададено по подразбиране. Времето за приготвяне може да бъде променено.
5. При необходимост задайте време за отлагане на старта.
6. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start/Reheat“. Светват индикаторите на бутоните „Start/Reheat“ и „Keep warm/Cancel“. Започва процесът на приготвяне и обратното отчитане на времето на изпълнение на програмата.
7. Като натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“ по време на работа на програмата, можете предварително да изключите автоматичното подгряване (индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ изгасва). Повторното натискане на бутона „Start/Reheat“ включва отново тази функция.
8. Краят на програмата за приготвяне се оповестява със звуков сигнал. По-нататък, в зависимост от настройките, уредът минава в режим на автоматично подгряване (на дисплея се изобразява прякото отчитане на времето на работа на дадената функция) или в режим на готовност.
9. За прекъсване на процеса на приготвяне, отмяна на въведената програма или изключване на автоматичното подгряване, натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“.

За да измените времето за приготвяне:

1. След избора на програмата за приготвяне натиснете бутона „Timer/Time delay“. На дисплея ще свети индикаторът „Timer“, а цифрите, обозначаващи времето, започват да мигат.
2. Задайте желаната стойност на времето, като натиснете бутоните „+“ или „-“. За по-бърза промяна на стойността, задръжте бутона натиснат.
3. След като бъде зададено времето за приготвяне (цифрите на дисплея продължават да мигат), минете към следващата стъпка. За отмяна на направените настройки натиснете бутона „Keep warm/Cancel“, след което въведете цялата програма за приготвяне отново.



При ръчно задаване на времето за приготвяне отчитането възможен диапазон от време и стъпката на регулиране, предвидена от програмата за приготвяне. При някои програми отчитането на времето за приготвяне започва след като уредът достигне зададената работна температура.

Програма „MULTICOOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от потребителя параметри на температурата (от 35 до 170°C, стъпка на регулиране 5°C) и време на приготвяне (от 2 минути до 15 часа, стъпка на регулиране - 1 минута за интервал до 1 час, 10 минути - за интервал повече от 1 час).

i Функцията за автоматично поддържане е недостъпна в програма „MULTICOOK“, ако зададената температура за приготвяне е под 75°C.

1. Следвайте т. 1-3 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“.
2. Натиснете бутона „Multicook/°C“. На дисплея се показва стойността на температурата на приготвяне (по подразбиране – 100°C). С натискане на бутоните „-“ или „+“ можете да регулирате стойността на температурата.
3. 2-3 секунди след регулирането на температурата на дисплея светва индикаторът „Timer“ и се показват мигащи цифри за времето на приготвяне, зададено по подразбиране (30 минути).

i Ако не сте успели да зададете желаната температура на приготвяне, натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“ до прозвучаването на звуков сигнал, след което повторете настройката отначало.

4. С натискане на бутоните „-“ или „+“ можете да настроите стойността на температурата. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
5. При необходимост задайте време за отлагане на старта. За целта натиснете бутона „Timer/Time delay“. На дисплея се появява индикаторът „Time delay“ и времето, останало до края на приготвяне на ястието, като се вземе предвид отлагането. Можете да измените стойността на времето, като натискате бутоните „-“ и „+“. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
6. След това следвайте т. 6-8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

Програма „RICE/GRAIN“

Препоръчва се за варене на ориз и ронливи каши от различни видове зърнени храни, както и за приготвяне на гарнитюри. Време за приготвяне по подразбиране – 35 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране 1 минута.

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на пастъризирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия. Време за приготвяне по подразбиране – 2 часа и 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „PILAF“

Препоръчва се за приготвяне на пилфас с месо, риба или зеленчуци. Време за приготвяне по подразбиране – 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на месо и месни продукти, риба и морски дарове, както и на зеленчуци. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутона „Select product“): „MEAT“ – 15 минут, „FISH“ – 12 минут, „VEGETABLES“ – 18 минут. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на месо и месни продукти, риба, морски дарове и зеленчуци, както и за приготвяне на пача и други ястия, изискващи дълга топлинна обработка. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутона „Select product“): „MEAT“ – 1 час, „FISH“ – 35 минути, „VEGETABLES“ – 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, варене на яйца, кренвири. Време за приготвяне по подразбиране – 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна.

Налейте вода в чашата. Нивото на водата трябва да бъде по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата. Следвайте т. 2-7 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“. След кипването на водата се прозвучва сигнал. Внимателно отворете капак и пуснете продуктите във врящата вода, след което затворете капак до щракване. Натиснете бутона „Start/Reheat“. Започва изпълнението на зададената програма

и обратно отчитане на времето на приготвяне. След това следвайте т. 8-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

i При приготвянето на някои продукти се образува пяна. За да се предотврати евентуалното ѝ протичане извън чашата, може да отворите капак няколко минути след изсипването на продуктите във врящата вода.

Програма „VACUUM“

Предназначена е специално за варене на продукти във вакуумна опаковка. Време за приготвяне по подразбиране – 2 часа и 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, както и на компоти и напитки. Време за приготвяне по подразбиране – 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „YOGURT“

Предназначена е за приготвяне на йогурт и за втасване на тесто. Време за приготвяне по подразбиране – 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути. Функцията за автоматично поддържане е недостъпна.

Програма „BAKE“

Препоръчва се за приготвяне на печива (кексове, пандишпани, пити). Време за приготвяне по подразбиране – 45 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

i При приготвянето на хляб се препоръчва изключване на функцията за автоматично поддържане на ястието на всички етапи от приготвянето му.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на месо и месни продукти, на диетични ястия и детски храни. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутона „Select product“): „MEAT“ – 40 минути, „FISH“ – 25 минути, „VEGETABLES“ – 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

За готвене на пара използвайте специалния контейнер с регулируем обем (включен е в комплекта).

1. Налейте в чашата 600-1000 мл вода.
2. Поставете вътрешната чаша на контейнера за приготвяне на пара във външния корпус така, че изпълняните части по края на чашата да влязат в жлебовете. На вътрешната страна на корпуса са предвидени 2 комплекта жлебове за регулиране на височината и, съответно, на обема на контейнера.
3. Поставете контейнера в чашата.
4. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете в контейнера.
5. Следвайте т. 2-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“.

Програма „COOK/BEANS“

Препоръчва се за варене на зеленчуци и бобови. Време за приготвяне по подразбиране – 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „REHEAT“

Препоръчва се за затопляне на готови продукти. Програмата затопля ястието до температура 70-75°C и го поддържа в топло състояние в продължение на 24 часа. В програмата е предвидено пряко отчитане на времето на приготвяне. При необходимост затоплянето може да бъде прекъснато ръчно. Функцията за отлагане на старта е недостъпна.

1. Поставете готовото ястие в чашата. Поставете чашата в корпуса на уреда и се уверете, че тя се допира плътно до нагревателния елемент. Затворете капак на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
2. Натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“ до прозвучаване на звуков сигнал. Светва индикаторът на бутона, започва процесът на затопляне и пряко отчитане на времето. След края на работа на програмата ще прозвучи сигнал. Уредът ще премине в режим на готовност.
3. За да прекъснете процеса на затопляне, натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“ до прозвучаване на звуков сигнал. Индикаторът на бутона изгасва.

BGR



Програма „REHEAT“ може да запазва продукта в затоплено състояние до 24 часа, но не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от 2-3 часа, тъй като понакопа това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на ястия с дълбоко пържене
- Приготвяне на извара, сирене
- Пасторизация на течни продукти
- Стерилизиране на кухненски съдове, предмети за лично ползване.

IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

- Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че е изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал.
- Използвайте мека кърпа и неабразивни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване.



При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранява се потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!

- Преди първото използване или за отстраняване на мизирис, препоръчваме след края на готвенето да се остави да ври вода с половинка лимон в програмата „STEAM – FISH“, като оставите времето за приготвяне по подразбиране без изменение.
- Препоръчва се чашата и алуминиевият капак да се почистват след всяко използване. За миене на чашата може да се използва съдомиялна машина. След като я почистите, изберете до сухо външната повърхност на чашата.
- Препоръчва се клапанът за изпускане на пара да се почиства също след всяко използване на уреда. За да почистите клапана за изпускане на пара внимателно го свалете и го разглобете напълно, после го измийте под течаща вода и го изсушете. Сглобете го в обратна последователност и го поставете на мястото му.
- По време на приготвянето на храната може да се образува кондензат, който се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата. Този кондензат може лесно да бъде отстранен с помощта на салфетка или кърпа.

За да свалите вътрешния капак:

1. Отворете капак на уреда, натиснете нагоре от вътрешната страна на капак към центъра 2-та пластмасови фиксатора от отделяне на капак. Изберете повърхността на двата капак с влажна кърпа, при необходимост измийте подвижния капак, като използвате препарат за миене на съдове.
2. След почистването поставете капак в долните жлебове, напаснете го с основния капак и натиснете горната част на вътрешния капак до щракване. Вътрешният капак трябва плътно да се фиксира.

За да свалите клапана за изпускане на пара, внимателно издърпайте външния кожух за издатината във вдлъбнатината на капак нагоре и към себе си. Обърнете капак, отворете пластмасовата ключалка на вътрешната страна по посока на стрелката и свалете вътрешния кожух. Измийте добре двете части на клапана и го сглобете в обратен ред. За да се предотврати съсъване на гумата на клапана, не я усуквайте и не я дърпайте при почистване и поставяне **A5**.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В този раздел са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в multifunctionalните уреди за бавно готвене, разглеждани са възможните причини и начините за отстраняване на проблема.

ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ СГОТВИЛО НАПЪЛНО

Възможни причини за проблема	Начини за решаване
Забравили сте да затворите капак на уреда или не сте го затворили плътно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	По време на приготвянето не отваряйте капак на уреда без необходимост. Затваряйте капак до щракване. Уверете се, че нищо не възпрепятства плътното затваряне на капак на прибора и че уплътнителната гума на вътрешния капак не е деформирана.
Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	Чашата трябва да бъде сложена равно в корпуса на прибора, като дъното ѝ плътно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси.

Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подхождат за приготвяне по изборния от вас начин или сте избрали грешна програма за приготвяне. Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите. Невъзможно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили вярно). Избраният от вас вариант на рецептата не е подходящ за приготвяне в този multifunctional уред за бавно готвене.		Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите. Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта.
При готвене на пара: в чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчно пълнота на парата.		Наливайте в чашата вода задължително в препоръчания в рецептата обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне.
При пържене: Сложите сте твърде много олио в чашата. Прекалено много влага в чашата.		При обикновено пържене е достатъчно олиото да покрива дъното на чашата на тънък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта. Не затваряйте капак на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително размразете пряснозамразените продукти и излейте водата от тях.
При варене: изкипяване на бульона при варене на продукти с повишена киселинност.		Някои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.п. Следвайте препоръките в избраната от вас рецепта.
При печене (тестото не се е изпекло):	В процеса на втасване тестото се е залепило за вътрешния капак и е запушило клапана за изпускане на пара. Сложите сте твърде много тесто в чашата.	Слагайте в чашата по-малко тесто. Извадете печивото от чашата, обърнете го и отново го сложете в нея, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата.

ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Стрешили сте при избора на яден продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на ingredientите	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея.
След приготвянето готовото ястие е стояло твърде дълго на автоматично подгряване.	Продължителното използване на функцията за автоматично подгряване е нежелателно. Ако във вашия модел multifunctional уред е предвидено предварително изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява.	Качеството и свойството на млякото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2,5%. При необходимост млякото може да бъде разрежено с малко питейна вода (за повече подробности вж. ...
Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измити и т.н.). Не са спазени пропорциите на съставките или е избран неправилен видът на продукта.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените храни, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода.

Продукта образува пня	Препоръчваме щателното измиване на продукта, свалянето на клапана или да се готви с открит капак
-----------------------	--

ЯСТИЕТО ЗАГАРЯ

Чашата е била лошо почистена след предишното приготвяне на храна. Незалепващото покритие на чашата е повредено.	Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалепващото покритие не е повредено.
Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.
При пържене: забравили сте да налееете олио в чашата, не сте бъркали или късно сте обръщали приготвяните продукти.	При обикновено пържене налейте в чашата малко олио - толкова, че да покрие дъното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се разбъркват или обръщат на определено време.
При задушаване: в чашата няма достатъчно влага.	Добавяйте в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капак на уреда без необходимост.
При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са спазени пропорциите на съставките).	Спазвайте правилното съотношение между течните и твърди съставки.
При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето.	Преди поставяне на тестото намажете дъното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!).

ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ

Твърде често сте разбърквали продукта в чашата.	При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.

ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО

Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.).	Избериете съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Държали сте повече от необходимото готовото печиво в затворения уред.	Старайте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгряване.

ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО

Яйцата със захарта не са били разбити добре.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея.
Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера.	
Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото.	
Допуснати са грешки при поставянето на съставките.	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда.	

При редица модели на multifunctional уреди за бавно готвене на REDMOND в програмите „STEAM“ и „SOUP“, при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и уредът преминава в режим на автоматично подгряване.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

	Продукт	Тегло, гр / кол-во	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Топчета от месо / кофчетата	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	10 мин / 15 мин
5	Риба (филе)	500	500	10 мин
6	Скариди за салата, почистени, варени - замразени	500	500	5 мин
7	Пелмени	4 бр.	500	15 мин
8	Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 час 10 мин
11	Зеленчуци (прясно замразени)	500	500	10 мин
12	Яйце	3 бр.	500	10 мин

i Имайте предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки за използване на настройките на температурата в програмата «MULTICOOK»

Работна температура	Препоръки за използване (вж. също книгата с рецепти)
35°C	втасване на тесто, приготвяне на оцет
40°C	приготвяне на йогурт
45°C	заквасване
50°C	ферментация
55°C	приготвяне на фондан
60°C	приготвяне на зелен чай или детски храни
65°C	варене на месо във вакуумна опаковка
70°C	приготвяне на пуш
75°C	пастьоризация, приготвяне на бял чай
80°C	приготвяне на пуш (греяно вино)
85°C	приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне
90°C	приготвяне на червен чай
95°C	приготвяне на млечни каш
100°C	приготвяне на целулки или сладко

BGR

105°C	приготвяне на пача
110°C	стерилизация
115°C	приготвяне на захарен сироп
120°C	приготвяне на бут
125°C	приготвяне на задушено месо
130°C	приготвяне на запечени ястия
135°C	пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
140°C	опушване
145°C	печене на зеленчуци и риба (във фолио)
150°C	печене на месо (във фолио)
155°C	печене на изделия от тесто с мая
160°C	печене на птици
165°C	печене на стекове
170°C	пържене в тесто, подготвяне на халки и пържени картофи

Обща таблица на режимите за приготвяне (фабрични настройки)

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне / подготвяне	Диапазон на температурата / време за приготвяне / регулиране	Отлагане на старта, час	Осигуряване на преминаване в работни параметри	Автоматично подготвяне
COOK/BEANS	Варене на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
BAKE	Печене на кексове, пандишпани, запечени ястия, изделия от тесто с мая	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
FRY	MEAT	Пържене на месо	15 мин	5 мин – 2 час / 1 мин	-	+
	FISH	Пържене на риба	12 мин			
	VEGETABLES	Пържене на зеленчуци	18 мин			
YOGURT	Приготвяне на йогурт	8 часа	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	-	-
VACUUM	Варене на продукти във вакуумна опаковка	2 часа 30 мин	5 мин – 12 часов / 10 мин	+	-	+
MULTICOOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за настройка на температурата от 35 до 170°C със стъпка на регулиране 5°C	30 мин	2 мин – 1 час / 5 мин 1 час – 15 часа / 10 мин	+	-	+
STEAM	MEAT	Приготвяне на пара на месо	40 мин	5 мин – 2 час / 5 мин	+	+
	FISH	Приготвяне на пара на риба	25 мин			
	VEGETABLES	Приготвяне на пара на зеленчуци	30 мин			

PASTA	Приготвяне на тестени изделия от различни сортове пшеница, варене на кренвири, пелмени и други полуфабрикати	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	-	+	+
PILAF	Приготвяне на различни видове пилاف	1 час	10 мин – 2 час / 5 мин	+	-	+
RICE/GRAIN	Приготвяне на различни каши от зърнени храни и гарнитюри Варене на ронливи каши с вода	35 мин	5 мин – 4 час / 1 мин	+	-	+
SOUP	Приготвяне на първи ястия	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
SLOW COOK	Приготвяне на пасторизирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия	2 часа 30 минути	10 мин – 12 часов / 10 мин	+	-	+
STEW	MEAT	Задушаване на месо	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
	FISH	Задушаване на риба	35 мин			
	VEGETABLES	Задушаване на зеленчуци	40 мин			



В програмата „MULTICOOK“ функцията за автоматично подготвяне е достъпна при задаване на температура от 75 до 170°C.

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-800S-E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.company, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1 - E5	Системна грешка Възможно е повреда на платката за управление или термодатчика.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете плътно капака. Ако при повторното включване на уреда проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервиз.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Нама захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет	Издадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция за срок от 2 години, считано от датата на покупката. По време на гаранционния период, производителят се задължава за ремонт, резервни части или подмяна на целия продукт, всякакви дефекти, дължащи се на недостатъчно добро качество на материала или монтаж. Гаранцията влиза в сила само ако датата на покупката, се потвърждава, с печат и подпис от магазин на продавача на оригиналната гаранционна карта. Тази гаранция е валидна само в случай, ако продуктът се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация, не е бил ремонтиран или разглобен и не е бил повреден в резултат от неправилно боравене, както и за поддържане на пълен набор от продукта. Тази гаранция не покрива нормалното износване на елементите и консумативите (филтри, лампички, противозапелващо покритие, уплътнители и т.н.).

Срокът на експлоатация на продукта и на гаранционния срок, се изчислява от датата на продажбата или от датата на производството на продукта (ако датата на продажба, не може да се определи).

Датата на производството на устройството може да се намери в серийния номер намиращ се на идентификационния етикет прикрепен към продукта. Серийният номер се състои от 13 цифри. 6-ти и 7-ми символи показват месеца, 8 – годината на производство на устройството.

Установеният от производителя срок на годност на устройството е 5 години, считано от датата на закупуване, при условие, че експлоатацията на изделието е в съответствие с настоящото ръководство и приложимите технически стандарти.



Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

Bluetooth е регистрираната търговска марка на Bluetooth SIG, Inc.

App Store е сервисната марка на Apple Inc., регистрирана в САЩ и в други страни.

Google Play е регистрираната търговска марка на Google Inc.

 Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
 - Ovaj električni uređaj je višefunkcionalni aparat za pripremu hrane u kućanskim uvjetima i može se koristiti u stanovima, domovima za odmor, hotelskim sobama, u zasebnim prostorijama prodavaona, ureda ili u drugim sličnim uvjetima izvan industrijske namjene. Industrijska ili bila koja nenamjenska upotreba uređaja smatra se narušavanjem uvjeta predviđene upotrebe proizvoda. U takvom slučaju proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne posljedice.
 - Prije uključjenja uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
 - Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregorijevanja kabl.
 - Priključujte uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.
- STOP** *PAŽNJA! Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne nagnite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.*
- Isključite uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
 - Ne povlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.

STOP

UPAMTITE: slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospijeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP

ZABRANIJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prisмотрom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP

PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.

Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-800S-E
Snaga.....	900 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude.....	5 l
Premaz posude.....	keramički, protiv zagorijevanja
Display.....	svjetlosne diode
3D-grijaње.....	ima
Broj programa.....	48 (20 automatskih, 28 s ručnim podešavanjem)
Ventil za paru.....	na skidanje
Unutarnji poklopac.....	na skidanje
Protokol za prijenos podataka.....	Bluetooth v4.0
Minimalna podržana verzija Androida.....	4.3 Jelly Bean
Minimalna podržana verzija iOS/a.....	8.0

Automatski programi

- | | |
|--|--|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (PASTA) |
| 2. RICE/GRAIN (RIŽA/KRUPICE) | 12. VACUUM (VAKUUM) |
| 3. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE) | 13. SOUP (JUHA) |
| 4. PILAF (PILAV) | 14. YOGURT (JOGURT) |
| 5. FRY – MEAT (PRŽENJE – MESO) | 15. BAKE (PECIVO) |
| 6. FRY – FISH (PRŽENJE – RIBA) | 16. STEAM – MEAT (PARA – MESO) |
| 7. FRY – VEGETABLES (PRŽENJE – POVRĆE) | 17. STEAM – FISH (PARA – RIBA) |
| 8. STEW – MEAT (PIRIJANJE – MESO) | 18. STEAM – VEGETABLES (PARA – POVRĆE) |
| 9. STEW – FISH (PIRIJANJE – RIBA) | 19. COOK/BEANS (KUHANJE / MAHUNARKE) |
| 10. STEW – VEGETABLES (PIRIJANJE – POVRĆE) | 20. REHEAT (PODGRIJAVANJE) |

Funkcije

Automatsko podgriijavanje.....	do 24 sata
Prethodno isključenja automatskog grijanja.....	ima
Odgoda starta.....	do 24 sata
Blokada upravljačke ploče.....	ima

Kompletiranje

Višenamjenski kuhinjski aparat.....	1 kom.	Kutlača.....	1 kom.
Posuda.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari sa podesivim volumenom.....	1 kom.	Knjižica recepata.....	1 kom.
Košara za prženje u fritezi sa ručicom na skidanje.....	1 kom.	Upute za upotrebu.....	1 kom.
Mjerna čaša.....	1 kom.	Servisna knjižica.....	1 kom.
		Gajtan za elektro napajanje.....	1 kom.

i Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cijlu unapređenja svojih proizvoda, bez prethodne najave takvih promjena.

Izvedba višenamjenskog kuhinjskog aparata A1

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Poklopac aparata | 9. Ravna žlica |
| 2. Unutarnji poklopac na skidanje | 10. Kutlača |
| 3. Posuda | 11. Mjerna čaša |
| 4. Tipka za stvaranje poklopca | 12. Posuda za pripremu jela na pari sa podesivim volumenom |
| 5. Upravljačka ploča s displayom | 13. Košara za prženje u fritezi |
| 6. Kućište | 14. Gajtan za elektro napajanje |
| 7. Ručica za prenošenje | |
| 8. Ventil za paru na skidanje | |

Upravljačka ploča A2

- Tipka «Keep warm/Cancel» («Podgriijavanje/Otkazivanje») – uključuje/isključuje funkcije grijanja; uključuje program «REHEAT»; prekida program pripreme jela; poništavanje postavljenih podešavanja.
- Tipka «Menu» («Meni») – izbor automatskog programa pripreme jela.

- Tipka – blokada upravljačke ploče.
- Tipka «-» – smanjenje vremena pripreme, vremena odgode starta ili temperature (u programu «MULTICOOK»).
- Tipka «Timer/Time delay» («Tajmer/Odgoda starta») – izbor režima podešavanja vremena pripreme ili vremena odgode starta.
- Tipka «+» – povećanje vremena pripreme, vremena odgode starta ili temperature (u programu «MULTICOOK»).
- Tipka «Select product» («Izbor proizvoda») – izbor vrste proizvoda u programima «FRY», «STEW», «STEAM».
- Tipka «Multicook/°C» – izbor programa «MULTICOOK».
- Tipka «Start/Reheat» («Start/ Podgriijavanje») – uključuje zadanog režima pripreme; prethodno isključenje funkcije automatskog podgriijavanja.
- Display.

Indikatori displaya A2

- Programi pripreme jela.
- Vrste proizvoda u programima «FRY», «STEW», «STEAM».
- Izbor temperature.
- Vrijednost temperature, vremena pripreme jela ili vremena odgođenog starta.
- Izbor vremena pripreme; indikacija režima pripreme jela.
- Izbor vremena odgođenog starta; indikacija režima odgode starta.

I. PRE POČETKA UPORABE

Opazno izvadite proizvod i njegove komponente iz kutije. Odstranite sve materijale pakiranja i reklamne naljepnice.



Obezbojno sačuvajte na mjestu upozoravajuće naljepnice, naljepnice-oznake (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski će prekinuti vašu prava na jamstvo održavanje.

Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Obrisite kućište uređaja vlažnom tkaninom i isperite zdjelu, ostavite ih da se osuše. Da biste izbegli pojavu stvaranja mirisa pri prvom korištenju uređaja, sprovedite njegovo potpuno čišćenje (pogledajte odeljak "Održavanje aparata").

Postavite uređaj na tvrdi ravnu vodoravnu površinu da ne bi vruća para koja izlazi iz parnog ventila dolazila na tapete, dekorativne površine, elektronske aparate i druge predmete ili materijale koji mogu biti oštećeni povećanim vlažnošću i temperaturom.

Pre spremanja uverite se da spoljni i vidljivi unutrašnji delovi multi-kuhale/skoro-kuhale nemaju oštećenja, olupana mjesta i druge defekte. Između čini je grejnim elementom ne treba da budu strani predmeti.

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA**Tehnologija Ready for Sky**

Tehnologija Ready for Sky vam omogućuje da koristite softversku aplikaciju istog imena za daljnije upravljanje uređajem s pametnog telefona ili tableta.

- Ovu aplikaciju možete na vaš pametni telefon ili tablet preuzeti s App Store ili Google Play (ovisno o vrsti vašeg operativnog sistema).
- Uključite Bluetooth v4.0 na vašem mobilnom uređaju.
- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, kreirajte račun i slijedite upute koje će se pojavljivati na zaslonu.
- Otvorite i obnovite popis dostupnih uređaja koji se mogu povezati s vašim mobilnim uređajem.
- S popisa dostupnih uređaja odaberite onaj s kojim se želite povezati. Naziv uređaja je isti kao i broj modela. Možete postaviti neko novo ime ili zaustaviti instalaciju po zadanome.
- Potvrdite povezivanje odabranog uređaja i slijedite upute na zaslonu vašeg mobilnog uređaja. Tijekom povezivanja, naizmjenični simboli i će biti prikazani na zaslonu multi-cookera.



Za osiguravanje stabilne veze mobilni aparat se mora nalaziti ne dalje od 15 metara od uređaja.

Uređaj se upravlja preko bežične mreže. Upute za instalaciju aplikacije R4S Gateway su dostupne preko linka: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blokada upravljačke ploče

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-800S-E ima funkciju blokade upravljačke ploče od nesankcionisane upotrebe («blokada od djece»). Za uključjenje blokade pritisnite i držite tipku  do pojave zvučnog signala. Pali se indikator tipke, nakon čega će sve ostale tipke upravljačke ploče prestati reagirati na pritisakanje. Ova se funkcija može koristiti u svakom momentu: u režimu čekanja, za vrijeme podešavanja programa ili nakon početka njegovog rada.

Za deblokiranje upravljačke ploče stisnite i držite tipku  do pojave zvučnog signala. Indikator tipke će se ugasi.

Energetski neovisna memorija

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-800S-E ima energetski neovisnu memoriju. Kod kratkotrajnog isključenja struje aparat će sačuvati podešenosti, nakon čega će se nastaviti program na mjestu na kojemu je rad bio zaustavljen.

 Ako je struja isključena na dulje vrijeme nastavak procesa pripreme jela nije moguć ili nije poželjan, obavezno isključite aparat iz električne mreže. Kod sljedećeg uključjenja, za poništavanje podešenih vrijednosti pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel», sve dok se na displayu ne pojavi poruka «- - -».

Odgoda početka programa

Funkcija odgode početka programa omogućava zadavanje vremenskog intervala, po završetku kojega jelo mora biti gotovo (računajući i vrijeme rada programa). Vrijeme se može podesiti u opsegu do 24 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

 Treba imati u vidu da vrijeme odgode mora biti veće od podešenog vremena pripreme jela, jer će u protivnom program početi funkcionirati odmah nakon pritiska na tipku «Start/Reheat».

Za postavljanje vremena odgode starta (izuzev programa «MULTICOOK»):

1. Odaberite program pripreme jela pritisakanjem tipke «Menu».
2. Pritisnite tipku «Timer/Time delay», ako je potrebno promijenite vrijeme pripreme jela. Još jednom pritisnite tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se pojaviti indikator «Time delay» i vrijeme odgode (vrijeme koje je preostalo do kraja procesa pripreme jela, uzimajući u obzir i vrijeme odgode starta).

 Pritisakanjem tipki «>» ili «+», smanjite ili povećajte vrijeme. Za brzu promjenu vrijednosti stisnite i držite odgovarajuću tipku. Za podešavanje vremena pripreme jela u programu «MULTICOOK» pogledajte odgovarajuće poglavlje u nastavku.

Funkcija odgode starta dostupna je za sve automatske programe pripreme, izuzev programa «FRY» i «PASTA».

Kod podešavanja vremena odgode starta mora se uzeti u obzir da odbrojavanje vremena u programu «STEAM» počinje tek kada višenamjenski kuhinjski aparat dostigne potrebnu radnu temperaturu (nakon što voda proključa).

 Ne preporučuje se koristiti funkciju odgode starta ako recept sadrži lako kvarljive namirnice.

Automatsko podgrijavanje

Ova se funkcija uključuje automatski odmah po završetku rada programa pripreme jela (osim programa «YOGURT») i može održavati temperaturu pripremljenog jela u granicama od 70-75°C tijekom 24 sata. Kada je automatsko podgrijavanje uključeno gorili indikator tipke «Keep warm/Cancel», na displayu se prikazuje izravno vrijeme rada u dotičnom režimu.

Ako je potrebno automatsko se podgrijavanje može isključiti, pritisakanjem i držanjem tipke «Keep warm/Cancel».

Za pravovremeno isključenje ove funkcije, za vrijeme rada programa pritisnite i držite tipku «Start/Reheat», sve dok se indikator tipke «Keep warm/Cancel» ne ugasi. Za ponovno uključivanje automatskog podgrijavanja još jednom pritisnite i držite tipku «Start/Reheat» (indikator tipke «Keep warm/Cancel» se pali).

Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa (izuzev programa «MULTICOOK» i «REHEAT»)

 O radu sa programima «MULTICOOK» i «REHEAT» pogledajte odgovarajući razdio uputa.

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke po receptu, stavite ih u posudu. Obratite pažnju na to da svi sastojci, uključujući i tekućinu, moraju biti ispod maksimalne oznake na skali na unutarnjoj površini posude.
2. Stavite posudu u kućište aparata. Provjerite da li ona dobro naliže na element za grijanje.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata tako da isti škljocne. Uključite aparat u električnu mrežu.
4. Pritisnite tipku «Menu» i odaberite potreban program pripreme jela. Na displayu će se pojaviti indikator odgovarajućeg programa i vrijeme pripreme, koje je tvornički podešeno. U programima «FRY», «STEW» i «STEAM», pritisakanjem tipke «Select product», odaberite vrstu proizvoda: na displayu će se upaliti odgovarajući indikator – «MEAT», «FISH» ili «VEGETABLES» – i vrijeme pripreme koje je tvornički podešeno. Vrijeme pripreme se može promijeniti.
5. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođenog starta.
6. Pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Start/Reheat». Upaliti će se indikator tipki «Start/Reheat» i «Keep warm/Cancel». Početi će proces pripreme jela i obrnuto očitavanje vremena rada programa.

7. Pritisakanjem i držanjem tipke «Start/Reheat» za vrijeme rada programa, može se ranije isključiti automatsko podgrijavanje (indikator tipke «Keep warm/Cancel» se gasi). Ponovnim pritiskom na tipku «Start/Reheat» opet se uključuje ova funkcija.
8. O završetku programa pripreme jela obavijestiti će vas zvučni signal. Nakon toga, u ovisnosti od podešenosti, aparat će prijeći u režim automatskog podgrijavanja jela (na displayu će se prikazati izravno očitavanje vremena rada ove funkcije) ili u režim čekanja.

9. Za prekid procesa pripreme, poništavanja podešenog programa ili isključenja automatskog podgrijavanja, pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel».

Za promjenu vremena pripreme jela:

1. Poslije izbora programa pripreme pritisnite tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se upaliti indikator «Timer», a cifre, koje označavaju vrijeme, početi će treptati.
2. Pritisakanjem tipke «>» ili «+» podesite potrebnu vrijednost vremena. Za brzu promjenu vrijednosti držite pritisnutu tipku.
3. Po završetku podešavanja vremena pripreme jela (cifre na displayu nastavljaju treptati), predite na sljedeći korak. Za poništavanje podešenih vrijednosti pritisnite tipku «Keep warm/Cancel», nakon čega unesite čitav program pripreme jela ponovno.

 Kod ručnog podešavanja vremena pripreme jela uzmite u obzir potrebni vremenski raspon i korak podešavanja koji je predviđen programom pripreme jela. U nekim programima odbrojavanje vremena pripreme jela počinje nakon što aparat dostigne zadanu radnu temperaturu.

Program «MULTICOOK»

Program je predviđen za pripremu, praktički, svakog jela, prema zadanim pokazateljima parametara temperature (od 35 do 170°C, sa korakom promjene od 5°C) i vremena pripreme jela (od 2 minute do 15 sati, korak promjene – 1 minuta za vremenski interval od 1 sata, 10 minuta – za vremenski interval preko 1 sata).

 Funkcija automatskog podgrijavanja u programu «MULTICOOK» nije dostupna ako je postavljena temperatura pripreme jela manja od 75°C.

1. Postupite po točkama 1-3 razdjela «Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa».
2. Pritisnite tipku «Multicook/°C». Na displayu će se prikazati vrijednost temperature pripreme jela (podrazumijevano – 100°C). Pritiskom na tipke «>» ili «+», može se podesiti vrijednost temperature.
3. Nakon 2-3 sekunde poslije podešavanja temperature na displayu se pali indikator «Timer» i treptajuće cifre vremena pripreme jela, koje je podešeno podrazumijevano (30 minuta).

 Ako niste uspjeli podesiti željenu temperaturu pripreme jela, pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» sve dok se ne oglasi zvučni signal, zatim ponovite podešavanje.

4. Pritisakanjem tipke «<» ili «-», može se podesiti vrijeme pripreme jela. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku.
5. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođenog starta. Za to je potrebno pritisnuti tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se pojaviti indikator «Time delay» i vrijeme koje je preostalo do završetka pripreme jela, uzimajući u obzir i vrijeme odgode. Vrijeme možete mijenjati pritisakanjem tipki «>» ili «+». Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku.
6. Nadalje postupite po točkama 6-8 razdjela «Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa».

Program «RICE/GRAIN»

Preporučuje se za kuhanje riže i rastresitih kaša od različitih vrsta krupica, te za pripremu priloga. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 35 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 4 sata s korakom podešavanja od 1 minute.

Program «SLOW COOK»

Preporučuje se za pripremu lagano kuhanog mlijeka, tušonke, koljenice, hladetine. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «PILAF»

Preporučuje se za pripremu pilava s mesom, ribom ili povrćem. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «FRY»

Preporučuje se za pečenje mesa i mesnih proizvoda, ribe i plodova mora, te povrća. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi

od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 15 minuta, «FISH» – 12 minuta, «VEGETABLES» – 18 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija odgode starta nije dostupna.

Program «STEAM»

Preporučuje se za pirjanje mesa i proizvoda od mesa, ribe, plodova mora i povrća, te za pripremu hladetina i drugih jela koja zahtijevaju dugotrajnu termičku obradu. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 1 sat, «FISH» – 35 minuta, «VEGETABLES» – 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «PASTA»

Preporučuje se za pripremu jela od tjestenine, za kuhanje jaja, hrenovik. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 8 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 2 minute do 1 sata s korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija odgode starta nije dostupna.

Nalijte vodu u posudu. Vodite računa da razina vode bude ispod maksimalne oznake na unutarlijoj površini posude. Pridržavajte se t. 2-7 razdjela «Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa». Kada voda proključa oglašava se zvučni signal. Oprezno otvorite poklopac i spustite proizvode u ključalu vodu i zatvorite poklopac dok ne klikne. Pritisnite tipku «Start/Reheat». Počinje ispunjavanje podešenog programa i obrnuto odbrojavanje vremena pripreme jela. Dalje postupite po točkama 8-9 razdjela «Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa».

 Kod pripreme nekih proizvoda stvara se pena. Da bi se spriječilo njezino eventualno izlijevanje iz posude, može se otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program «VACUUM»

Posebno je namijenjen za kuhanje proizvoda u vakuumskom pakiranju. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «SOUP»

Preporučuje se za pripremu različitih vrsta juha, te kompota i napitaka i sokova. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «YOGURT»

Preporučuje se za pripremu jogurta i odležavanja tijesta. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 8 sati. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 5 minuta. Funkcija automatskog podgrijavanja nije dostupna.

Program «BAKE»

Preporučuje se za pripremu raznih peciva (keksa, biskvita, kolača s nadjevom). Podrazumijevano vrijeme pripreme – 45 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

 Kod pečenja kruha preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja u svim fazama pripreme.

Program «STEAM»

Preporučuje se za pripremu na pari mesa i mesnih proizvoda, dijetalnih jela, jela za dječiju ishranu. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 40 minuta, «FISH» – 25 minuta, «VEGETABLES» – 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu jela u ovom programu koristite specijalnu posudu sa podešivim volumenom (uklazi u komplet isporuke):

1. Nalijte u posudu 600-1000 ml vode.
2. Ubacite unutarnju posudu za pripremu jela na pari u vanjski rub tako da ispusti na krajevima posude ude u vodu. Na unutarnjoj su površini ruba predviđena 2 kompleta utora za podešavanje visine i, samim tim, i volumena posude.
3. Ubacite posudu u posudu aparata.
4. Odmjerite i pripremite proizvode suglasno receptu, ravnomjerno ih poredajte u posudi za pripremu na pari.
5. Pridržavajte se t. 2-9 razdjela «Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih programa».

Program «COOK/BEANS»

Preporučuje se za kuhanje povrća i mahunarki. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «REHEAT»

Preporučuje se za zagrijavanje pripremljenih jela. Program zagrijava jelo do temperature od 70-75°C i održava ga toplim tijekom 24 sata. U programu je predviđeno izravno očitavanje vremena pripreme jela. Ako je potrebno, podgrijavanje se može isključiti ručno. Funkcija odgode starta nije dostupna.

1. Stavite gotovo jelo u posudu. Posudu ubacite u kućište aparata, provjerite da ista dobro naliježe na grijni element. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata tako da sklopce. Uključite aparat u električnu mrežu.
2. Pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» do pojave zvučnog signala. Pali se indikator tipke, počinje podgrijavanje i izravno očitavanje vremena. Po završetku rada programa čuje se zvučni signal. Aparat će se prebaciti u režim čekanja.
3. Za prekidanje procesa zagrijavanja pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» do pojave zvučnog signala. Indikator tipke se gasi.

 Program «REHEAT» može sačuvati proizvod u toplom stanju do 24 sata, međutim, ne preporučuje se ostavljati jelo toplije od 2-3 sata, pošto to može dovesti do promjene njegovog okusa.

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Odležavanje tijesta
- Priprema fondue
- Priprema u fritezi
- Priprema sitnog sira, tvrdog sira
- Pasterizacija tečnih proizvoda
- Sterilizacija posude i predmeta osobne namjene

IV. ODRŽAVANJE APARATA

- Prije čišćenja aparata provjerite da li je isključen iz električne mreže, ta da li se ohladilo.
- Koristite meku tkaninu i neabrazivna sredstva za pranje posuda. Savjetujemo da čistite dijelove aparata odmah nakon korištenja.

 Čišćenje aparata zabranjeno je upotreba abrazivnih sredstava, spužve s abrazivnim slojem i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjeno je uranjanje kućišta aparata u vodu ili njegovo izlaganje mlazu vode!

- Prije prvog korištenja ili za uklanjanje mirisa nakon pripreme jela preporučujemo prokuhati polovicu limuna u programu «STEAM – FISH», ne mijenjajući podrazumijevano vrijeme.
- Posudu i aluminijski poklopac treba čistiti poslije svakog korištenja. Za pranje posude može se koristiti perilica za posude. Po završetku čišćenja vanjsku površinu aparata obrišite do suhog stanja.
- Ventil za paru se, također, preporučuje čistiti poslije svakog korištenja. Za čišćenje ventila za paru pažljivo da skinite i rastavite ga, zatim ga dobro isperite pod mlazom vode i osušite, sklopite ga obrnutim redoslijedom i vratite na svoje mjesto.
- Za vrijeme pripreme jela moguće je stvaranje kondenzata koji se sakuplja u specijalnom udubljenju u kućištu aparata oko posude. Ovaj se kondenzat lako može odstraniti uz pomoć kuhinjske krpe ili salвете.

Za skidanje unutarnjeg poklopca:

1. Otvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata sa unutarnje strane poklopca potisnite ka centru 2 plastična fiksatora sve dok se poklopac ne odvoji. Obrišite površine oba poklopca vlažnom krpom. Ako je potrebno operite poklopac na skidanje, koristeći sredstvo za pranje posuda.
2. Poslije čišćenja ubacite poklopac u donje otvore i podesite ga sa glavnim poklopcem, pritisnite na gornji dio unutarnjeg poklopca dok ne klikne. Unutarnji se poklopac mora čvrsto fiksirati.

Za skidanje ventila za paru pažljivo povucite vanjsku oblogu za ispuš u udubljenju poklopca nagore i ka sebi. Prevrtite ventil, otvorite plastičnu zakačku na unutarnjoj strani u smjeru strelice i skinite unutarnju oblogu. Isperite oba dijela ventila i sklopite ga suprotnim redoslijedom. Da bi se izbjeglo kidanje gumice ventila nemojte je uvrtati i izstezati prilikom njezinog čišćenja i vraćanja na svoje mjesto **A3**.

V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica prikazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhali, navodi moguće uzroke i načine rješavanja.

JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Način rješavanja
Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno. Zatvorite poklopac do sklopca. Uvjerite se da ništa ne ometa čvrstozatvaranje poklopca i sabijajuća guma na unutrašnjem poklopcu nije deformirana.

Zdjela i grijač loše kontaktiraju, temperatura kuhanja nije dovoljno visoka.		Zdjela mora biti ugrađena u kućište ravno, dobro kontaktirajući dnom sa toplinskim diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska
Loš odabir ingrijedjenata jela. Ingrijedjenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingrijedjenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljanja prehrambenih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izračunali) vrijeme kuhanja. Odabrani recept nije pogodan za kuhanje u ovoj multi-kuhali.		Poželjno je da koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Odabir ingrijedjenata, način njihovog rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu.
Pri parenju: u zdjeli je premalo vode za dovoljnu gustoću pare.		Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedoumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja.
Pri prženju: Vi ste uliti u zdjelu previše ulja. Višak vlage u zdjeli.		Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokriva dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajući recept. Nemojte pokrivati multi-kuhalu pri prženju, ako to nije predviđeno receptom. Smrzuta hrana prije prženja mora se istopiti i voda mora se ispustiti iz nje.
Pri kuvanju: iskapanje juhe pri kuvanju prehrambenih proizvoda sa visokom kiselosti.		Nekim prehrambenim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kuvanja: pranje, prženje u masti, itd. Slijedite odabrani recept.
Pri pečenju (tijesto nije se ispeklo):	Pri iskušavanju, tijesto se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare.	Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.
	Vi ste stavili u zdjelu previše tijesta.	Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite ga i vratite u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.

PROIZVOD SE PROKUIVAO

Vi ste pogriješili u odabiru vrste prehrambenog proizvoda ili pri podešavanju (obračunu) vremena kuhanja. Premala veličina ingrijedjenata.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingrijedjenata, način rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako model multi-kuhale dozvoljava preliминаrno isključivanje ove funkcije, iskoristite tu mogućnost.

PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUIVAVA

Pri kuvanju mliječne prekupe, mlijeko se iskuva.	Kakvoća i svojstva mlijeka mogu ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mlijeko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mlijeko može biti blago razrijeđeno sa vodom za piće.
Ingrijedjenti prije kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd.). Prekršene omjere ingrijedjenata ili pogrešno odabrana vrsta prehrambenog proizvoda.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingrijedjenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Cjelovite prekupe, meso, riba i plodovi mora treba da budu uvijek dobro oprani čistom vodom.
Proizvod stvara pjenu	Preporučuje se pažljivo oprati proizvod, skinuti ventil ili kuhati sa otvorenim poklopcem

JELO PRIGORJEVA

Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečava prigrorjevanje.	Prije kuhanja, uvjerite se da zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečava prigrorjevanje.
Ukupna količina prehrambenog proizvoda je manja od preporučene receptom.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja.
Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu.	Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokriva dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli, treba je povremeno miješati i okretati.
Pri pirjanju: vlaga u zdjeli nije dovoljna.	Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno.
Pri kuvanju: u zdjeli premalo tekućine (prekršene omjere ingrijedjenata).	Obratite pažnju na omjere tekućih i krutih ingrijedjenata.
Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu zdjele uljem prije kuhanja.	Prije postavljanja tijesta podmazujte dno i zidove sa maslacem ili biljnim uljem (ne ulijavajte ulje u zdjelu!).

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli.	Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja.

PECIVO JE VLAŽNO

Korišteni neprikladni ingrijedjenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrzute jagode, vrhnje, itd.).	Odaberite ingrijedjente prema receptu pečenja. Pokušajte ne koristiti kao ingrijedjente prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama.
Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali.	Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhale na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje.

PECIVO NIJE SE PODIGLO

Jaja sa šećerom su bili loše umućeni.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingrijedjenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Tijesto dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto.	
Greške tijekom postavljanja ingrijedjenata.	
Odabrani recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale.	

U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima «STEW» i «SOUP», pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja višenamjenskog uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih jela na pari

	Proizvod	Težina, g / br.kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetina/govedina (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	File jagnjetina (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	File kokoške (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Okruglice/odresci	180 (6 kom) / 450 (3 kom)	500	10 min / 15 min
5	Riba (file)	500	500	10 min
6	Morski račici za salatu, očišćeni kuhano-zamrznuti	500	500	5 min
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Cvikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 sat 10 min
10	Povrće svježe zamrznuto	500	500	10 min
11	Jaje	3 kom	500	10 min

i Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

Preporuke za korištenje podešavanja temperatura u programu «MULTICOOK»

Radna temperatura	Preporuke za korištenje (također pogledajte knjigu recepata)
35°C	odležavanje tijesta, priprema octa
40°C	priprema jogurta
45°C	priprema kvasca
50°C	vrenje
55°C	priprema glazure
60°C	priprema zelenog čaja ili dječije hrane
65°C	kuhanje mesa u vakuum pakiranju
70°C	priprema punča
75°C	pasterizacija, priprema belog čaja
80°C	priprema gljivina
85°C	priprema sitnog sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme
90°C	priprema crvenog čaja
95°C	priprema mliječnih kaša
100°C	priprema puslica ili slatka
105°C	priprema hladetina
110°C	sterilizacija
115°C	priprema šećernog sirupa
120°C	priprema butkice
125°C	priprema pirjanog mesa
130°C	priprema zapečenih jela
135°C	pečenje gotovih jela za stvaranje hrskave korice
140°C	dimljenje
145°C	pečenje povrća i ribe (u foliji)
150°C	pečenje mesa (u foliji)

155°C	pečenje jela od kiselog tijesta
160°C	pečenje živadi
165°C	pečenje odrezaka
170°C	pečenje u tijestu, priprema nageta i pomfrita

Zbirna tablica programa pripreme jela (tvornički podešeno)

Programa	Preporuke za kuhanje	Vrijeme za pripremu po podzapečenju	Dijazon na vrijeme za pripremu jela na reguliranju	Omaganje na startu, čas	Omaganje na prekinutosti u radu pri pripremi	Automatsko podzapečenje
COOK/BEANS	Kuhanje povrća, mahunarki	40 min	5 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, zapečenih jela od kiselog tijesta	45 min	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Pečenje mesa	15 min	5 min – 2 sata / 1 min	-	-	+
	FISH Pečenje ribe	12 min				
	VEGETABLES Prženje povrća	18 min				
YOGURT	Priprema jogurta	8 sati	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	-
VACUUM	Kuhanje jela u vakuumskom pakiranju	2 sata 30 min	5 min – 12 sati / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Priprema različitih jela sa mogućnošću podešavanja temperature od 35 do 170°C s korakom od 5°C	30 min	2 min – 1 sat / 5 min 1 sat – 15 sati / 10 min	+	-	+
	MEAT Priprema mesa na pari	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	+	+	+
	FISH Priprema ribe na pari	25 min				
STEAM	VEGETABLES Priprema povrća na pari	30 min				
PASTA	Priprema tjestenina od raznih vrsta pšenice; kuhanje hrenovki, peljuna i drugih poluproizvoda	8 min	2 min – 1 sat / 1 min	-	+	+
PILAF	Priprema različitih vrsta pilava	1 sat	10 min – 2 sata / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Priprema različitih krupica i priloga. Kuhanje rastresitih kaša na vodi	35 min	5 min – 4 sata / 1 min	+	-	+
SOUP	Priprema juha	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, tušonke, butkice, hladetina	2 sata 30 min	10 min – 12 sati / 10 min	+	-	+
	MEAT Pirjanje mesa	1 sat	10 min – 12 sati / 5 min	+	-	+
	FISH Pirjanje ribe	35 min				
STEW	VEGETABLES Pirjanje povrća	40 min				

i U programu «MULTICOOK» funkcija automatskog podgijavanja dostupna je kod podešene temperature od 75 do 170°C.

VI. DODATNA OPREMA

Nabavka dodatne opreme za višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-800S-E i upoznavanje sa novim proizvodima REDMOND moguće je na sajtu www.redmond.company ili u prodavaonama zvaničnih zastupnika.

VII. PRIJE OBRACENJA SERVISNOM CENTRU

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
E1 - E5	Sistemске pogreške (moguć je kvar kontrolne ploče ili temperaturnih senzora)	Isključite višenamjenski uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, prilikom ponovnog uključivanja multi-kuhale, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Aparat se ne uključuje.	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu.	Uverite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu.
Jelo se priprema suviše dugo.	Prekid sa napajanjem struje (razina napona nije stabilna ili je ispod normale).	Provjerite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom.
	Između posude i grejnog elementa upao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane).	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno.	Stavite posudu ravno, bez krivljenja.
	Grejni disk je jako zaprtjan.	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk.

VIII. GARANCIJSKE OBVEZE

Za ovaj se proizvod daje garancija od 2 godine od momenta njegove nabavke. Tijekom garantnog roka proizvođač se obavezuje otkloniti putem popravke, zamjene dijela ili zamjene cijelog proizvoda koji su posljedica tvorničkog defekta, ili koji su nastali uslijed kvalitete materijala ili sklapanja proizvoda u tvornici. Garancija je pravosnažna samo u slučaju kada je datum kupnje potvrđen pečatom prodavaone i potpisomprodavatelja na izvornom garancijskom talonu. Ova garancija se priznaje samo u slučaju ako se proizvod koristio sukladno uputama danim u uputama za upotrebu, ako proizvod nije popravljan, nije rastavljan, te ako nije došlo do njegovog oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja i kada je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova se garancija ne odnosi na prirodno habanje proizvoda i potrošnih materijala (filteri, lampice, premaz protiv zagorijevanja, brtvila i t.d.).

Rok trajanja proizvoda i rok valjanosti garancijskih obveza za isti, računaju se od dana prodaje ili od dana proizvodnje proizvoda (u slučaju ako je datum prodaje nemoguće odrediti).

Datum proizvodnje proizvoda može se naći u serijskom broju koji se nalazi na identifikacijskoj naljepnici na kućištu proizvoda. Serijski se broj sastoji od 13 znakova. U njemu 6. i 7. znak označavaju mjesec, 8. znak označava godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja proizvoda koji je utvrdio proizvođač uređaja iznosi 5 godina od dana njegove nabavke pod uvjetom da se isti koristio u skladu sa ovim uputama i primjenjivim tehničkim standardima.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati

za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.

Bluetooth je registrirani zaštitni znak Bluetooth SIG, Inc.

App Store je oznaka usluge Apple-a Inc., registrirana u SAD-u i drugim državama.

Google Play je registrirani zaštitni znak Google-a Inc.



Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
- Tento prístroj je multifunkčné zariadenie určené na varenie potravín v domácom prostredí a môže byť použitý v bytoch, chalupách, hotelových izbách, obytných priestoroch obchodov, kanceláriách alebo iných, ktoré vyhovujú podmienkam použitia. Priemyselné alebo akékoľvek iné zneužitie zariadenia bude považované za porušenie správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné dôsledky.
- Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
- Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené - je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.

STOP

UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Budte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.

- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrickú šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
- Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hran nábytku.

STOP

ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.

- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

STOP

JE ZAKÁZANÉ ponárajte prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a / alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.
 - Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajte mimo dosahu detí.
 - Je zakázané spotrebič samostante opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.
- UPOZORNENIE!** Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

STOP

SVK

Technické údaje

Model.....	RMC-800S-E
Príkon.....	900 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misy.....	5 l
Povlak misy.....	nehorlavý, keramický
Displej.....	LED
3D-ohriev.....	áno
Počet programov.....	48 (20 automatických, 28 ručného nastavenia)
Parný ventil.....	snímateľný
Vnútrorezné veko.....	snímateľné
Protokol prenosu dát.....	Bluetooth v4.0
Minimálna podporovaná Android verzia.....	4.3 Jelly Bean
Minimálna podporovaná iOS verzia.....	8.0

Automatické programy

- | | |
|---|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA |
| 2. RICE/GRAIN (RYŽA / KRÚPY) | 12. VACUUM (VÁKUUM) |
| 3. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE) | 13. SOUP (POLIEVKA) |
| 4. PILAF (RIZOTO) | 14. YOGURT (JOGURT) |
| 5. FRY - MEAT (VYPRAŽANIE - MÄSO) | 15. BAKE (PEČENIE) |
| 6. FRY - FISH (VYPRAŽANIE - RYBA) | 16. STEAM - MEAT (NA PARE - MÄSO) |
| 7. FRY - VEGETABLES (VYPRAŽANIE - ZELENINA) | 17. STEAM - FISH (NA PARE - RYBA) |
| 8. STEW - MEAT (DUSENIE - MÄSO) | 18. STEAM - VEGETABLES (NA PARE - ZELENINA) |
| 9. STEW - FISH (DUSENIE - RYBA) | 19. COOK/BEANS (VARENIE / STRUKOVINY) |
| 10. STEW - VEGETABLES (DUSENIE - ZELENINA) | 20. REHEAT (OHREV) |

Funkcie

Automatické ohrievanie.....do 24 hodín	Odloženie štartu.....do 24 hodín
Predbežné vypnutie automatického ohrievania.....áno	Blokovanie ovládacieho panelu.....áno

Vybavenie

Multifunkčné zariadenie.....	1 ks.	Plochá lyžica.....	1 ks.
Misa.....	1 ks.	Kniha receptov.....	1 ks.
Nádoba na prípravu na pare s regulovaným objemom.....	1 ks.	Návod na použitie.....	1 ks.
Košík so snímateľnou rúčkou na vypražanie vo fritéze.....	1 ks.	Servisná knižka.....	1 ks.
Meračí pohár (odmerka).....	1 ks.	Elektrická šnúra.....	1 ks.
Naberačka.....	1 ks.		

i Výrobca má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien.

Zloženie multifunkčného zariadenia A1

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------|--|
| 1. Kryt zariadenia | 6. Teleso | 11. Odmerka |
| 2. Snímateľné vnútorné veko | 7. Rúčka na prenos | 12. Nádoba na prípravu jedla na pare s regulovaným objemom |
| 3. Misa | 8. Snímateľný parný ventil | 13. Košík na vypražanie vo fritéze |
| 4. Tlačidlo otvárania veka | 9. Plochá lyžica | 14. Elektrická šnúra |
| 5. Ovládaci panel s displejom | 10. Naberačka | |

Ovládaci panel A2

1. Tlačidlo „Keep warm/Cancel“ („Udržujte v teple/Zrušenie“) – zapnutie/vypnutie funkcie ohrievania; zapnutie programu „REHEAT“; prerušovanie prevádzky programu prípravy; zrušenie zrealizovaných nastavení.
2. Tlačidlo „Menu“ („Menu“) – výber automatického programu prípravy jedla.
3. Tlačidlo „“ – zablokovanie ovládacieho panelu.
4. Tlačidlo „“ – zníženie času prípravy, času odloženého štartu alebo teploty (v programe „MULTICOOK“).
5. Tlačidlo „Timer/Time delay“ („Timer/Odloženie“) – výber režimu nastavenia času prípravy jedla alebo času odloženého štartu.
6. Tlačidlo „+“ – zvýšenie času prípravy jedla, času odloženého štartu alebo teploty (v programe „MULTICOOK“).

7. Tlačidlo „Select product“ („Výber produktov“) – výber druhu potravín v programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Tlačidlo „Multicook/PC“ – výber programu „MULTICOOK“.
9. Tlačidlo „Start/Reheat“ („Start/Ohrev“) – zapnutie zadaného režimu prípravy, predbežné vypnutie funkcie automatického ohrievania.
10. Displej.

Indikátor displeja A2

- A. Programy prípravy jedla.
- B. Druhy surovín v programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Nastavenie teploty.
- D. Hodnota teploty, času alebo času odloženého štartu.
- E. Výber času prípravy jedla; zobrazenie režimu prípravy.
- F. Výber času odloženého štartu; zobrazenie režimu odloženého štartu.

I. PRED ZAČIATKOM POUŽITIA

Opatrne vyberte výrobok a jeho príslušenstvo z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky.

! *bezpodmienečne zachovajte na pôvodnom mieste upozorňujúce nálepky, nálepky/ukazovatele (ak existujú) a tabuľky zo sériovým číslom výrobku na jeho obale! V prípade, že na výrobku nie je uvedené sériové číslo, automaticky stratíte nárok na záručný servis.*

Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.

Vyutierajte teleso zariadenia vlhkou tkaninou a vyumývajte misu, nechajte ich oschnúť. Pre zamedzenie vzniku nežiaduceho zápachu pri prvom použití zariadenia, vykonajte jeho úplné vyčistenie (pozrite «Údržba zariadenia»).

Postavte zariadenie na tvrdú rovnú horizontálnu plochu tak, aby sa vychádzajúca horúca para z parového ventilu nedostala na tapety, dekoratívne krytiny, elektrické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré sa môžu poškodiť zvýšenou teplotou.

Pred prípravou jedla sa uistite, že vnútorné a vonkajšie časti tohto multifunkčného zariadenia na varenie a pečenie nie sú poškodené, nemajú štrbiny a iné poškodenia. Medzi misou a ohrievacím telesom sa nesmú nachádzať cudzie predmety.

II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO ZARIADENIA**Technológia Ready for Sky**

Technológia Ready for Sky Vám umožňuje používať softvérovú aplikáciu s rovnakým názvom na diaľkové ovládanie zariadenia z telefónu alebo tabletu.

1. Softvér si môžete prevziať do smartphonu alebo tabletu z App Store alebo Google Play (v závislosti od Vášho operačného systému).
2. Na vašom mobilnom zariadení si zapnite Bluetooth v4.0.
3. Otvorte aplikáciu Ready for Sky, vytvorte si účet a postupujte podľa pokynov, ktoré sa objavujú na obrazovke.
4. Otvorte a aktualizujte zoznam dostupných zariadení, aby ste sa pripojili k mobilnému zariadeniam.
5. Zo zoznamu dostupných zariadení vyberte ten, ku ktorému sa chcete pripojiť. Názov zariadenia je rovnaký ako číslo modelu. V predvolenom nastavení môžete vytvoriť nový názov alebo zastaviť inštaláciu.
6. Potvrdte pripojenie vybraného zariadenia a postupujte podľa pokynov na obrazovke mobilného zariadenia. Počas pripájania budú na displeji multifunkčného vareného hrnce zobrazené striedavé symboly  a .



ik Ak chcete zabezpečiť stabilné spojenie mobilného zariadenia, nesmie byť ďalej ako 15 metrov od prístroja.

Ovládanie prístroja pomocou bezdrôtovej siete. Inštrukcia nastavenia aplikácie R4S Gateway je dostupná na adrese: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blokovanie panelu riadenia

Blokovanie zariadenia REDMOND RMC-800S-E má funkciu blokovania panelu riadenia, ktorý chráni zariadenia od nepovoleného použitia (blokovanie proti zášahu deťmi). Pre zapnutie blokovania stlačte a držte tlačidlo  do zaznenia zvukového signálu. Rozsvieti sa indikátor tlačidla, potom všetky ostatné tlačidlá ovládacieho panelu prestanú reagovať na stlačenie. Túto funkciu je možné používať kedykoľvek: v režime očakávania počas nastavenia programu alebo po začatí jeho činnosti.

Na obdĺokovanie ovládacieho panelu stlaďte a držte tlačidlo  až kým nezaznie zvukový signál. Indikátor tlačidla zhasne.

Energeticky nezávislá pamäť

Multifunkčné zariadenie REDMOND RMC-800S-E má energeticky nezávislú pamäť. Pri krátkodobom vypnutí elektrickej energie zariadenie si zachová nastavenia a potom sa vráti k svojej činnosti na tú úroveň, kde bola prerušená jeho činnosť.

 V prípade, že elektrická energia bola vypnutá dlhšou dobu a neexistuje možnosť pokračovania v procese prípravy jedla alebo proces prípravy jedla je nežiaduci, je potrebné bezpodmienečne vypnúť prístroj z elektrickej siete. Pri ďalšom zapnutí zariadenia a pre vynulovanie nastavení stlaďte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“, pokiaľ sa na displeji nezobrazí tento znak: „---“.

Odloženie štartu programu

Funkcia odloženia štartu umožňuje nastaviť interval času, po ukončení ktorého musí byť jedlo pripravené (s ohľadom na čas prevádzky programu). Tento čas je možné nastaviť v rozsahu do 24 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

 Je potrebné brať do úvahy, že čas odloženia musí byť väčší ako nastavený čas prípravy jedla, v opačnom prípade program začne svoju činnosť ihneď po stlačení tlačidla „Start/Reheat“.

Pre nastavenie času odloženia štartu (okrem programu „MULTICOOK“):

1. Vyberte program prípravy stlačením tlačidla „Menu“.
2. Stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“, pri nevyhnutnosti zmeňte čas prípravy jedla. Ešte raz stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa rozsvieti indikátor „Time delay“ a čas odloženia štartu (čas, ktorý ostáva do konca procesu prípravy vrátane času odloženia štartu).
3. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ znížite alebo zvýšite hodnoty času. Pre rýchlejšiu zmenu hodnoty stlaďte a držte náležité tlačidlo.

 Pre nastavenie času prípravy jedla v programe „MULTICOOK“ pozrite nižšie uvedený odsek.

Funkcia odloženia štartu je dostupná pre všetky automatické programy prípravy jedla s výnimkou programov „FRY“ a „PASTA“.

Pri nastavení dĺžky odloženia štartu je nevyhnutné brať do úvahy to, že odpočet času v programe „STEAM“ sa začína iba po dosiahnutí pracovnej teploty multifunkčného zariadenia (po zovretí vody).

 Nie je vhodné používať funkciu odloženia štartu, ak recept obsahuje rýchlo kaziace potraviny

Automatické ohrievanie

Táto funkcia sa zapína automaticky ihneď po ukončení činnosti programu prípravy jedla (okrem programu „YOGURT“) a môže udržiavať teplotu hotového jedla v intervale 70-75°C v priebehu 24 hodín. Pri činnosti automatického ohrievania svieti indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“, na displeji je zobrazený priamy odpočet času prevádzky v nastavenom režime.

Pri nevyhnutnosti je možné vypnúť automatické ohrievanie stlačením a udržiavaním tlačidla „Keep warm/Cancel“.

S cieľom predbežného nastavenia vypnutia tejto funkcie v priebehu činnosti programu stlaďte a držte tlačidlo „Start/Reheat“, pokiaľ indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ nezhasne. Pre nové nastavenie automatického ohrievania ešte raz stlaďte a držte tlačidlo „Start/Reheat“ (indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ sa rozsvieti).

Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov okrem programu „MULTICOOK“ a „REHEAT“)

 O činnosti programov „MULTICOOK“ a „REHEAT“ sa dozviete v zodpovedajúcich odsekoch.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie podľa receptu a vložte ingrediencie do misy. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryškou, ktorá je umiestnená na vnútornej strane misy.
2. Vložte misu do korpusu zariadenia. Predvšetce sa, že misa nie je umiestnená nakrivo a je pevne spojená s ohrievacím telesom.
3. Zatvorte veko multifunkčného zariadenia do zacvaknutia. Zapojte zariadenie do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla „Menu“ vyberte potrebný program prípravy jedla, na displeji sa zobrazí indikátor zodpovedajúceho programu a nastavený čas prípravy. V programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“, stlačením tlačidla „Select product“, vyberte druh potraviny: na displeji sa zobrazí zodpovedajúci indikátor – „MEAT“, „FISH“ alebo „VEGETABLES“ – a čas prípravy, ktoré boli nastavené. Čas prípravy jedla je možné zmeniť.
5. Pri nevyhnutnosti nastavte čas odloženia štartu.
6. Stlaďte a držte niekoľko sekúnd tlačidlo „Start/Reheat“. Rozsvieti sa indikátor tlačidiel „Start/Reheat“ a „Keep warm/Cancel“. Začína sa proces prípravy a opätne odpočet času programu.
7. Stlačením a držaním tlačidla „Start/Reheat“ v priebehu činnosti programu je možné v predstihu vypnúť automatické ohrievanie (indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ zhasne). Opakované stlačenie tlačidla „Start/Reheat“ znovu obnoví túto funkciu.
8. Na ukončenie programu prípravy jedla Vás upozorní zvukový signál. Ďalej, v závislosti od nastavenia, zariadenie prejde do režimu automatického ohrievania (na displeji sa zobrazí priamy odpočet času prevádzky danej funkcie) alebo do režimu očakávania.

9. Na prerušenie procesu prípravy, zrušenia nastavenej funkcie alebo vypnutia automatického ohrievania stlaďte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“.

Na zmenu času prípravy jedla:

1. Po výbere programu prípravy jedla stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa rozsvieti indikátor „Timer“, a čísla, ktoré ukazujú čas, začnú blikať.
2. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte potrebnú hodnotu času. Na urýchlenu zmenu hodnoty času držte stlačené tlačidlo.
3. Po ukončení nastavenia času prípravy (čísla na displeji stále blikajú) prejdite k nasledujúcemu kroku. Na zrušenie nastavených hodnôt stlaďte tlačidlo „Keep warm/Cancel“, následne nastavte celý program znovu.

 Pri ručnom nastavení času prípravy dbajte na možný rozsah času a krok nastavenia, ktorý je predpísaný pre program prípravy. V niektorých programoch sa odpočet času prípravy jedla začína po dosiahnutí pracovnej teploty multifunkčného zariadenia.

Program „MULTICOOK“

Program je určený na prípravu prakticky akýchkoľvek jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty (od 35 do 170°C, krok nastavenia 5°C) a času prípravy jedla (od 2 minút do 15 hodín, krok nastavenia – 1 minúta pre interval do 1 hodiny, 10 minút – pre interval viac ako 1 hodina).

 Funkcia automatického ohrievania v programe „MULTICOOK“ nie je dostupná, ak je nastavenie teploty prípravy jedla nižšie ako 75°C.

1. Pozrite bod 1-3 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.
2. Stlaďte tlačidlo „Multicook/°C“. Na displeji sa zobrazí hodnota teploty prípravy jedla (po nastavení – 100°C). Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“, je možné nastaviť hodnotu teploty.
3. Za 2-3 sekundy po nastavení teploty sa na displeji rozsvieti indikátor „Timer“ a blikajúce čísla času prípravy jedla, zadaného po nastavení (30 minút).
-  Ak ste nestihli nastaviť želanú teplotu prípravy, stlaďte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu, potom opakujte nastavenie od začiatku.
4. Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ je možné nastaviť čas prípravy jedla. Na rýchlu zmenu hodnoty stlaďte a držte zodpovedajúce tlačidlo.
5. Pri nevyhnutnosti nastavte čas odloženia štartu. Na to stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa zobrazí indikátor „Time delay“ a čas, ostávajúci do konca prípravy jedla vrátane odloženia. Zmeňte hodnotu času stlačením tlačidla „-“ alebo „+“. Pre rýchlu zmenu hodnoty stlaďte a držte zodpovedajúce tlačidlo.
6. Ďalej si pozrite body 6-8 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

Program „RICE/GRAIN“

Program je určený na prípravu ryže a sypkých druhov kaše z rôznych druhov krúp a taktiež na prípravu obľôh. Čas prípravy po nastavení – 35 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Program „SLOW COOK“

Program je určený na prípravu topenej mlieka, mletého mäsa, prednej nožiny, huspeniny a rôsolu. Po predľobte trvá čas na prípravu 2 hodiny 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program „PILAF“

Program je určený na prípravu rôznych druhov rizota s mäsom, rybou alebo so zeleninou. Pri predľobte trvá príprava jedla 1 hodinu. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „FRY“

Program je určený na prípravu pečeného mäsa, hydiny, ryby a morských živočíchov, a taktiež zeleniny. Čas prípravy po nastavení závisí od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 15 minút, „FISH“ – 12 minút, „VEGETABLES“ – 18 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia po 1 minúte. Funkcia odloženia štartu je v tomto programe nedostupná.

Program „STEW“

Program je určený na dusenie mäsa a potravín z mäsa, rýb, morských produktov a zeleniny a taktiež na prípravu iných jedál, ktoré si vyžadujú dlhé tepelné spracovanie. Po predľobte trvá čas na prípravu v závislosti od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 1 hodina, „FISH“ – 35 minút, „VEGETABLES“ – 40 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „PASTA“

Program je určený na prípravu cestovín, varenie vajec, párkov. Po nastavení predvolby v programe čas prípravy jedla trvá 8 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedla v rozsahu od 2 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia 1 minúta. Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Nalejte do misy vodu. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryskou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy. Sledujte body 2-7 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“. Po zovretí vodu zaznie zvukový signál. Opätne otvorte veko zariadenia a vložte potraviny do vriacej vody, zatvorte veko multifunkčného zariadenia začaknutím. Stlačte tlačidlo „Start/Reheat“. Začína sa proces nastaveného programu a opätný odpočet času prípravy jedla. Ďalej sledujte bod 8-9 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

 Pri príprave niektorých potravín sa vytvára pena. Na zamedzenie možnosti jej vytekania mimo misy je možné po vložení potravín do vriacej vody otvoriť veko na niekoľko minút.

Program „VACUUM“

Program je určený na prípravu jedla vo vákuovom obale. Po predvolbe trvá čas na prípravu 2 hodiny 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 10 minútach.

Program „SOUP“

Program je určený na prípravu polievok a taktiež kompótov a nápojov. Pri nastavení predvolby v programe „SOUP“ trvá príprava jedla 1 hodinu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín s krokom nastavenia po 5 minútach.

Program „YOGURT“

Odporníky sa na prípravu jogurtu a kysnutie cesta. V predvolenom nastavení trvá príprava jedla 8 hodín. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 5 minút. Funkcia automatického ohrevu v tomto programe nie je k dispozícii.

Program „BAKE“

Program je určený na pečenie (bábovky, piškót a pirohov). V predvolenom nastavení programu trvá čas na prípravu 45 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín minút s krokom nastavenia 5 minút.

 Pri pečení chleba sa odporúča vypnúť funkciu automatického ohrevu jedál vo všetkých etapách prípravy.

Program „STEAM“

Tento program sa odporúča na prípravu mäsa a potravín z mäsa na pare. Program je určený na prípravu na pare mäsa a potravín z mäsa, diietických jedál a detskej výživy. Po predvolbe trvá čas na prípravu v závislosti od vybraného programu (nastavte sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 40 minút, „FISH“ – 25 minút, „VEGETABLES“ – 30 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedla od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu jedla v tomto programe sa používa špeciálna nádoba s regulovaným objemom (nachádza sa v súprave):

1. Nalejte do misy vodu 600-1000 ml vody.
2. Vložte vnútornú misu nádoby určenej na prípravu na pare do vonkajšieho obvodu takým spôsobom, aby osadenia na okrajoch misy zapadli do ryhy. Na vnútornej strane obvodu sú 2 sady ryhy, ktoré sú určené na regulovanie výšky a objemu nádoby.
3. Vložte nádobu do misy.
4. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich rozložte do nádoby.
5. Sledujte body 2-9 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

Program „COOK/BEANS“

Program je určený na prípravu varenej zeleniny a strukovín. Pri nastavení predvolby v programe trvá príprava jedla 40 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedla od 5 minút do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „REHEAT“

Je určený na ohrievanie hotových jedál. Program dokáže ohriať jedlo na teplotu do 70-75°C a udržiava ho v horúcom stave v priebehu 24 hodín. Program má priamy odpočet času prípravy. V prípade potreby je možné prerušiť ohrev jedla ručne.

Funkcia odloženého štartu v tomto programe nie je dostupná.

1. Vložte hotové jedlo do misy. Umiestnite misu do zariadenia a presvedčte sa, či je pevne spojená s ohrievacím prvkom. Zatvorte veko multifunkčného zariadenia začaknutím. Pripojte zariadenie do elektrickej siete.
2. Stlačte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu. Rozsvieti sa indikátor tlačidla, začne sa proces ohrevu a priamy odpočet času. Po ukončení práce programu zaznie zvukový signál. Zariadenie prejde do režimu čakávania.

3. Na prerušenie procesu ohrevu stlačte a udržiavajte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu. Indikátor tlačidla zhasne.



Program „REHEAT“ môže zachovať jedlo v horúcom stave počas 24 hodín, napriek tomu sa neodporúča nechávať jedlo zahriať viac ako 2-3 hodiny, pretože toto môže prispieť ku zmene jeho chuťových kvalít.

III. ĎALŠIE MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava vo fritovačom zariadení
- Príprava tvarohu, syra
- Pasterizovanie tekutých potravín
- Sterilizovanie riadu a predmetov osobnej potreby

IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

- Pred tým, ako začnete čistenie zariadenia presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý.
- Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu. Odporúčame čistiť zariadenie ihneď po jeho použití.



! Pri čistení je zakázané používať hubky s brusným povlakom a škodlivé chemické látky. Je prísne zakázané ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdom vody!

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež pre odstránenie zápachu potraviny z multifunkčného spotrebiča po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicu citrónu s použitím programu „STEAM – FISH“ a zanechať čas nastavenia bez zmien.
- Misu a veko multifunkčného zariadenia je potrebné čistiť po každom použití. Na umývanie misy je možné použiť umývačku riadu. Po ukončení čistenia je potrebné pretrieť vonkajší povrch misy nasucho.
- Je taktiež potrebné po každom použití čistiť parový ventil. Pri čistení parového ventilu opatrne zložte a úplne ho rozoberte na súčiastky. Potom dôkladne premyte ventil pod tečúcou vodou, vysušte, namontujte ventil v opačnom poradí a vložte späť do zariadenia.
- Počas prípravy jedla je možné hromadenie kondenzátu, ktorý sa zbiera v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy. Po každom použití multifunkčného zariadenia odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky alebo utierky.

Na to, aby sa dalo zložiť vnútorné veko:

1. Otvorte veko multifunkčného spotrebiča. V spodnej časti vnútornej strany veka naraz stlačte smerom k centru dve plastové západky. Zlžka potiahnite vnútorné hliníkové veko na seba a dole, aby sa odpojilo od hlavného veka. Pootierajte povrch oboch viet vlhkou kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vyumývajte veko a tesnenie pod prúdom vody s použitím prostriedku na umývanie riadu.
2. Po ukončení čistenia vložte veko do spodných drážok a spojte veko s hlavným krytom, zlžka stlačte západky do začaknutia. Vnútorné veko musí byť tesne zafixované.

Na to, aby sa dal zložiť parový ventil opatrne potiahnite vnútorný kryt za osadenie dohora a na seba. Otočte ventil, zatlačte na plastové tesnenie na spodnej strane ventila a dajte dolu vnútorný kryt. Poumývajte všetky časti ventila a namontujte v opačnom poradí. Aby nedošlo k deformácii gumy, neskrúťte a nevŕtajte ju pri snímaní, čistení a montovaní **A3**.

V. RADY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V doleuvedenej tabuľke sú zhradené typické chyby, vyskytujúce pri pripravovaní potravín a jedál v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby na ich odstránenie.

JEDLO NEBOLO UVARENÉ DO KONCA

Prípadné príčiny vyskytnutia problému	Spôsoby riešenia problému
Zabúdli ste prikryť vrchnák zariadenia resp. Zariadenie nebolo tesne prikryté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatlčte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nie nevyrúbuje tesnením zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútornom vrchnáku nie je deformovaná.

Prípadné príčiny vyskytnutia problému		Sпособы решения проблемы
Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.		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 na to, aby nedošlo k znečisteniu nahrievacej podložky.
Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným Vami spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúsočkami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený Vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci.		Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôbené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu.
V prípade varenia v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty paru.		Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia.
V prípade praženia:	Naliali ste do misy príliš veľa oleja.	Počas jednoduchého praženia je dostatočne, aby maslo prikrývalo dno misy len tenkou vrstvou. Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu.
	Nadbytočná vlhkosť v mise.	Nezatvárajte vŕchnák 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.
V prípade varenia: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou.		Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypraženie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali.
V prípade vypekania (cesto sa neprepeklo):	Počas nakysnutia cesto sa prilepilo na vnútorný vŕchnák a zatliko ventil na východ paru.	Cesto do misy ukladajte v menšom objeme.
	Uložili ste príliš veľa cesta do misy.	Vyhnite pečenie z misy, otočte, vráťte ho naspäť do misy a potom pokračujte vo varení až pečenie nebude hotové. Ďalej pri vypekaní cesto ukladajte v menšom objeme.

POTRAVINY SA PREVARILI

Pomylili ste sa s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé rozmer ingrediencií.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu.
Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stať v režime automatického zohrievania.	Dlhšie používanie funkcie automatického zohrievania nie je žiaduce. V prípade ak vo Vašom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť.

POTRAVINY SA VYVARUJÚ POČAS VARENIA

Počas varenia mliečnej kaše sa mlieko vyvaruje.	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúčame sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. Podľa potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou.
Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. Celozmraz krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

Spotrebič vytvára penu	Odporúčame ho starostlivo umývať, dávať dole ventil alebo jedlo pripravovať keď je veko otvorené.
------------------------	---

JEDLO SA PRIPEKÁ

Po predchádzajúcom varení nádoba bola zle vyčistená. Bol poškodený neprílný povrch nádoby.	Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či je nádoba poriadne vymytá a či náhodou neprílný povrch je poškodený.
Celkový objem dodaných potravín je menej, ako sa odporúča v recepte.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu prístroja) receptu.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu prístroja.
Pri vypražení: zabúdli ste pridať do nádoby maslo; nepremiešali ste resp. neskoro začali s otáčením pripravovaných potravín.	Pri obyčajnom pražení nalejte do nádoby trochu oleja, aby pokrýval dno nádoby tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v nádobe treba ich pravidelne miešať alebo otáčať.
Pri dusení: v nádobe chýba dostatočná úroveň vlhkosti.	Nalejte do misy vodu tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vŕchnák multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií).	Dodržiavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií.
Pri vypekani: vnútorný povrch nádoby nebol namastený maslom pred varením.	Pred uložením cesta treba namasť dno a steny nádoby maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievať do nádoby!).

POTRAVINY STRATILI SVOJU FORMU, KTORÚ MALI PO NAREZANÍ

Príliš často ste miešali potraviny v nádobe.	Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5-7 minút.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného pre tento model prístroja.

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNKÉ

Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo tekutiny (šťavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené strukoviny, smotana a pod.).	Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa tekutiny resp. používajte ich, ak je to možné, v čo najmenšom počte.
Nechali ste stať hotové pečenie príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci.	Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stať v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu, ale pritom spustí režim automatického zohrievania.

PEČENIE NENARÁSTLO

Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu.
Cesto príliš dlho stálo s kypriacim práškom.	
Múka nebola preosiatá resp. cesto bolo zle vymiešané.	
Pomylili ste sa pri ukladaní ingrediencií.	
Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	

V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch «STEWA» a «SOUP» v prípade nedostatku tekutiny v nádobe zaplnia sa ochranný systém proti prehriatiu prístroja. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohrievania.

SVK

Odporúčaný čas na prípravu rôznych potravín na pare

	Surovina	Váha, g / počet	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčová sviečkovica/file/hovädzina (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Barania sviečkovica/file/ (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kuracie file (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Mäsové knedličky/ťašírky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
5	Ryby (file)	500	500	10 min
6	Šalátové krevety, olúpané, varené - mrazené	500	500	5 min
7	Mäsové pirohy na pare	4 ks.	500	15 min
8	Zemiaky (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Mrvka (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Cvikla (kockami 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hodina 10 min
11	Čerstvo zmrazená zelenina	500	500	10 min
12	Vajce	3 ks.	500	10 min

i Treba rátať s tým, že sú to iba všeobecné odporúčania. Skutočný čas prípravy jedál sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti od kvality konkrétnej suroviny a taktiež od vašich chuťových predností.

Odporúčania pre použitie nastavenia teploty v programe „MULTICOOK“

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie (taktiež pozerať knihu receptov)
35°C	Kysnutie cesta, príprava octu
40°C	Príprava jogurtov
45°C	Zakvas
50°C	Kvasenie
55°C	Príprava fondánu
60°C	Príprava zeleného čaju alebo detskej výživy
65°C	Varenie mäsa vo vakuovom obale
70°C	Príprava punča
75°C	Pasterizovanie, príprava bieleho čaju
80°C	Príprava vareného vína
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál vyžadujúcich dlhodobú prípravu
90°C	Príprava červeného čaju
95°C	Príprava mliečnych kaš
100°C	Príprava pusínok alebo lekváru
105°C	Príprava huspeniny
110°C	Sterilizovanie

115°C	Príprava sirupu z cukru
120°C	Príprava nožíny
125°C	Príprava duseného mäsa
130°C	Príprava náypov
135°C	Doprazenie hotových jedál s cieľom nadobudnutia chrumkavej kôrky
140°C	Údenie
145°C	Pečená zelenina a ryby (v alobale)
150°C	Pečené mäso (v alobale)
155°C	Pečenie výrobkov z kysnutého cesta
160°C	Opekanie hydiny
165°C	Opekanie stejkov
170°C	Pečenie v cestíčku, príprava hranolok

Súhrnná tabuľka program na prípravu jedál (nastavenia výrobcu)

Program	Odporúčania pre použitie	Čas prípravy po nastavení	Časový rozsah prípravy jedla/krok nastavenia	Odcúpenie štartu, hodina	Očakávanie východu na pracovné parametre	Automatický ohrev
COOK/BEANS	Varenie zeleniny, strukovín	40 min	5 min – 8 hodín / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečenie keksov, piškót, výrobkov z kysnutého cesta	45 min	10 min – 8 hodín / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Vyprážanie mäsa	15 min	5 min – 2 hodiny / 1 min	-	-	+
	FISH Vyprážanie ryby	12 min				
	VEGETABLES Vyprážanie zeleniny	18 min				
YOGURT	Príprava jogurtov	8 hodín	10 min – 12 hodín / 5 min	+	-	-
VACUUM	Varenie potravín vo vakuovom obale	2 hodiny 30 min	5 min – 12 hodín / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty od 35 do 170°C s krokom nastavenia 5°C	30 min	2 min – 1 hodina / 5 min 1 hodina – 15 hodín / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Príprava na pare - mäso	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
	FISH Príprava na pare - ryby	25 minút				
	VEGETABLES Príprava na pare - zelenina	30 min				
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie párkov, plnených mäsových pirohov a iných polotovarov	8 min	2 min – 1 hodina / 1 min	-	+	+
PILAF	Príprava rôznych druhov rizota	1 hodina	10 min – 2 hodiny / 5 min	+	-	+

RICE/GRAIN	Priprava rôznych krúp a obloh. Varenie sypaných kaš na vode	35 min	5 min – 4 hodiny / 1 min	+	-	+
SOUP	Priprava polievok	1 hodina	10 min – 8 hodín / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Priprava topeného mlieka, mletého mäsa, prednej nožiny, huspeniny a rôsolu	2 hodiny 30 min	10 min – 12 hodín / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Dusenie mäsa	1 hodina	+	-	+
	FISH	35 min	35 min			
	VEGETABLES	40 min	40 min			

i Funkcia automatického ohreву v programe „MULTICOOK“ je prístupná pri nastavení teploty od 75 do 170°C.

VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získať doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMC-800S-E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstranenie porúch
E1 – E5	Systémová chyba. Je možná porucha elektrickej dosky alebo teplotného snímača	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Pevne zatvorte kryt. Ak sa pri opätovnom zapnutí multifunkčného hrnca problém neodstráni, obráťte sa na autorizované servisné centrum

Porucha	Prípadná príčina	Odstánenie poruchy
Nezapína sa.	Chyba napájanie od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
Varenie trvá mimoriadne dlho.	Nedostatok napájania od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet.	Odstáňte cudzí predmet.
	Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovne.	Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení.
	Nahrievací prvok je zašpinený.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok.

VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť prípadné vady vyplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň dátum nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo rozložený a nebol poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, protihorľavé pokrytie, tmely, atď.).

Životnosť prístroja a záručnej doby plynie od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemožno určiť).

Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom čísle, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6. a 7. číslice označujú mesiac, 8. – rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.



Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opotrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

Bluetooth je registrovaná ochranná známka spoločnosti Bluetooth SIG, Inc.

App Store je servisná známka spoločnosti Apple Inc., registrovaná v USA a ďalších krajinách.

Google Play je registrovaná ochranná známka spoločnosti Google Inc.

 *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 POKYNY

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržení bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
 - Tento elektrický přístroj se jeví vícefunkčním zařízením pro přípravu pokrmů v domácím prostředí a může být používáno v bytech, venkovských domech, hotelových pokojích, společenských místnostech prodejen, kanceláří a nebo jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru. Použití pro výrobu a jiné podobné využití, se bude považovat za narušení podmínek náležitého použití výrobku. V tom případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
 - Před připojením přístroje do elektrické sítě proveďte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
 - Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
 - Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčte, zda také on má uzemnění.
- STOP** ***POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Buďte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékejte kuchyňské rukavice. Předcházejte opáření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.***
- Odpojujte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
 - Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

STOP

NEZAPOMEŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrusky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
- Před čištěním přístroje se přesvědčte, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.

STOP

ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!

- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Obalový materiál (folie, polystyren a t. p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP

POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.

Technické údaje

Model.....	RMC-800S-E
Příkon.....	900 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misy.....	5 l
Povrch misy.....	antipřipalovací, keramický
Displej.....	svítící diody
3D-ohřev.....	ano
Počet programů.....	48 (20 automatických, 28 s ručním nastavením)
Bezpečnostní parní ventil.....	sňímatelný
Vnitřní poklička.....	sňímatelná
Protokol přenosu dat.....	Bluetooth v4.0
Minimální podporovaná verze Android.....	4.3 Jelly Bean
Minimální podporovaná verze iOS.....	8.0

Automatické programy

- | | |
|---|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA |
| 2. RICE/GRAIN (RÝŽE /KROUPY) | 12. VACUUM (VE VAKUU) |
| 3. SLOW COOK (POZVOLNÉ VAŘENÍ) | 13. SOUP (POLÉVKA) |
| 4. PILAF (RIZOTO) | 14. YOGURT (JOGURT) |
| 5. FRY – MEAT (SMAŽENÍ – MASO) | 15. BAKE (PEČENÍ) |
| 6. FRY – FISH (SMAŽENÍ – RYBA) | 16. STEAM – MEAT (NA PÁŘE – MASO) |
| 7. FRY – VEGETABLES (SMAŽENÍ – ZELENINA) | 17. STEAM – FISH (NA PÁŘE – RYBA) |
| 8. STEW – MEAT (DUŠENÍ – MASO) | 18. STEAM – VEGETABLES (NA PÁŘE – ZELENINA) |
| 9. STEW – FISH (DUŠENÍ – RYBA) | 19. COOK/BEANS (VAR / LUSTĚNINY) |
| 10. STEW – VEGETABLES (DUŠENÍ – ZELENINA) | 20. REHEAT (OHŘEV) |

Funke

Autoohřev.....	do 24 hodin
Předběžné vypnutí autoohřevu.....	ano
Odložení startu.....	do 24 hodin
Blokování řídicího panelu.....	ano

Vybavení

Multifunkční hrnec.....	1 ks	Plochá lžice.....	1 ks
Mísa.....	1 ks	Kniha receptů.....	1 ks
Kontejner pro přípravu na páře s regulací objemu.....	1 ks	Návod k obsluze.....	1 ks
Koš na smažení ve fritéze se snímacím držadlem.....	1 ks	Servisní knížka.....	1 ks
Odměrná nádoba.....	1 ks	Přívodní šňůra.....	1 ks
Sběračka.....	1 ks		

i Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, komplectaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svoji produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách.

Složení multifunkčního hrnce A1

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Víko přístroje | 6. Těleso přístroje | 11. Odměrná nádoba |
| 2. Snímací vnitřní poklička | 7. Držadlo pro přenášení | 12. Kontejner pro přípravu na páře |
| 3. Mísa | 8. Snímací bezpečnostní ventil | s regulací objemu |
| 4. Tlačítko otevření víka | 9. Plochá lžice | 13. Koš na smažení ve fritéze |
| 5. Ovládací panel s displejem | 10. Sběračka | 14. Přívodní šňůra |

Ovládací panel A2

1. Tlačítko „Keep warm/Cancel“ („Ohřev/Zrušit“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, zapnutí funkce „REHEAT“, přerušení probíhajícího programu přípravy, zrušení svých nastavení.
2. Tlačítko „Menu“ („Menu“) – výběr programu automatické přípravy.
3. Tlačítko – blokování ovládacího panelu.
4. Tlačítko „-“ – zkrácení doby přípravy, času odloženého startu nebo snížení teploty (v programu „MULTICOOK“).
5. Tlačítko „Timer/Time delay“ („Hodiny/Odložený čas“) – výběr režimu nastavení doby přípravy nebo času odloženého startu.

6. Tlačítko „+“ – prodloužení doby přípravy, času odloženého startu nebo zvýšení teploty (v programu „MULTICOOK“).
7. Tlačítko „Select product“ („Výběr produktu“) – výběr druhu potravin v programech „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Tlačítko „Multicook/°C“ – výběr programu „MULTICOOK“.
9. Tlačítko „Start/Reheat“ („Start/Znovu ohřát“) – zapnutí nastaveného režimu přípravy, zapnutí/vypnutí funkce autoohřevu.
10. Displej.

Indikátory displeje A2

- A. Programy přípravy.
- B. Druh potravin v programech „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Výběr teploty.
- D. Úroveň teploty, doby přípravy nebo času odloženého startu.
- E. Výběr doby přípravy, indikace režimu přípravy.
- F. Výběr času odloženého startu, indikace režimu odloženého startu.

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Opatrně vyjměte výrobek a jeho komplectaci z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.



V žádném případě neodstraňujte výstražné samolepky, informační nálepky a tabulku se serialovým číslem výrobku! Nepřítomnost serialového čísla na výrobku Vás automaticky zbavuje práva na garanční servis.

Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Protřete těleso přístroje vlažnou tkaninou a promyjte mísu, nechte je proschnout. Odstranění postranních zápachů před prvním použitím dosáhneme jeho úplným vyčištěním (viz „Údržba přístroje“).

Postavte přístroj na pevnou vodorovnou plochu tak, aby horká pára, vycházející z parního ventilu nezasáhla tapety, dekorativní povrchy, elektronické přístroje nebo jiné předměty a materiály, které mohou být poškozeny zvýšenou vlhkostí a teplotou.

Před začátkem vaření zkontrolujte, že vnější a viditelné vnitřní části Multifunkčního rychlovarného hrnce nemají žádné závady, poškození nebo jiné defekty. Mezi vnitřní mísou a nahřívacími elementy nesmějí být cizí předměty.

II. POUŽÍVÁNÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**Technologie Ready for Sky**

Technologie Ready for Sky vám umožňuje používat softwarovou aplikaci stejného názvu k ovládání spotřebiče na dálku přes chytrý telefon nebo tablet.

1. Stáhněte si do chytrého telefonu nebo tabletu software z App Store nebo Google Play (v závislosti na operačním systému, který používáte).
2. Zapněte na mobilním přístroji Bluetooth v4.0.
3. Otevřete aplikaci Ready for Sky, vytvořte si účet a řídte se pokyny na displeji.
4. Otevřete a aktualizujte seznam dostupných spotřebičů, které lze připojit k mobilnímu přístroji.
5. Ze seznamu dostupných spotřebičů si zvolte ten, který chcete připojit. Název spotřebiče je stejný jako číslo modelu. Můžete zadat nový název nebo instalaci zastavit.
6. Potvrďte připojení zvoleného spotřebiče a řídte se pokyny na displeji mobilního přístroje. Jakmile bude spotřebič připojen, budou se na displeji hrnce Multicooker střídat symboly a .



Chcete-li zajistit stabilní spojení mobilního zařízení nesmí být dále než 15 metrů od přístroje.

Ovládání přístroje pomocí bezdrátové sítě. Instruktaž nastavení aplikace R4S Gateway je dostupná na adrese: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Blokování ovládacího panelu

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-800S-E je vybaven funkcí blokování ovládacího panelu od nežádoucího použití („dětská pojistka“). Pro zablokování stlače a udržte tlačítko do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se indikátor tlačítka a všechna ostatní tlačítka ovládacího panelu přestanou reagovat na stlačení. Tuto funkci je možné použít v každém režimu: v režimu očekávání, v procesu nastavení programu nebo v jeho průběhu. Pro odblokování stlače a udržte tlačítko do zaznění zvukového signálu. Indikátor tlačítka zhasne.

Energeticky nezávislá paměť

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-800S-E má energeticky nezávislou paměť. Při krátkodobém vypnutí elektrického proudu si přístroj pamatuje nastavení a po obnově dodávky se vrátí do stavu, ve kterém byla příprava přerušena.

⚠ Jestli byla elektrická energie dlouho vypnuta a pokračování procesu přípravy je již nechtěné a nebo nemožné, je nutno odpojit přístroj od sítě. Při následném zapnutí je třeba vymazat předchozí nastavení dlouhým stlačením tlačítka «Keep warm/Cancel», dokud se na displeji neobjeví zpráva „- - -“.

Odložení startu programu

Funkce „Odložení startu“ umožňuje nastavit čas, ve kterém jídlo musí být hotovo (včetně doby přípravy pokrmu). Nastavit dobu odložení startu je možné v rozsahu 24 hodin. Krok nastavení doby odložení startu 5 minut.

i Je třeba počítat s tím, že doba odložení startu musí být delší, než samotná doba přípravy podle programu, jinak hrnec začne připravovat ihned po „Start/Reheat“.

Pro ustanovení doby odložení startu (mimo programu „MULTICOOK“) je třeba:

1. Vyberte program přípravy pomocí tlačítka „Menu“.
2. V případě potřeby změňte dobu přípravy dvojitým stlačením „Timer/Time delay“. Na displeji se objeví „Time delay“ a doba odložení startu (to jest celková doba odložení včetně doby do ukončení přípravy).
3. Stlačováním tlačítek „-“ a „+“, zkracujete nebo prodlužujete příslušný čas. Pro rychlou změnu délky přidržte příslušné tlačítko.

i Nastavení času přípravy v programu „MULTICOOK“ je popsáno v příslušném odstavci níže.

Funkce odložení startu je dostupná pro všechny automatické programy mimo programy „FRY“, „PASTA“.

V některých automatických programech odečítání nastaveného času začíná až po dosažení dané pracovní teploty přístroje. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu „STEAM“, zpětný odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečně hutné páry v misce.

💡 Nedoporučuje se používat funkci „Odložení startu“ v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny.

Udržování teploty hotových jídel (autohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy (mimo programu „YOGURT“) a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70-75°C po dobu 12 hodin. Při zapnutém režimu autohřevu svítí indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ a na displeji probíhá odečet času v daném režimu.

V případě potřeby je možné autohřev vypnout stlačením a přidržním tlačítka „Keep warm/Cancel“ na několik vteřin.

S předstihem vypnutí funkce autohřevu můžete přidržním tlačítkem „Start/Reheat“, dokud indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ nezhasne.

Jestli znovu chcete zapnout autohřev, opět přidržte tlačítko „Start/Reheat“ (indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ se rozsvítí).

Obecná pravidla pro použití automatických programů (mimo programů „MULTICOOK“ a „REHEAT“)

i Činnost programů „MULTICOOK“ a „REHEAT“ najdete v příslušných odstavcích.

1. Přípravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu. Vсыpte ingredience do misy multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úrovně, vyznačené na vnitřním povrchu misy.
2. Umístěte do tělesa přístroje. Přesvědčte se, zda se mísa těsně dotýká ohřívacího članku.
3. Zavčte víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.
4. Stlačováním tlačítka „Menu“ vyberte příslušný program přípravy, na displeji se objeví indikátor odpovídajícího programu a přednastavená doba přípravy. V programech „FRY“, „STEAM“ a „STEAM“, stlačováním tlačítka „Select product“, vyberte druh potraviny: na displeji se rozsvítí příslušný indikátor „-MEAT“, „FISH“ nebo „VEGETABLES“ – a a předem přednastavený čas, potřebný k přípravě. Čas přípravy je možno změnit.
5. V případě potřeby nastavte dobu odložení startu.
6. Tlačítko a přidržte na několik vteřin tlačítko „Start/Reheat“. Rozsvítí se indikatory tlačítek „Start/Reheat“ a „Keep warm/Cancel“. Začne proces přípravy a zpětný odečet času trvání programu.
7. Stlačováním a přidržním tlačítka „Start/Reheat“ v době práce programů je možné s předstihem vypnout autohřev (indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ zhasne). Opětovně stlačením „Start/Reheat“ znovu zapne danou funkci.
8. Ukončení programu přípravy Vám oznámí zvukový signál. V závislosti od vybraného programu a uložených nastavení přístroj přejde do režimu autohřevu (na displeji se zobrazuje odečet času pro danou funkci) a nebo přístroj přejde do režimu očekávání.

9. Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autohřev stlače a přidržte na několik vteřin tlačítko „Keep warm/Cancel“.

Změna času přípravy:

1. Po výběru programu přípravy stlače tlačítko „Timer/Time delay“. Na displeji bude svítit indikátor „Timer“, a čísla, označující čas začnou blikat.
2. Stlačováním tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte potřebný čas. Pro rychlou změnu hodnoty přidržte příslušné tlačítko.
3. Jestli jste dokončili nastavení času přípravy (číslce na displeji stále blikají), přejděte k následujícímu kroku. Jestli nechcete potvrdit nová nastavení, stlače tlačítko „Keep warm/Cancel“ a můžete znovu začít programování.

i Při ručním nastavení času přípravy sledujte rozsah doby přípravy a krok změny, přednastavený pro daný program přípravy. V některých programech odečet času přípravy začíná až po dosažení zadané pracovní teploty.

Program „MULTICOOK“

Uvedený program je určen pro přípravu prakticky libovolných pokrmů po zadaném uživatelem parametrem teploty (od 35 do 170°C, krok změny 5°C) a doby přípravy (od 2 minut do 15 hodin, krok změny v 1 hodině – 1 minuta, v dalších hodinách přípravy – 10 minut).

i Funkce autohřevu je v programu „MULTICOOK“ nedostupná, jestli je nastavena hodnota teploty nižší než 75°C.

1. Sledujte body 1-3 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“
2. Stlače tlačítko „MULTICOOK/°C“. Na displeji se objeví úroveň nastavené teploty přípravy (přednastaveno – 100°C). Stlačováním tlačítek „-“ nebo „+“ je možné nastavit jinou hodnotu teploty.
3. 2-3 vteřiny po na stavení teploty se na displeji rozsvítí indikátor „Timer“ a blikající číslce času přípravy (přednastaveno 30 minut).

i Jestli jste nemohli nastavit požadovanou teplotu přípravy stlače a udržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Potom můžete znovu začít všechna nastavení.

4. Stlačováním „-“ nebo „+“, můžete nastavit dobu přípravy. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržte příslušné tlačítko.
5. V případě potřeby nastavte dobu odložení startu stlačením tlačítka „Timer/Time delay“. Na displeji se objeví indikátor „Time delay“ a doba, která zůstala do konce přípravy pokrmu s přihlédnutím k již zadanému odložení. Změňte nastavení s pomocí tlačítek „-“ a „+“. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržte příslušné tlačítko.
6. Dále sledujte body 6-8 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“

Program „RICE/GRAIN“

Doporučuje se pro přípravu rýže, sypaných kaší z různých druhů cereálií, luštěnin a také příloh. Přednastavený čas přípravy je 35 minut. Ruční nastavení času je možné v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s krokem změny 1 minuta.

Program „SLOW COOK“

Doporučuje se pro přípravu pečeného mléka, dušeného masa, rolád, rosolů a aspiků. Přednastavený čas přípravy v programu „SLOW COOK“ je 2 hodiny 30 minut. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 12 hodin s krokem nastavení 10 minut.

Program „PILAF“

Doporučuje se pro přípravu různých druhů rizota a pilafu s masem, rybou nebo zeleninou. Přednastavený čas přípravy je 1 hodina. Ruční nastavení času je možné v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem změny 5 minut.

Program „FRY“

Doporučuje se ke smažení masa a masných výrobků, ryb a mořských produktů a také zeleniny. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 15 minut, „FISH“ – 12 minut, „VEGETABLES“ – 18 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 2 do 2 hodin s krokem změny nastavení 1 minuta. Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

Program „STEW“

Doporučuje se pro dušení masa a masných výrobků, ryb a mořských produktů, zeleniny a také pro přípravu pokrmů, vyžadujících dlouhou tepelnou přípravu. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 1 hodina, „FISH“ – 35 minut, „VEGETABLES“ – 40 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s krokem změny nastavení 5 minut.

Program „PASTA“

Doporučuje se pro přípravu těstovin, vaření vajec nebo párků. Přednastavený čas přípravy – 8 minut. Možnost ručního zadání času je od 2 minut do 1 hodiny, s krokem nastavení po jedné minutě. Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

Nalijte vodu do misky. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úrovně, vyznačené na vnitřním povrchu misky. Sledujte body 2-7 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“. Po přivedení vody do varu zazní zvukový signál. Opatrně otevřete víko přístroje a vložte produkty do vroucí vody, zavřete víko do zaklapnutí. Stiskněte „Start/Reheat“. Začne proces přípravy a zpětný odečet času trvání programu. Dále sledujte body 8-9 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

 V procesu přípravy některých potravin vzniká pěna. Zamezit vytékání pěny je možné s pomocí otevření víka přístroje po několika minutách od vložení všech složek pokrmu do vřící vody.

Program „VACUUM“

Je určena speciálně pro vaření potravin ve vakuovaném obalu. Přednastavený čas přípravy – 2 hodiny 30 minut. Možnost ručního zadání času je od 5 minut do 12 hodin, s krokem nastavení po 10 minutách.

Program „SOUP“

Doporučuje se pro přípravu polévek a také kompotů a nápojů. Přednastavený čas přípravy – 1 hodina. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „YOGURT“

Doporučuje se pro přípravu jogurtů a kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy – 8 hodin. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 12 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách. Funkce autoohřevu je v tomto programu nedostupná.

Program „BAKE“

Doporučuje se pro pečení různých nákůpů, biskvitů, a koláčů z listového a kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy je 45 minut. Rozsah ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení 5 minut.

 Při pečení chleba se doporučuje zcela vypnout funkci autoohřevu.

Program „STEAM“

Doporučuje se pro přípravu masa, a masných výrobků, dietních jídel a pokrmů dětské výživy na páře. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 40 minut, „FISH“ – 25 minut, „VEGETABLES“ – 30 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem změny nastavení 5 minut.

Pro přípravu jídel v tomto programu použijte speciální kontejner s regulací objemu (je součástí vybavení přístroje):

1. Nalijte do misky 600 až 1000 ml vody.
2. Osadte vnitřní misku kontejneru pro přípravu na páře do vnějšího věnce tak, aby výstupy na krajích misky zapadly do drážek. Na vnitřní straně věnce jsou dvě varianty drážek pro regulaci výšky a současně pro dva různé objemy kontejneru.
3. Postavte kontejner do misky.
4. Odvažte a připravte potraviny v souladu s receptem, rozložte je rovnoměrně v kontejneru
5. Sledujte body 2-9 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

Program „COOK/BEANS“

Doporučuje se pro vaření zeleniny a luštěnin. Přednastavený čas přípravy – 40 minut. Možnost ručního zadání času je v rozsahu od 5 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „REHEAT“

Doporučuje se k ohřátí hotových pokrmů. Program ohřívá jídlo do 70-75°C a udržuje jej horké po dobu 24 hodin. V programu je nastaven přímý odečet času přípravy. V případě nutnosti je možné ručně ohřev přerušit.

Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

1. Vložte hotové jídlo do misky. Umístěte misku do tělesa přístroje. Přesvědčte se, zda se miska těsně dotýká ohřívacího članku. Zavřete víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.
2. Stlačte a udržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se indikátor tlačítka, začne proces ohřevu a přímý odečet času. Po ukončení programu zazní zvukový signál. Přístroj přejde do režimu očekávání.
3. Jestli chcete ohřev přerušit, stlačte a přidržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. indikátor tlačítka zhasne.

 Program „REHEAT“ může udržovat pokrm horký do 24 hodin, nicméně nedoporučuje se nechávat pokrm horký více než 2-3 hodiny, neboť to může změnit chuťové kvality pokrmu.

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Smažení ve fritěze
- Příprava tvarohu, sýra
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní potřeby

IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

- Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý.
- Na čištění používejte měkké tkaniny a neabrazivní prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme čistit přístroj hned po použití.
-  **ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbočky s abrazivním povrchem nebo abrazivní pasty a chemicky agresivní prostředky. Zakazuje se ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umísťovat pod proud vody!**
- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního rychlovarného hrnce po skončení vaření, doporučujeme položit polovinu citronu a zapnout program „STEAM – FISH“ na přednastavenou dobu.
- Misku a hliníkovou pokličku je třeba čistit po každém použití. K mytí misky je možno použít i myčku nádobí. Potom nutně protřete vnější povrch misky do sucha.
- Bezpečnostní parní ventil se doporučuje čistit také po každém použití. Opatrně jej sejměte a zcela rozeberte, potom parní ventil důkladně promyjte pod tekoucí vodou a osušte. Sestavte jej v obráceném pořadí a osadte na místo.
- V procesu přípravy pokrmů se kondenzát shromažďuje ve speciální dutině kolem misky v tělese přístroje. Po každém použití multifunkčního hrnce odstraňte z dutiny kolem misky kondenzát s pomocí kuchyňské utěrky.

Sejmí vnitřní pokličku:

1. Otevřete víko multifunkčního hrnce. Na spodní vnitřní straně ve středu vika najednou stiskněte oba plastické fixátory do odpojení pokličky. Protřete povrchy obou pokliček vlhkým hadříkem, v případě potřeby vymyjte snímáči pokličky s použitím prostředku na mytí nádobí.
2. Po vyčištění vložte pokličku do drážek v dolní části hlavního vika. Spojte snímáči pokličky s hlavním vikiem. Při použití nevelké síly, lehce stlačte do zaklapnutí. Vnitřní poklička musí být pevně zafixována.

Sejmí parního ventilu: opatrně sejměte jeho vnější plášť za výstupek v prohlubni vika nahoru a na sebe. Obratě ventil, otevřete plastický fixátor na dolní straně ventilu ve směru šipky a sejměte vnitřní plášť. Promyjte všechny části ventilu a sestavte jej v obráceném pořadí. Aby nedošlo k deformaci gumíky ventilu, nekrutěte a nevytahujte ji při manipulaci a mytí **A3**.

V. RADY PRO VAŘENÍ

Chyby při přípravování a způsoby jejich odstranění

V tomto článku jsou sebrány typické chyby při přípravování jídel v multifunkčním hrnci, jsou rozebrány možné příčiny a způsoby jejich odstranění.

JÍDLO NEPŘÍPRAVENO DO KONCE

Možné příčiny problému	Způsoby řešení
Zapomněl jste uzavřít víko spotřebiče nebo bylo uzavřeno netěsně, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká.	V době přípravování neotevírejte víko bez potřeby. Uzávěřte víko až ozev cvaknutí. Přesvědčte se, že je nic nevyruší řádnému uzavření vika spotřebiče a že těsnění na vnitřním viku je nedeformováno.
Mísa a topný element slabě se spojují, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká	Mísa má být ustavena v kostce spotřebiče pravidelně a těsně přiléhá na spodní částí k topnému elementu. Přesvědčte se, že v pracovní komoře multifunkčního hrnce nejsou vedlejší předměty. Nedopouštějte se znečištění topného elementu.
Nevydařený výběr ingredience. Tyto ingredience nejsou vhodné pro přípravování vybraným způsobem, nebo jste chybně vybral program. Ingredience jsou nalezány na větší kusy, jsou narušeny obecné proporce při uložení potravin. Čas přípravy byl nastaven nesprávně (jste ho propočítal nesprávně).	Je žádoucí používat prověřené recepty (adoptované pro tuto model zařízení). Využívejte recepty, na které se spoleháte. Vyberte ingredience, způsob jejich nakrájení a způsob uložení, vyberte program a čas přípravování mají se shodovat s vybraným receptem.
Zvolená Vámi varianta receptu není vhodná pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.	

Pro přípravu v páře: v mise je příliš málo vody, aby zajistila potřebnou hustotu páry.	Naléváte do misy vodu v objemu, který byl doporučen v receptu. Pokud nejste jistí, zkontrolujte úroveň vody v procesu přípravování.
Smažení: Nalil jste do misy příliš mnoho rostlinného tuku. Zbytečná vlhkost nachází se v mise.	Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakrýval dno misy tenkou vrstvou. Pokud smažíte s řídkým těstem, prosím abyste dodržoval pokyny příslušného receptu. Neuzavírejte víko multifunkčního hrnce při smažení, pokud to není stanoveno v receptu. Čerstvé zmrazené potraviny před smažením je třeba rozmrazit a z nich vodu vylít.
Vaření: vyvaření vyvarů, pokud vaříte potraviny se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují speciální zpracování před vařením, mytí, oloupání a pod. Dodržujte doporučení z receptu vybraného Vámi.
Při pečení (těstě se nepropekle)	V době rozpracovávání těsto se nalepilo ke vnitřnímu víku a tímto překrylo klapku vypustování páry. Dejte do misy více těsta. Vydejte pečivo z misy, otočte ho a znovu dejte do misy, pak pokračujte přípravou až jídlo bude hotové. Přistě pro pečení do misy vkládáte menší dávku těsta.

PRODUKT SE PŘEVAŘIL

Chyběný vybraný typ produktu nebo chybné nastavení čas přípravování. Příliš malé kusy ingrediencí.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek, výběr programu shodovali s doporučeními.
Po ukončení programu jídlo se příliš dlouho ohřívalo automaticky.	Dlouhodobé použití funkce automatického ohřívání je nežádoucí. Pokud model Vašeho hrnce byl vybaven funkcí vypnutí s předstihem, využijte tuto možnost.

BĚHEM VÁŘENÍ PRODUKT SE VYVÁŘÍ

Při vaření mléčné kaše vyváří mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka jsou závislé na místě a podmínky jeho výroby. Doporučujeme pouze ultrapasterizované mléko o tužnosti do 2,5%. V případě potřeby je možné ho trochu rozředit pitnou vodou.
Ingredience před vařením nebyly zpracovány nebo byly nesprávně zpracovány (např., nedůkladně umyté). Nejsou dodrženy proporce ingrediencí nebo druh produktu byl vybrán nesprávně.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučeními. Celozrné obiloviny, maso, ryba a dary moře vždy důkladně opláchněte ve vodě.
Spotřebič vytváří pěnu	Doporučujeme ho pečlivě mýt, sundávat ventil nebo jídlo připravovat když je víko otevřeno

JÍDLO SE PŘÍPĚKÁ

Mísa byla špatně vyklizená po předchozím vaření. Nepřílný povrch je poškozen.	Před tím co začnete připravovat jídlo, přesvědčte se, že mísa byla dobře vyláchnuta a nepřílný povrch je nepoškozený.
Celkový objem složky produktu je menší než doporučený v receptu.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče).
Nastavený čas je větší než doba přípravování.	Zkraťte čas přípravování nebo dodržujte pokyny receptu, adaptovaného k tomuto modelu spotřebiče.
Smažení: zapomněli jste dát v mísu olej, nemesíchávali nebo pozdě otáčeli potraviny.	Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakrýval dno misy tenkou vrstvou. Pro rovnoměrné smažení je třeba produkty v mise periodicky míchat nebo pravidelně otáčet.

Dušení: v mise je nedostatek vláh.	Dejte do misy více tekutiny. V době přípravování neotevírejte víko hrnce bez potřeby.
Vaření: v mise je příliš málo tekutiny (nedodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správnou proporce tekutiny a tvrdých ingrediencí.
Pečení: před pečením vnitřní povrch misy nebyl promazan máslem	Před tím co těsto bude přeloženo do misy, promažte dno a stěny misy máslem nebo olejem (není třeba nalévat olej do misy!).

PRODUKT ZTRATIL FORMU NAKRÁJENÍ

Příliš často produkt byl promíchán v mise.	Během smažení michejte jídlo nečastěji než přes 5-7 minut.
Nastaven příliš velký čas přípravování.	Zkraťte čas přípravování a dodržujte pokyny z receptu, adaptovaného pro tento model spotřebiče.

PEČIVO SE STÁLO VLHKÝM

Byly použity nevhodné ingredience, které dávají zbytek vláh (šťavnaté zeleniny nebo ovoce, zmrazené bobule, smetana atp.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem pečiva. Snažte se nevybírat produkty, obsahující příliš mnoho vláh nebo využijte je podle možnosti v nejmenším objemu.
Hotové pečivo se příliš dlouho nacházelo v uzavřením hrnci.	Snažte vydávat pečivo z hrnci hned po upečení. Pokud bude zapotřebí zůstat produkt v hrnci na krátkou dobu při zapnutém automatickém ohřívání.

PEČIVO NEZVĚŠILO OBJEM

Vejce s cukrem byla nesprávně našlehaná.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučeními.
Těsto se dlouho vydrželo s pečícím práškem.	
Mouka nebyla přesíta nebo nedali jste jí dostatečně prohnít	
Jsou chyby při složení ingredience.	
Vybraný Vámi recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce.	

V celé řadě multifunkčních hrnců REDMOND v programech «STEW» a «SOUP» při nedostatku tekutiny zapíná systém ochrany proti přehřevu spotřebiče. V tomto případě program přípravování se zastaví a multifunkční hrnce se přechází v režim automatického ohřívání.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

	Potravina	Hmotnost g / Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
1	Filet z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filet ze skopového masa (kostkami na 1,5-1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kuřecí fileť (kostkami na 1,5-1,5 cm)	500	500	15 min
4	Masové knedlíčky/karbanátky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
5	Ryba (fileť)	500	500	10 min
6	Křevetky salátové, očištěné, vařené, zmrazené	500	500	5 min
7	Brambory (kostkami 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Mířev (kostkami na 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Řepa (kostkami na 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hod 10 min

10	Zelenina (čerstvě zamražená)	500	500	10 min
11	Vejce	3 ks.	500	10 min

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

Doporučení pro nastavení teploty v programu „MULTICOOK“

Pracovní teplota	Doporučení pro použití (podívejte se také do přiložené knihy receptů)
35°C	kynutí těsta, příprava octa
40°C	příprava jogurtů
45°C	kvásek
50°C	kvašení
55°C	příprava polevy
60°C	Příprava zeleného čaje nebo dětské výživy
65°C	Vaření masa ve vakuovém obalu
70°C	Příprava punče
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
80°C	Příprava svařeného vína
85°C	Příprava tvarohu a nebo jídel s dlouhou dobou přípravy
90°C	Příprava červeného čaje
95°C	Příprava mléčných kaší
100°C	Příprava sněhového cukroví nebo zavařenin
105°C	Příprava sulců
110°C	Sterilizace
115°C	Příprava sladkých sirupů
120°C	Příprava kolena
125°C	Příprava dušeného masa
130°C	Příprava zapékaných pokrmů
135°C	Opékání hotových jídel pro přidání křupavé kůrky
140°C	Uzení
145°C	Zapékání zeleniny v alobalu
150°C	Zapékání masa v alobalu
155°C	Pečení výrobků z kynutého těsta
160°C	Pečení drůbeže
165°C	Smažení steaků
170°C	Smažení v trojbalu, smažení nugetů a hranolků

Souhrnná tabulka programů přípravy (tovární nastavení)

Program	Doporučení k použití	Přednastavená doba přípravy	Borací doba přípravy/krok nastavení	Odlážený čas, hodiny	Očekávaný výstup na pracovní parametry	Auto-ohřev
COOK/BEANS	Vaření zeleniny, luštěnin	40 min	5 min – 8 hodin / 5 min	+	-	+
BAKE	Pečení různých nákyků, biskvitů, a koláčů z kynutého těsta	45 min	10 min – 8 hodin / 5 min	+	-	+
FRY	MEAT Smažení masa	15 min	5 min – 2 hodiny / 1 min	-	-	+
	FISH Smažení ryby	12 min				
	VEGETABLES Smažení zeleniny	18 min				
YOGURT	Příprava jogurtů	8 hodin	10 min – 12 hodin / 5 min	+	-	-
VACUUM	Vaření potravin ve vakuovém obalu	2 hod 30 min	5 min – 12 hodin / 10 min	+	-	+
MULTICOOK	Příprava různých pokrmů s možností nastavení teploty od 35 do 170°C s krokem 5°C	30 min	2 min – 1 hodina / 5 min 1 hodina – 15 hodin / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT Příprava masa na páře	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
	FISH Příprava ryby na páře	25 min				
	VEGETABLES Příprava zeleniny na páře	30 min				
PASTA	Příprava těstovin z různých druhů pšenice; vaření pelmenů a jiných polotovarů	8 min	2 min – 1 hod / 1 min	-	+	+
PILAF	Příprava různých druhů rízota	1 hodina	10 min – 2 hodiny / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN	Příprava různých krup a příloh. Vaření syplých kaší na vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 1 min	+	-	+
SOUP	Příprava polévek	1 hodina	10 min – 8 hodin / 5 min	+	-	+
SLOW COOK	Příprava pečeného mléka, dušeného masa, rolád, rosolů a aspiků	2 hodiny 30 min	10 min – 12 hodin / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT Dušení masa	1 hodina	10 min – 12 hodin / 5 min	+	-	+
	FISH Dušení ryby	35 min				
	VEGETABLES Dušení zeleniny	40 min				

i V programu „MULTICOOK“ je funkce autoohřevu dostupná při nastavení teploty od 75 do 170°C.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pořídít doplňkové příslušenství k Multifunkčnímu rychlovarnému hrnci REDMOND RMC-800S-E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.redmond.company nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1-E5	Systémová chyba. Je možné, že přestala fungovat elektronická deska nebo snímač teploty.	Důkladně zavíete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektrinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	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 daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zaviněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupe potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Úplná záruka bude uznána pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozebírán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkompletován. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřipalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit).

Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikačním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku.

Výrobem určená doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a použitými technickými standardy.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použité (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáhejte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

Bluetooth je registrovaná obchodní známka Bluetooth SIG, Inc.

App Store je značka služeb Apple Inc., která je registrovaná v USA a dalších zemích.

Google Play je registrovaná obchodní známka Google Inc.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
 - Dane urządzenie elektryczne jest sprzętem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych magazynów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub inne niezgodne z powyższymi zasadami korzystanie z urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków prawidłowej eksploatacji wyrobu. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe skutki.
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
 - W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrów może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
 - Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*
- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przeciągaj kabla zasilającego w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

STOP *PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP *ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!*

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, mogą korzystać z urządzenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko zadławienia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.

POL

- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Charakterystyki techniczne

Model	RMC-800S-E
Moc	900 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy	5 l
Powłoka misy	ceramiczna antyadhezyjna
Wyświetlacz	LED
Ogrzewanie 3D	jes
Ilość programów	48 (20 automatycznych, 28 konfigurowanych ręcznie)
Zawór parowy	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna	zdejmowana
Protokół transmisji danych	Bluetooth v4.0
Minimalna wymagana wersja Android	4.3 Jelly Bean
Minimalna wymagana wersja iOS	8.0

Programy automatyczne

1. MULTICOOK	11. PASTA (MAKARON)
2. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)	12. VACUUM (GOTOWANIE PRÓŻNIOWE)
3. SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE)	13. SOUP (ZUPA)
4. PILAF (PILAW)	14. YOGURT (JOGURT)
5. FRY – MEAT (SMAŻENIE – MIĘSO)	15. BAKE (WYPIEKI)
6. FRY – FISH (SMAŻENIE – RYBY)	16. STEAM – MEAT (PARA – MIĘSO)
7. FRY – VEGETABLES (SMAŻENIE – WARZYWA)	17. STEAM – FISH (PARA – RYBY)
8. STEW – MEAT (DUSZENIE – MIĘSO)	18. STEAM – VEGETABLES (PARA – WARZYWA)
9. STEW – FISH (DUSZENIE – RYBY)	19. COOK/BEANS (GOTOWANIE / STRĄCZKOWE)
10. STEW – VEGETABLES (DUSZENIE – WARZYWA)	20. REHEAT (ODGRZEWANIE)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne	do 24 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	jest

Zestaw

Multicooker	1 szt.	Chochla	1 szt.
Misa	1 szt.	łyżka płaska	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze o regulowanej pojemności	1 szt.	Książka przepisów	1 szt.
Koszyk ze zdejmowanym uchwytem do smażenia na głębokim oleju	1 szt.	Instrukcja obsługi	1 szt.
Miarka	1 szt.	Książeczka serwisowa	1 szt.
		Przewód zasilający	1 szt.

i Producent zastrzega sobie prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa multicookera A1

- | | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|---|
| 1. Pokrywa urządzenia | 7. Uchwyt do przenoszenia | parze o regulowanej pojemności |
| 2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna | 8. Zdejmowany zawór parowy | 13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju. |
| 3. Misa | 9. łyżka płaska. | 14. Przewód zasilający |
| 4. Przycisk otwierania pokrywy | 10. Chochla | |
| 5. Panel sterowania z wyświetlaczem. | 11. Miarka | |
| 6. Korpus | 12. Naczynie do przygotowywania na | |

Panel sterowania A2

- Przycisk «Keep warm/Cancel» («Podgrzewanie automatyczne/Anuluj») – włączenie/odłączenie funkcji podgrzewania; włączenie programu «REHEAT»; przerwanie działania programu przygotowywania; anulowanie wprowadzonych ustawień.
- Przycisk «Menu» – wybór automatycznego programu przygotowywania.
- Przycisk – blokada panelu sterowania.
- Przycisk «←» – zmniejszenie czasu przygotowywania, czasu opóźnionego startu lub temperatury lub (w programie «MULTICOOK»).
- Przycisk «Timer/Time delay» («Timer/Opóźniony start») – wybór trybu ustawienia czasu przygotowywania lub czasu opóźnionego startu.
- Przycisk «→» – zwiększenie czasu przygotowywania, czasu opóźnionego startu lub temperatury (w programie «MULTICOOK»).
- Przycisk «Select product» («Wybór produktu») – wybór rodzaju produktu w programach «FRY», «STEW», «STEAM»
- Przycisk «Multicook/C» – wybór programu «MULTICOOK».
- Przycisk «Start/Reheat» («Start/Odgrzewanie») – włączenieżądanego trybu przygotowywania; wstępne odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
- Wyświetlacz.

Wskaźniki wyświetlacza A2

- Programy przygotowywania.
- Rodzaje produktów w programach «FRY», «STEW», «STEAM».
- Wybór temperatury.
- Wartość temperatury, czasu przygotowywania lub opóźnionego startu.
- Wybór czasu przygotowywania; wskaźnik trybu przygotowania.
- Wybór czasu opóźnionego startu; wskaźnik trybu opóźnionego startu.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

⚠ Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są naklejone) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną szmatką i przemyj misę, poczekaj, aż wyschną. W celu uniknięcia pojawienia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, przeprowadź jego pełne czyszczenie (zob. «Obsługa urządzenia»). Postaw urządzenie na twardej, równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trażała na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne oraz inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem przygotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera-szybkowaru nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA

Technologia Ready for Sky

Technologia Ready for Sky umożliwia korzystanie z aplikacji o tej samej nazwie do zdalnego sterowania urządzeniem za pomocą smartfona lub tabletu.

1. Pobierz oprogramowanie na smartfona lub tablet ze sklepu App Store lub Google Play (w zależności od systemu operacyjnego).
2. Włącz Bluetooth v4.0 w urządzeniu przenośnym.
3. Otwórz aplikację Ready for Sky, utwórz konto i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
4. Otwórz i zaktualizuj listę dostępnych urządzeń, aby nawiązać połączenie z urządzeniem przenośnym.
5. Wybierz żądane urządzenie z listy dostępnych urządzeń. Nazwa urządzenia to jego numer modelu. Możesz zmienić nazwę lub przeprowadzić domyślną instalację.
6. Potwierdź połączenie z wybranym urządzeniem i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie urządzenia przenośnego. W trakcie nawiązywania połączenia na wyświetlaczu garnka wielofunkcyjnego będą naprzemiennie wyświetlane symbole  i .

i W celu stabilnego połączenia urządzenie mobilne powinno znajdować się w odległości nie większej niż 15 metrów od urządzenia.

Bezprzewodowe sterowanie urządzeniem. Instrukcja instalacji aplikacji R4S Gateway jest dostępna na stronie: http://redmond.com-pany/APP_manual_appgateway

Blokada panelu sterowania

Multicooker REDMOND RMC-800S-E wyposażony jest w funkcję blokady panelu sterowania przed niekontrolowanym użyciem («blokada przed dziećmi»). W celu włączenia blokady naciśnij i przytrzymaj przycisk  do sygnału dźwiękowego. Zapali się wskaźnik przycisku, następnie wszystkie przyciski na panelu sterowania przestaną reagować na naciśnięcie. Z danej funkcji można skorzystać w dowolnym momencie: w trybie oczekiwania, podczas ustawiania programu lub po rozpoczęciu jego działania.

Aby odblokowac panel sterowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk  do sygnału dźwiękowego. Wskaźnik przycisku zgaśnie.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND RMC-800S-E posiada pamięć niezależną od zasilania. Podczas krótkotrwałego odłączenia energii elektrycznej urządzenie zachowa ustawienia i następnie powróci do pracy na tym etapie, na którym praca została przerwana.

⚠ Jeżeli energia elektryczna została odłączona na długo i przedłużenie procesu przygotowywania jest niemożliwe lub niepożądane, konieczne odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Aby anulować ustawienia przy następnym włączeniu, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel», dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat «---».

Opóźniony start programu

Funkcja opóźnionego startu pozwala ustawić interwał czasu, po upływie którego danie powinno być gotowe (z uwzględnieniem czasu działania programu). Czas można ustawić w zakresie do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

i Należy uwzględnić, że czas opóźnienia powinien być większy od ustawionego czasu przygotowywania, ponieważ w innym przypadku program rozpocznie pracę od razu po naciśnięciu przycisku «Start/Reheat».

Aby ustawić czas opóźnionego startu (oprócz programu «MULTICOOK»):

1. Wybierz program przygotowywania, naciskając przycisk «Menu».
2. Naciśnij przycisk «Timer/Time delay», w razie potrzeby zmień czas przygotowywania. Jeszcze raz naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik «Time delay» i czas opóźnionego startu (czas, pozostały do końca procesu przygotowywania, z uwzględnieniem czasu opóźnionego startu).
3. Naciskając przyciski «←» i «→», można zmniejszyć lub zwiększyć czas. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

i Wskazówki na temat ustawiania czasu przygotowywania w programie «MULTICOOK» znajdują się w punkcie Program «MULTICOOK».

Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów przygotowywania, z wyjątkiem programów «FRY» i «PASTA».

Podczas ustawiania czasu opóźnienia startu należy uwzględnić, że odliczanie czasu w programie «STEAM» zaczyna się tylko po osiągnięciu przez multicooker wymaganej temperatury roboczej (po zagotowaniu się wody).

💡 Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeżeli przepis zawiera produkty szybko psujące się.

Podgrzewanie automatyczne

Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania (oprócz programu «YOGURT») i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Podczas działającego

podgrzewania automatycznego świeci się wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel», na wyświetlaczu odzwierciedlane jest bezpośrednie odliczanie czasu w danym trybie.

W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk «Keep warm/Cancel».

W celu uprzedniego odłączenia podgrzewania automatycznego podczas działania programu naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start/Reheat», dopóki wskaźnik przycisku «Start/Reheat» nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start/Reheat» (wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel» zapali się).

Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych (oprócz programów «MULTICOOK» i «REHEAT»)

i Zasady korzystania z programów «MULTICOOK» i «REHEAT» podane są we właściwych rozdziałach.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wóń je do misy. Uwaga! Aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napętnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy.
2. Wstaw misę do korpusu urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
4. Naciskając przycisk «Menu», wybierz żądany program przygotowywania, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik odpowiedniego programu i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. W programach «FRY», «STEAM» i «STEAM», naciskając przycisk «Select product», wybierz rodzaj produktu: na wyświetlaczu wyświetli się odpowiedni wskaźnik – «MEAT», «FISH» lub «VEGETABLES» – i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. Domyślny czas przygotowywania można zmienić.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.
6. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk «Start/Reheat». Zapalą się wskaźniki przycisków «Start/Reheat» i «Keep Warm/Cancel». Rozpocznie się proces przygotowywania i wstępcie odliczanie czasu działania programu.
7. Naciskając i przytrzymując przycisk «Start/Reheat» podczas działania programu można zawsze odłączyć podgrzewanie automatyczne (wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel» zgaśnie). Ponowne naciśnięcie przycisku «Start/Reheat» znowu włączy daną funkcję.
8. O zakończeniu programu przygotowywania powiadomi sygnał dźwiękowy. Następnie, w zależności od ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (na wyświetlaczu wyświetli się bezpośrednie odliczanie czasu działania danej funkcji) lub do trybu oczekiwania.
9. W celu przerwania procesu przygotowywania, anulowania wprowadzonego programu lub odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel».

W celu zmiany czasu przygotowywania:

1. Po wybraniu programu przygotowywania naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik «Timer», a cyfry oznaczające czas, zacząć migotać.
2. Naciskając przyciski «←» lub «→», ustaw wymaganą wartość czasu. W celu szybkiej zmiany wartości przytrzymaj naciśnięty przycisk.
3. Po zakończeniu ustawiania czasu przygotowywania (cyfry na wyświetlaczu nadal migoczą) przejdź do następnego etapu. W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk «Keep warm/Cancel», po czym wprowadź cały program przygotowywania ponownie.

i Podczas ręcznego ustawiania czasu przygotowywania uwzględnij możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą w programie przygotowywania. W niektórych programach odliczanie czasu przygotowywania zaczyna się po osiągnięciu przez urządzenie zadanej temperatury roboczej.

Program «MULTICOOK»

Program przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie dowolnych potraw wg zadanych przez użytkownika parametrów temperatury (od 35 do 170°C, z dokładnością ustawienia do 5°C) i czasu przygotowywania (od 2 minut do 15 godzin, z dokładnością ustawienia – do 1 minuty dla zakresu do 1 godziny, i do 10 minut – dla zakresu powyżej 1 godziny).

i Funkcja podgrzewania automatycznego w programie «MULTICOOK» jest niedostępna, jeżeli ustawiona temperatura przygotowywania jest niższa niż 75°C.

1. Kieruj się p.1-3 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».
2. Naciśnij przycisk «Multicook/°C». Na wyświetlaczu wyświetli się wartość temperatury przygotowywania (domyślnie – 100°C). Naciskając przyciski «←» lub «→», można ustawić wartość temperatury.
3. Po 2-3 sekundach po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik «Timer» i migoczące cyfry czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie (30 minut).

i Jeżeli nie zdążyłeś ustawić pożądanego temperatury przygotowywania, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel» do sygnatu dźwiękowego, a następnie powtórz ustawienia od początku.

- Naciśnięcie przycisków «←» lub «→», można ustawić czas przygotowywania. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
- W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. W tym celu naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik «Time delay» i czas, pozostały do wykonania dania z uwzględnieniem opóźnienia startu. Zmieniaj wartość czasu, naciśnięcie przycisków «←» i «→». W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
- Następnie kieruj się p. 6-8 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

Program «RICE/GRAIN»

Zalecany jest do gotowania ryżu i kasz na sypko z różnych rodzajów kasz, a także do przygotowywania garniurków. Domyślny czas przygotowywania – 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

Program «SLOW COOK»

Zalecany jest do przygotowywania galarety mięsnych, golonki, duszonego mięsa. Domyślny czas przygotowywania – 2 godziny 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

Program «PILAF»

Zalecany jest do przygotowywania pilawu z mięsem, rybą, drobiem lub warzywami. Domyślny czas przygotowywania – 1 godzina. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «FRY»

Zalecany jest do smażenia mięsa i produktów mięsnych, ryb i owoców morza, a także warzyw. Domyślny czas przygotowywania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 15 minut, «FISH» – 12 minut, «VEGETABLES» – 18 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Program «STEW»

Zalecany jest do duszenia mięsa i produktów mięsnych, ryb, owoców morza i warzyw, a także do przygotowywania galarety mięsnej i innych potraw, wymagających długotrwałej obróbki cieplnej. Domyślny czas przygotowywania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 1 godzina, «FISH» – 35 minut, «VEGETABLES» – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «PASTA»

Zalecany jest do przygotowywania makaronu, gotowania jajek, parówek. Domyślny czas przygotowywania – 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna. Nalej wody do misy. Zwróć uwagę, aby poziom wody był poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Następnie kieruj się p. 2-7 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych». Po zagotowaniu się wody zabierz sygnał. Ostrożnie otwórz pokrywę i włóż produkty do gotującej się wody, zamknij pokrywę do przytknięcia. Naciśnij przycisk «Start/Reheat». Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu i wstępne odliczanie czasu przygotowywania. Następnie kieruj się p. 8-9 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

i Podczas przygotowywania niektórych produktów powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom z misy, można otworzyć pokrywę kilka minut po włożeniu produktów do gotującej się wody.

Program «VACUUM»

Jest specjalnie przeznaczony do gotowania produktów w opakowaniu próżniowym. Domyślny czas przygotowywania – 2 godziny 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

Program «SOUP»

Zalecany jest do przygotowywania różnych pierwszych dań oraz kompotów i innych napojów. Domyślny czas przygotowywania – 1 godzina. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «YOGURT»

Przeznaczony jest do przygotowywania jogurtów i końcowej fermentacji ciasta. Domyślny czas przygotowywania – 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

Program «BAKE»

Zalecany jest do przygotowania wypieków (keksów, biszkoptów, ciast). Domyślny czas przygotowywania – 45 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.



Przy pieczeniu chleba zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego na wszystkich etapach przygotowywania.

Program «STEAM»

Zalecany jest do przygotowywania na parze mięsa i produktów mięsnych, dań dietetycznych, posiłków dla dzieci. Domyślny czas przygotowywania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 40 minut, «FISH» – 25 minut, «VEGETABLES» – 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Do przygotowywania w danym programie używaj specjalnego naczynia o regulowanej pojemności (wchodzi w skład zestawu):

- Nalej do misy 600-1000 ml wody.
- Wstaw wewnętrzną misę naczynia do przygotowywania na parze do zewnętrznej obryzki tak, aby występ na krawędziach misy trafił do wpuśców. Na wewnętrznej stronie obryzki przewidziane są 2 zestawy wpuśców do regulowania wysokości i, odpowiednio, pojemności naczynia.
- Wstaw naczynie do misy.
- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w naczyniu.
- Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

Program «COOK/BEANS»

Zalecany jest do gotowania warzyw i strączkowych. Domyślny czas przygotowywania – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «REHEAT»

Zalecany jest do odgrzewania gotowych produktów. Urządzenie odgrzewa danie do 70-75°C i podtrzymuje je w stanie gorącym w ciągu 24 godzin. W programie przewidziane jest bezpośrednie odliczanie czasu przygotowywania. W razie potrzeby odgrzewanie można przerwać ręcznie. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

- Przełóż gotowe danie do misy. Wstaw misę do korpusu urządzenia, upewnij się, że ściśle przylega ono do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk «Keep warm/Cancel» do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Zapali się wskaźnik przycisku, zacznie się proces odgrzewania i bezpośrednie odliczanie czasu. Po zakończeniu działania programu zabierz sygnał. Urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.
- Aby przerwać proces odgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel» do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Lampka kontrolna przycisku zgaśnie.



Program «REHEAT» może utrzymywać produkt w stanie gorącym do 24 godzin, jednak nie zaleca się pozostawiania rozgrzanej potrawy na czas dłuższy niż 2-3 godziny, ponieważ to może doprowadzić do zmiany jej właściwości smakowych.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Kończowa fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Smażenie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej.

IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło.
- Używaj miękkiej szmatki i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu.
- Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek o powłoce ścierniej i substancji agresywnych chemicznie.
- Zabronione jest zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!
- Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po przygotowywaniu zalecamy przygotować połowę cytryny w programie «STEAM» – FISH», pozostawiając czas domyślny bez zmian.

- Misę i pokrywę aluminiową należy czyścić po każdym użyciu. Misę można myć w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha.
- Zawór parowy także zalecamy czyścić po każdym użyciu. Aby oczyścić zawór parowy, należy go ostrożnie wyjąć i całkowicie rozebrać, następnie dokładnie przepłukać wodą bieżącą i wysuszyć, złożąc w kolejności odwrotnej i wstawić na miejsce.
- Podczas przygotowywania jedzenia możliwe jest powstanie skroplin, które zbierają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dookoła misy. Skropliny te można łatwo usunąć przy pomocy serwetki kuchennej lub ściereczki.

Aby zdjąć wewnętrzną pokrywę:

1. Otwórz pokrywę multicookera, na wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij do środka 2 plastikowe ustalacze i rozłóż pokrywę. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną szmatką, a w razie potrzeby przemij pokrywę zdejmowaną, z użyciem płynu do mycia naczyń.
2. Po oczyszczeniu wóź pokrywę do dolnych wpustów i połącz ją z pokrywą główną, naciśnij na górną część pokrywy wewnętrznej do przytknięcia. Wewnętrzna pokrywa powinna być szczelnie zamocowana.

Aby zdjąć zawór parowy, ostrożnie pociągnij zewnętrzną osłonę za występek we wgłębieniu pokrywy do góry i do siebie. Obróć zawór, otwórz plastikowy zatrzask od strony wewnętrznej w kierunku strzałki i zdejmij osłonę wewnętrzną. Przemij obie części zaworu i złóż go w odwrotną kolejność. Aby zapobiec rozewaniu się gumki zaworu, nie skracaj i nie naciągaj jej podczas czyszczenia i zakładania **A3**.

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania oraz sposoby ich usunięcia

W danym rozdziale przytoczone są typowe błędy, popełnianie podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, przedstawione są ich możliwe przyczyny i sposoby rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywę wewnętrznej nie jest zniekształcona.
Misa ma styk z elementem grzewczym, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczelnie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów postronnych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzewczej.
Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do przygotowywania w wybrany sposób lub wybrany był niewłaściwy program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów. Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas przygotowywania. Wybrany wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przygotowywania w danym multicookerze.	Pożądane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.
Podczas przygotowywania na parze: w garnku jest za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary.	Obowiązkowo nalewaj do misy objętość wody, zalecaną w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie przygotowywania.
Podczas smażenia: Zbyt dużo oleju w misie. Nadmiar wilgoci w misie.	Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno misy cienką warstwą. Podczas smażenia na głębokim oleju kieruj się wskazówkami podanymi w przepisie. Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zapisane w przepisie kulinarnym. Świeżo mrożone produkty przed smażeniem obowiązkowo należy rozmrozić i zlać z nich wodę.

Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.	Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego.
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone):	W procesie fermentacji końcowej ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknęło zawór wypuszczania pary. Włożyłeś do misy zbyt dużą ilość ciasta.
	Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości. Wymij wypiek z misy, przetrwóć i ponownie wóź do garnka, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia.

PRODUKT PRZYGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego.	Dozwolone użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości.

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku wygotowuje się mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (nieodkładały umyte itd.).	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Kasze, ziołowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta.
Produkt tworzy pianę	Należy dokładnie umyć produkt, zdjąć zawór lub przygotowywać posiłek przy otwartej pokrywie

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wyczyszczona i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.
Podczas smażenia: zapomniano nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracałeś przygotowywane produkty.	Dla zwykłego smażenia należy do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci.	Dodaj do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych.
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem pieczenia.	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewać oleju do misy!).

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5–7 min
--	--

Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.
--	--

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (sopczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przetrzył gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na krótki okres czasu zostawić produkt w multicookerze przy włączonym auto podgrzewaniu.

WYPIEK NIE WYRÓŚŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia.	
Nie przesiałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto.	
Był popełniony błąd podczas wkładania składników.	
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera.	

W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach "STEAM" i "SOUP" przy niewystarczającej ilości pary w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

	Produkt	Waga, g / ilość	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Polędwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Polędwica barania (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filet kurczaka (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Pulpeciki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10 min / 15 min
5	Ryba (filet)	500	500	10 min
6	Krewetki salatkowe, oczyszczone, gotowane mrożone	500	500	5 min
7	Ziemiaki (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Marchew (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Buraki (kostki 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 godzina 10 min
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	500	10 min
11	Jajka	3 szt.	500	10 min

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich preferencji.

Zalecenia, dotyczące użycia ustawień temperatury w programie «MULTICOOK»

Temperatura robocza	Zalecenia, dotyczące użycia (także zobacz książkę z przepisami kulinarnymi)
35°C	końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
40°C	przygotowywanie jogurtów

45°C	zakwas
50°C	fermentacja
55°C	przygotowywanie pomadki
60°C	przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	przygotowywanie ponczu
75°C	pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
80°C	przygotowywanie grzanego wina
85°C	przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania
90°C	przygotowywanie czerwonej herbaty
95°C	przygotowywanie kasz na mleku.
100°C	przygotowywanie bez lub konfitur
105°C	przygotowywanie galarety mięsnej
110°C	sterylizacja
115°C	przygotowywanie syropu cukrowego
120°C	przygotowywanie golonki
125°C	przygotowywanie duszonego mięsa
130°C	przygotowywanie zapiekanki
135°C	obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	wędzenie
145°C	zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej
150°C	zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	pieczenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	smażenie drobiu
165°C	smażenie steków
170°C	smażenie w cieście, przygotowywanie nuggetsów i frytek

Tabela zbiorcza programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Domyślny czas przygotowywania	Zakres czasu przygotowywania / zakres wartości ustawienia	Opóźniony start, godzin	Oczekiwanie na osiągnięcie temperatury roboczych	Podgrzewanie autonomiczne
COOK/BEANS	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych.	40 min	5 min – 8 godzin / 5 min	+	-	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekanki, ciast z ciasta drożdżowego	45 min	10 min – 8 godzin / 5 min	+	-	+

FRY	MEAT	Smażenie mięsa	15 min	5 min – 2 godziny / 1 min	-	-	+
	FISH	Smażenie ryby	12 min				
	VEGETABLES	Smażenie warzyw	18 min				
YOGURT		Przygotowywanie jogurtu	8 godzin	10 min – 12 godzin / 5 min	+	-	-
VACUUM		Gotowanie produktów w opakowaniu próżniowym	2 godziny 30 min	5 min – 12 godzin / 10 min	+	-	+
MULTICOOK		Przygotowywanie różnych dań z możliwością ustawienia temperatury od 35 do 170°C z dokładnością do 5°C	30 min	2 min – 1 godzina / 5 min 1 godzina – 15 godzin / 10 min	+	-	+
STEAM	MEAT	Przygotowywanie na parze mięsa	40 min	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+	+
	FISH	Przygotowywanie na parze ryb	25 min				
	VEGETABLES	Przygotowywanie na parze warzyw	30 min				
PASTA		Przygotowanie makaronu z różnych gatunków pszenicy; gotowanie parówek, koldunów i innych półfabrykatów	8 min	2 min – 1 godzina / 1 min	-	+	+
PILAF		Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	1 godzina	10 min – 2 godziny / 5 min	+	-	+
RICE/GRAIN		Przygotowywanie różnych kasz i garniunków Gotowanie kasz na sytko na wodzie.	35 min	5 min – 4 godziny / 1 min	+	-	+
SOUP		Przygotowywanie pierwszych dań	1 godzina	10 min – 8 godzin / 5 min	+	-	+
SLOW COOK		Przygotowywanie prażonego mleka, duszonego mięsa, golonki, galarety mięsnej, galarety	2 godziny 30 minut	10 min – 12 godzin / 10 min	+	-	+
STEW	MEAT	Duszenie mięsa	1 godzina	10 min – 12 godzin / 5 min	+	-	+
	FISH	Duszenie ryb	35 min				
	VEGETABLES	Duszenie warzyw	40 min				

i W programie «MULTICOOK» funkcja podgrzewania automatycznego jest dostępna w przypadku ustawienia temperatury od 75 do 170°C.

VII. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-800S-E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E1- E5	Błąd systemowy. Możliwe uszkodzenie płyty sterowania lub sterownika termicznego	Odcłóż urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli przy ponownym włączeniu multicookera problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego centrum serwisowego

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Między misą i elementem grzewczym znalazł się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nienormalnie.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odcłóż 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 komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, znajdującym się na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanym (starym) urządzeniem nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędniejszego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzekształcania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

Bluetooth jest zastrzeżonym znakiem towarowym Bluetooth SIG, Inc.

App Store jest znakiem usługowym Apple Inc. zastrzeżonym w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.

Google Play jest zastrzeżonym znakiem towarowym Google Inc.

POL

 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.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Το παρόν προϊόν είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες. Η βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη ανάρμοστη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρείται παράβαση των όρων της ορθής χρήσης του προϊόντος. Σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα — είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπλ / πιάτο για ψήσιμο και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαιμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στενά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και τις άκρες των επιπέδων.

STOP

- **ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:** τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασθήτε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Απαγορεύεται να αγγίζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής κατά τη λειτουργία της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του

εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.

- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιπροσωπευτικά εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-800S-E
Ισχύς	900 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπλ	5 λ
Επίστρωση του μπλ	αντικολλητική, κεραμική
Οθόνη	LED
3D-ζέσταμα	υπάρχει
Αριθμός προγραμμάτων	48 (20 αυτόματα, 28 χειριστής ρύθμισης)
Βαλβίδα ατμού	αποσπώμενη
Εσωτερικό καπάκι	αποσπώμενο
Πρωτόκολλο μετάδοσης δεδομένων	Bluetooth v4.0
Ελάχιστη υποστηριζόμενη έκδοση Android	4.3 Jelly Bean
Ελάχιστη υποστηριζόμενη έκδοση iOS	8.0

Αυτόματα προγράμματα

1. MULTICOOK	ΒΡΑΣΙΜΟ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
2. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)	11. PASTA (ΠΑΣΤΑ)
3. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)	12. VACUUM (ΚΕΝΟ)
4. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)	13. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
5. FRY – MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΚΡΕΑΣ)	14. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
6. FRY – FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΨΑΡΙ)	15. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
7. FRY – VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)	16. STEAM – MEAT (ΑΤΜΟΣ – ΚΡΕΑΣ)
8. STEW – MEAT (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΚΡΕΑΣ)	17. STEAM – FISH (ΑΤΜΟΣ – ΨΑΡΙ)
9. STEW – FISH (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΨΑΡΙ)	18. STEAM – VEGETABLES (ΑΤΜΟΣ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
10. STEW – VEGETABLES (ΣΙΓΑΝΟ	19. COOK/BEANS (ΒΡΑΣΙΜΟ/ΟΣΠΡΙΑ)
	20. REHEAT (ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ)

Λειτουργίες

Αυτόματο ζέσταμα	έως 24 ώρες
Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος	υπάρχει
Καθυστέρηση έναρξης	έως 24 ώρες
Προστασία – μπλοκάρισμα πίνακα διαχείρισης	υπάρχει

Περιλαμβάνει

Πολυσκεύος	1 τεμ.	Κουτάλα	1 τεμ.
Μπλ	1 τεμ.	Σπατουλά	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα	1 τεμ.	Βιβλίο συνταγών	1 τεμ.
Καλάθι με αποσπώμενη λαβίδα για τηγάνισμα στο λάδι	1 τεμ.	Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση	1 τεμ.	Φυλλάδιο εγγύησης	1 τεμ.
		Καλώδιο ρεύματος	1 τεμ.

1 Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντιζάιν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στην πορεία βελτίωσης της παραγωγής του, χωρίς επιπρόσθετη ενημέρωση για τις αλλαγές αυτές.

Περιγραφή της συσκευής A1

1. Καπάκι της συσκευής	9. Σπατουλά
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι	10. Κουτάλα
3. Μπλ	11. Δοχείο για μέτρηση
4. Πλήκτρο για άνοιγμα καπακιού	12. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα
5. Πίνακας διαχείρισης με οθόνη	13. Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι
6. Σώμα	14. Καλώδιο ρεύματος
7. Λαβίδα για μεταφορά	
8. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού	

GRE

Πίνακας διαχείρισης A2

1. Πλήκτρο «Keep warm/Cancel» («Αυτόματο ζεσταμα/Ακύρωση») — ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση λειτουργίας ζεσταμάτος, έναρξη προγράμματος «REHEAT», διακοπή λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένων ρυθμίσεων.
2. Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
3. Πλήκτρο  — μπλοκάρωμα του πίνακα διαχείρισης.
4. Πλήκτρο «+» — μείωση χρόνου μαγειρέματος, χρόνος καθυστέρησης έναρξης ή θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
5. Πλήκτρο «Timer/Time delay» («Χρονόμετρο/Καθυστέρηση έναρξης») — επιλογή κατάστασης ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος ή χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
6. Πλήκτρο «+» — αύξηση χρόνου μαγειρέματος, χρόνος καθυστέρησης έναρξης ή θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
7. Πλήκτρο «Select product» («Επιλογή προϊόντος») — επιλογή είδους προϊόντος στα προγράμματα «FRY», «STEW», «STEAM».
8. Πρόγραμμα «Multicook/C» — επιλογή προγράμματος «MULTICOOK».
9. Πλήκτρο «Start/Reheat» («Έναρξη/ Αναθέρμανση») — ενεργοποίηση επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος, προκαταρκτική απενεργοποίηση λειτουργίας αυτόματος ζεσταμάτος.
10. Οθόνη.

Δείκτες οθόνης A2

- A. Προγράμματα μαγειρέματος.
- B. Είδη προϊόντων στα προγράμματα «FRY», «STEW», «STEAM».
- C. Επιλογή θερμοκρασίας.
- D. Αξία θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος ή χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- E. Επιλογή χρόνου μαγειρέματος, ένδειξη κατάστασης μαγειρέματος.
- F. Επιλογή χρόνος καθυστέρησης έναρξης, ένδειξη κατάστασης καθυστέρησης έναρξης.

I. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

 *Να διατηρηθούν οπωσδήποτε οι προειδοποιητικές ετικέτες, αυτοκόλλητες-δείκτες (εάν υπάρχουν) και την ετικέτα με αριθμό του προϊόντος στο κομμάτι της! Απουσία του αριθμού σειράς το προϊόν τεμαχίζεται αυτόματα τα δικαιώματά σας για την εγγύηση.*

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Σκουπίστε το κομμάτι της συσκευής με υγρό πανί και να πλύνετε το μπουλ, στεγνώστε. Προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε ξέννη οσμή κατά την πρώτη χρήση της συσκευής να κάνετε λεπτομερή καθαρισμό (βλ. «Καθαρισμός της συσκευής»).

Εγκαταστήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην βλάψει την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά που ενδέχεται να επηρεαστούν από υψηλή υγρασία και θερμοκρασία.

Πριν το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας δεν έχουν υποστεί ζημιές, βλάβη και άλλα ελαττώματα. Μετάξι του μπουλ και του στοιχείου θέρμανσης δεν πρέπει να βρίσκονται ξένα αντικείμενα.

II. ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ

Με την τεχνολογία Ready for Sky

Με την τεχνολογία Ready for Sky μπορείτε να χρησιμοποιείτε την ομώνυμη εφαρμογή λογισμικού

για να ελέγχετε την συσκευή από απόσταση, από ένα smartphone ή tablet.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή από το App Store ή το Google Play (αναλόγως του λειτουργικού συστήματος που έχετε εγκαταστήσει) στο smartphone ή το tablet σας.
2. Ενεργοποιήστε το Bluetooth v4.0 στην κινητή συσκευή σας.
3. Ανοίξτε την εφαρμογή Ready for Sky, δημιουργήστε έναν λογαριασμό και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
4. Ανοίξτε και ενημερώστε την λίστα των διαθέσιμων συσκευών για να συνδέσετε την κινητή συσκευή σας.
5. Από την λίστα των διαθέσιμων συσκευών, επιλέξτε αυτή που θέλετε να συνδέσετε. Το όνομα της συσκευής είναι ίδιο με τον αριθμό του μοντέλου. Μπορείτε να ορίσετε ένα νέο όνομα ή να σταματήσετε την εγκατάσταση από προεπιλογή.
6. Επαληθεύστε την σύνδεση της επιλεγμένης συσκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη της κινητής συσκευής. Ενώ συνδέεται, στην οθόνη του πολυμάγειρα θα εμφανίζονται εναλλάξ τα σύμβολα  και .

 Για την εξασφάλιση της σταθερής σύνδεσης το κινητό πρέπει να βρίσκεται 15 μέτρα πιο μακριά από τη συσκευή.

Η διαχείριση της συσκευής γίνεται μέσω του ασύρματου δικτύου. Οι οδηγίες εγκατάστασης του προγράμματος R4SGateway είναι διαθέσιμες στο link: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Μπλοκάρωμα πίνακα διαχείρισης

Πολυσκέυος REDMOND RMC-800S-E είναι εξοπλισμένο με λειτουργία μπλοκάρωματος του πίνακα διαχείρισης από μην επιθυμητή χρήση («προστασία από παιδιά»). Για ενεργοποίηση προστασίας πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο  μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα. Θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου και όλα τα άλλα πλήκτρα του πίνακα διαχείρισης θα πάψουν να αντιδρούν στο άγγιγμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ανα πάσα στιγμή - στην κατάσταση αναμονής, κατά τη ρύθμιση προγράμματος ή μετά από την έναρξη λειτουργίας του.

Για ξεμπλοκάρωμα του πίνακα διαχείρισης πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο  μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Ο δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.

Ενεργειακά ανεξάρτητη μνήμη

Πολυσκέυος REDMOND RMC-800S-E έχει ενεργειακά ανεξάρτητη μνήμη. Κατά σύντομες διακοπές ρεύματος η συσκευή θα διατηρήσει τις ρυθμίσεις και θα ξαναρχίσει τη λειτουργία σ' εκείνο το στάδιο όπου η λειτουργία διακόπηκε.

 *Εάν το ρεύμα έχει κλείσει για πολύ καιρό και δεν είναι δυνατή η επιθυμητή η συνέχεια της διαδικασίας μαγειρέματος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Κατά την επόμενη σύνδεση για ακύρωση των ρυθμίσεων πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel», μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη μήνυμα «----».*

Καθυστέρηση έναρξης του προγράμματος

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης επιτρέπει να ρυθμίσετε την περίοδο, μετά από την οποία το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (υπολογίζοντας και το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος). Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο στα όρια μέχρι 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

 *Πρέπει να υπολογίζετε ότι ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει άμεσα μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start/Reheat».*

Για να βάλετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης (εκτός από το πρόγραμμα «MULTICOOK»):

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο «Menu».
2. Πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay», αν χρειάζεται, αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος. Ξαναπατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο δείκτης «Time delay» και χρόνος καθυστέρησης (χρόνος που έμεινε μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, υπολογίζοντας και το χρόνο καθυστέρησης).
3. Πατώντας τα πλήκτρα «-» και «+», μειώστε ή αυξήστε το χρόνο. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε ανάλογο πλήκτρο.

 *Για το χρόνο μαγειρέματος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» βλ. ανάλογο κεφάλαιο κάτω.*

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα αυτόματα προγράμματα, εκτός από τα προγράμματα «FRY» και «PASTA».

Κατά τη ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης έναρξης πρέπει να έχετε υπόψη ότι η μέτρηση χρόνου στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνο αφού ο πολυσκεύς θα φτάσει κατάλληλη θερμοκρασία εργασίας (αφού βράσει το νερό).



Δεν αντιστένεται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης εάν η συνταγή περιέχει ευπαθή προϊόντα.

Αυτόματο ζέσταμα

Η παρούσα λειτουργία ανήκει στα αυτόματα αμέσως μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος (εκτός από το πρόγραμμα «YOGURT»), και μπορεί να διατηρεί τη θερμοκρασία ετοιμίου πιάτου στα όρια 70-75°C στη διάρκεια 24 ωρών. Όταν αυτόματο ζέσταμα είναι στη λειτουργία, φωτίζεται ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου μαγειρέματος ο' αυτή την κατάσταση.

Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το αυτόματο ζέσταμα, πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Keep warm/Cancel».

Για προκαταρκτική αποσύνδεση της παρούσας λειτουργίας κατά τη διάρκεια του προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat», μέχρι να σβήσει ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel». Για να ξαναορίσετε το αυτόματο ζέσταμα, ξαναπατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat» (θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel»).

Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων (εκτός από τα προγράμματα «MULTICOOK» και «REHEAT»)

i Για χρήση των προγραμμάτων «MULTICOOK» και «REHEAT» κοιτάξτε στα σχετικά κεφάλαια.

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) κατάλληλα υλικά σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα στο μπλ. Φροντίστε να βρίσκονται όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το μέγιστο επίπεδο στον κλίμακα στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.
2. Βάλτε το μπλ στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το θερμαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύς μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης ανάλογου προγράμματος και χρόνος μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή. Στα προγράμματα «FRY», «STEAM» και «STEAM», πατώντας το πλήκτρο «Select product», επιλέξτε το είδος του προϊόντος, στην οθόνη θα ανάψει ανάλογος δείκτης — «MEAT», «FISH» ή «VEGETABLES» — και χρόνος μαγειρέματος, ρυθμισμένος από προεπιλογή. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.
5. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
6. Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start/Reheat». Θα ανάψουν δείκτες των πλήκτρων «Start/Reheat» και «Keep warm/Cancel». Θα ξεκινήσει διαδικασία μαγειρέματος και αντίστροφη μέτρηση χρόνου λειτουργίας του προγράμματος.
7. Πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Start/Reheat» κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος, μπορείτε εκ των προτέρων να αποσυνδέσετε το αυτόματο ζέσταμα (δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel» θα σβήσει). Ξαναπατώντας το πλήκτρο «Start/Reheat» θα ξανασυνδέσετε αυτή τη λειτουργία.
8. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος θα ενημερωθείτε με το ηχητικό σήμα. Μετά, ανάλογα με τις ρυθμίσεις, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεσταμάτος (στην οθόνη θα απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου αυτής της λειτουργίας) ή στην κατάσταση αναμονής.
9. Για διακοπή μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένου προγράμματος ή απενεργοποίηση αυτόματου ζεσταμάτος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel».

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

1. Μετά από την επιλογή προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα ανάψει ο δείκτης «Time», και οι αριθμοί που αντιστοιχούν στο χρόνο, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
2. Πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-» ρυθμίστε το απαιτούμενο χρόνο. Για γρήγορη αλλαγή αξίας κρατήστε το πλήκτρο πατημένο.

3. Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος (οι αριθμοί στην οθόνη συνεχίζουν να αναβοσβήνουν) περάστε στο επόμενο βήμα. Για ακύρωση προηγούμενων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel», μετά βάλτε όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή.



Κατά τη χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος να λαμβάνετε υπόψη τα επιτρεπόμενα όρια και βήμα ρύθμισης που προβλέπονται από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε μερικά προγράμματα μέτρηση χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει αφού η συσκευή θα φτάσει θερμοκρασία εργασίας.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα σχεδόν όλων των φαγητών με ρυθμισμένες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας (από 35 έως 170°C, βήμα ρύθμισης 5°C) και χρόνου μαγειρέματος (από 2 λεπτά έως 15 ώρες, βήμα αλλαγής – 1 λεπτό για χρόνο μέχρι 1 ώρα και 10 λεπτά – για χρόνο πάνω από 1 ώρα).



Λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» δεν μπορεί να εκκινήσει εάν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κάτω από 75°C.

1. Ακολουθήστε σημ. 1-3 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
2. Πατήστε το πλήκτρο «Multicook/°C». Στην οθόνη θα εμφανιστεί αξία θερμοκρασίας μαγειρέματος (από προεπιλογή – 100°C). Πατώντας τα πλήκτρα «-» ή «+», μπορείτε να ρυθμίσετε την αξία της θερμοκρασίας.
3. 2-3 δευτερόλεπτα μετά από τη ρύθμιση θερμοκρασίας στην οθόνη θα ανάψει δείκτης «Timer» και θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν αριθμοί χρόνου μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή (30 λεπτά).
- i** Εάν δεν προλάβετε να ρυθμίσετε επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα, μετά να επαναλάβετε τη ρύθμιση από την αρχή.
4. Πατώντας τα πλήκτρα «-» ή «+», μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
5. Αν χρειάζεται, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης «Time delay» και χρόνος που έμεινε μέχρι την ολοκλήρωση μαγειρέματος μαζί με το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Αλλάξτε το χρόνο, πατώντας τα πλήκτρα «-» και «+». Για γρήγορη αλλαγή αξίας πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
6. Μετά ακολουθήστε σημ. 6-8 κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Προορίζεται για μαγείρεμα ρυζιού και εύθρυπτων δημητριακών, όπως επίσης για μαγείρεμα γαρνιτούρων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 35 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Προορίζεται για μαγείρεμα ψητού γλακτός, κρέατος κατσαρόλας, κοτισιού, πηχτής. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «PILAF»

Προορίζεται για μαγείρεμα πιαφιού με κρέας, ψάρι ή λαχανικά. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Προορίζεται για τηγάνισμα κρέατος και κρεατινών, ψαριού και θαλασσινών, όπως επίσης και των λαχανικών. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 15 λεπτά, «FISH» — 12 λεπτά, «VEGETABLES» — 18 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης απουσιάζει.

Πρόγραμμα «STEW»

Προορίζεται για σιγανό βράσιμο κρέατος και κρεατινών, ψαριού, θαλασσινών και λαχανικών, όπως επίσης για μαγείρεμα πηχτών και άλλων φαγητών που απαιτούν πολύχρονη επεξεργασία. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 1 ώρα, «FISH» — 35 λεπτά, «VEGETABLES» — 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PASTA»

Προορίζεται για μαγείρεμα πιάτων, βράσιμο αυγών, λουκάνικων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης απουσιάζει.

Βάλτε νερό στο μπλ. Προσέξτε το επίπεδο του νερού να είναι χαμηλότερο από το μέγιστο σημείο στην εξωτερική επιφάνεια του μπλ. Ακολουθήστε σημ. 2-7 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων». Αφού βράσει το νερό θα ακούσετε ηχητικό σήμα. Ανοίξτε με προσοχή το καπάκι και βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό, κλείστε το καπάκι μέχρι το κλικ. Πατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat». Θα ξεκινήσει εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και αντιστροφή μέτρηση χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε σημ. 8-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

 *Κατά το μαγείρεμα μερικών προϊόντων δημιουργείται ατμός. Για να μην χυθεί ο ατμός από το μπλ, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βάλετε τα προϊόντα στο βραστό νερό.*

Πρόγραμμα «VACUUM»

Προορίζεται ειδικά για βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «SOUP»

Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων σουπών, όπως επίσης κομποστών και αναψυκτικών. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Προορίζεται για μαγείρεμα γιαουρτιών και ανέβασμα ζύμης. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος δεν εφαρμόζεται.

Πρόγραμμα «BAKE»

Προορίζεται για ψήσιμο αρτοσκευασμάτων (κέικ, μπισκότων, πίτων). Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 45 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

 *Κατά το ψήσιμο ψωμιού συμβουλευτείτε να απενεργοποιήτε τη λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος σε όλα τα στάδια μαγειρέματος.*

Πρόγραμμα «STEAM»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα στον ατμό κρέατος και κρεατινών προϊόντων, πιάτων διαapas, φαγητών παιδικής διατροφής. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 40 λεπτά, «FISH» — 25 λεπτά, «VEGETABLES» — 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Για μαγείρεμα σ' αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα (συμπεριλαμβάνεται στο σετ):

1. Βάλτε στο μπλ 600-1000 ml νερό.
2. Βάλτε το εσωτερικό μπλ του δοχείου για μαγείρεμα στον ατμό μέσα στην εξωτερική ζάνα για να μπουν οι προεξοχές στις άκρες του μπλ στις αλκάκες. Στο εσωτερικό μέρος της ζάνας υπάρχουν 2 σειρές αλκάκων για ρύθμιση επιπέδου και αντίστοιχα χωρητικότητας του δοχείου.
3. Τοποθετήστε το δοχείο στο μπλ.

4. Μετρήστε και ετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα ίσια στο δοχείο.
5. Ακολουθήστε σημ. 2-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «COOK/BEANS»

Προορίζεται για βράσιμο λαχανικών και οσπρίων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «REHEAT»

Προορίζεται για αναθέρμανση έτοιμων πιάτων. Το πρόγραμμα ζεσταίνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και το διατηρεί σε ζεστή κατάσταση στη διάρκεια 24 ωρών. Αν χρειάζεται, μπορείτε να διακόψετε την αναθέρμανση χειροκίνητα.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν εφαρμόζεται.

1. Βάλτε το έτοιμο φαγητό στο μπλ. Τοποθετήστε το μπλ στο σώμα της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύς μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
2. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα. Θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου, θα εκκινήσει διαδικασία αναθέρμανσης και άμεση μέτρηση χρόνου. Μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακουστεί ηχητικό σήμα. Η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αναμονής.
3. Για να διακόψετε τη διαδικασία αναθέρμανσης, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι το ηχητικό σήμα. Ο δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.

 *Το πρόγραμμα «REHEAT» μπορεί να διατηρεί το προϊόν ζεστό έως 24 ώρες, αλλά δεν συμβουλευτείτε να αφήνετε φαγητό ζεστό πάνω από 2-3 ώρες επειδή μπορεί να επηρεάσει τις γευστικές του ιδιαιτερότητες.*

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Ανέβασμα ζύμης
- Μαγείρεμα φοντού
- Τηγάνισμα στο λάδι
- Μαγείρεμα μυζήθρας, τυριού
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Στεροποίηση σκευών και αντικειμένων προσωπικής χρήσης

IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα είναι πρόλαβε να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και μη αποξεστικά απορρυπαντικά πιάτων. Συστήνεται να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

 *Κατά τον καθαρισμό απαγορεύεται χρήση αποξεστικών υλικών, σφουγγαριών με αποξεστική επιφάνεια και χημικά επιθετικών ουσιών. Απαγορεύεται να βουτάει το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βρύση!*

- Πριν από την πρώτη χρήση ή για απόσχιση μετά από τη χρήση συμβουλευόμαστε να βράσετε μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM — FISH», χωρίς να αλλάξετε το χρόνο από προεπιλογή.
- Το μπλ και το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να καθαρίζονται μετά από την κάθε χρήση. Για καθαρισμό του μπλ μπορείτε να χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων. Μετά από την ολοκλήρωση καθαρισμού σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μπλ να είναι απολύτως στεγνή.
- Η βαλβίδα ατμού επίσης πρέπει να καθαρίζεται μετά από την κάθε χρήση. Για καθαρισμό βαλβίδας ατμού βγάλτε με προσοχή και αποσυρμαρολογήστε τη βαλβίδα, καθαρίστε την καλά στο νερό και στεγνώστε, συναρμολογήστε ξανά και τοποθετήστε στη θέση της.
- Κατά το μαγείρεμα μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωμα, το οποίο συγκεντρώνει στην ειδική εσοχή στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπλ. Το συμπύκνωμα μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα με ένα πανί ή μια πετσέτα.

Για να βγάλετε εσωτερικό καπάκι:

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκεύους, στην εσωτερική μεριά του καπακιού πατήστε προς το κέντρο 2 πλαστικά κλειδώματα μέχρι να αποσυνδεθεί το καπάκι. Σκουπίστε τις επιφάνειες των δύο καπακιών με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται, καθαρίστε με νερό το αποστρώσιμο καπάκι, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.
2. Μετά από τον καθαρισμό τοποθετήστε το καπάκι στις κάτω εσοχές και συνδυάστε το με το κύριο καπάκι, πατήστε το πάνω μέρος του εσωτερικού καπακιού μέχρι το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι πρέπει να κλειδωθεί καλά.

Για να βγάλετε τη βαλβίδα ατμού, τραβήξτε με προσοχή το εξωτερικό κάλυμμα από την προεξοχή στο καπάκι προς τα πάνω. Αναποδογυρίστε τη βαλβίδα, ανοίξτε το πλαστικό κλειδώμα στην εσωτερική επιφάνεια στην κατεύθυνση βέλους και αφαιρέστε το κάλυμμα. Καθαρίστε τα δύο μέρη της βαλβίδας και συναρμολογήστε την. Για να μην σπάσει το λάστιχο, μην στρίβετε και μην τραβάτε το καπάκι το καθαρισμό και την τοποθέτηση **A5**.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη κατά το μαγείρεμα και τρόποι της εξάλειψής τους

Στο παρόν κεφάλαιο είναι συγκεντρωμένα τα πιο συχνά λάθη τα οποία γίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος του φαγητού στο πολυσκεύους, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και το πώς να τα αντιμετωπίζετε.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΔΕΝ ΕΊΝΑΙ ΈΤΟΙΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Πως να αντιμετωπίζουμε
Ξεχάσατε να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή δεν την έχετε κλείσει καλά με αποτέλεσμα η θερμοκρασία δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε καπάκι του πολυσκεύους αν δεν είναι απαραίτητο. Να κλείνετε το καπάκι μέχρι να ακουστεί το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει εμπόδιο να κλείσει το καπάκι και το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι δεν είναι διαμορφωμένο.
Το μπουλ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν άμεση επαφή, για το λόγο αυτό η θερμοκρασία δεν είναι αρκετά ψηλή.	Το μπουλ πρέπει να είναι τοποθετημένο στο σώμα της συσκευής ίσια, πατώντας στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στο πολυσκεύους δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνει ο θερμαντικός δίσκος.
Η επιλογή των υλικών δεν ήταν σωστή. Αυτά τα υλικά δεν ταιριάζουν για μαγείρεμα με το επιλεγμένο τρόπο ή επιλέγατε λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα υλικά είναι κομμένα σε μεγάλα κομμάτια, δεν πρήστατε τις σωστές αναλογίες των προϊόντων. Δεν έχετε ρυθμίσει σωστά (δεν μετρήσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν ταιριάζει για μαγείρεμα στο παρόν πολυσκεύους.	Να χρησιμοποιείτε δοκιμασμένες (που είναι για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιήστε τις συνταγές τις οποίες μπορείτε να πιστώσετε. Η επιλογή των υλικών, ο τρόπος κοπής τους, αναλογίες, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν τη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: στο μπουλ είναι πολύ λίγο νερό για να εξασφαλιστεί αρκετά ηχητός ατμός.	Να βάζετε το νερό μέσα στο μπουλ όπως συμβουλεύει η συνταγή. Εάν έχετε αμφιβολίες, ελέγξτε το επίπεδο νερού στη διάρκεια του μαγειρέματος.
Κατά το ηγάνισμα: Έχετε βάλει πολύ λάδι στο μπουλ. Στο μπουλ περισσεύει το υγρό.	Κατά το ηγάνισμα είναι αρκετό το λάδι να καλύπτει το πηχμένο του μπουλ με λεπτό στρώμα. Κατά το ηγάνισμα ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής. Μην κλείνετε το καπάκι του πολυσκεύους κατά το ηγάνισμα εάν δεν λέει αυτό η συνταγή. Κατεψυγμένα προϊόντα πριν από το ηγάνισμα πρέπει να αποψυχθούν

Κατά το βράσιμο: εξατμίζεται ο ζωμός όταν βράζει προϊόντα με υψηλή οξύτητα.	Ορισμένα προϊόντα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξεπλένωμα, ελαφρό ηγάνισμα κλπ. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν είναι έψηση):	Κατά το φούσκωμα η ζύμη κόλλησε στο καπάκι και έκλεισε τη βαλβίδα εξόδου ατμού. Να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπουλ. Να βγάλετε το ψωμί από το μπουλ, αναποδογυρίστε και ξαναβάλτε στο μπουλ, συνεχίστε να μαγειρεύετε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Την επόμενη φορά να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπουλ.

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΑΡΑΒΡΑΣΕ

Έχετε κάνει λάθος κατά την επιλογή του είδους προϊόντος ή κατά τη ρύθμιση (υπολογισμό) χρόνου μαγειρέματος. Πολύ μικρό μέγεθος των συστατικών.	Να επιλέξετε δοκιμασμένη (συστημένη για το δικό σας μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος κοπής τους, αναλογίες των προϊόντων, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να ανταποκρίνονται στη συνταγή.
Μετά από το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό πολύ ώρα ήταν στο αυτόματο ζέσταμα.	Δεν συστήνουμε να χρησιμοποιείτε αυτόματο ζέσταμα για πολύ ώρα. Εάν το μοντέλο του πολυσκεύους σας προβλέπει προκαταρκτική απόσυνδεση αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να επωφεληθείτε αυτή τη δυνατότητα

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλό γάλακτος εξατμίζεται το γάλα	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από τον τόπο και από τους όρους παραγωγής του. Συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με λίπος μέχρι 2,5 τοις εκατό. Σε περίπτωση ανάγκης μπορείτε να αραιώσετε λίγο το γάλα με νερό.
Τα συστατικά δεν επεξεργάστηκαν πριν από το βράσιμο ή δεν επεξεργάστηκαν σωστά (δεν πλύθηκαν κλπ). Δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών ή δεν επιλέχτηκε σωστά ο είδος του προϊόντος.	Να επιλέξετε δοκιμασμένη (που ταιριάζει στο μοντέλο του πολυσκεύους σας) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες των προϊόντων πρέπει να ανταποκρίνονται στη συνταγή. Δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά πρέπει να ξεπλυθούν καλά μέχρι να γίνει το νερό καθαρό.
Το προϊόν σχηματίζει αφρό	Συνιστάται να πλένετε καλά το προϊόν, να ανοίγετε τη βαλβίδα ατμού ή να μαγειρεύετε με ανοιχτό καπάκι

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ

Το μπουλ δεν καθαρίστηκε καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταλητική επίστρωση έχει καταστραφεί.	Πριν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε, βεβαιωθείτε ότι το μπουλ είναι καθαρισμένο καλά και η αντικαταλητική επίστρωση δεν έχει βλαβεί.
Το συνολικό βάρος του προϊόν είναι λιγότερο από το συστημένο.	Να χρησιμοποιήσετε μια δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο δικό σας μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε επιλέξει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής.

Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε στο μπουλ το λάδι, δεν ανακατέψατε ή ανακατέψατε με καθυστέρηση τα προϊόντα.	Κατά το απλό τηγάνισμα βάλτε στο μπουλ λίγο λάδι να καλύπτει το πυθμένα του μπουλ με ένα λεπτό στρώμα. Για ισόπλευρο τηγάνισμα να ανακατεύετε τα προϊόντα στο μπουλ κάτω κάτω ή μετά από ορισμένο διάστημα.
Κατά το σιγανό βράσιμο: στο μπουλ δεν υπάρχει αρκετό υγρό.	Να βάζετε περισσότερο νερό στο μπουλ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι χωρίς ανάγκη.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι πολύ λίγο (δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών).	Να τηρείτε σωστή αναλογία υγρών και σκληρών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν βουτυρώσατε την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ πριν από το μαγείρεμα.	Πριν βάλετε τη ζύμη, βουτυρώστε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με βούτυρο ή με λάδι (δεν πρέπει να βάζετε λάδι στο μπουλ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΗ ΜΟΡΦΗ

Ανακατεύετε πολύ συχνά τα προϊόντα στο μπουλ.	Κατά το συνηθισμένο τηγάνισμα να ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από 5-7 λεπτά.
Έχετε βάλει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής.

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΨΗΘΗΚΑΝ ΚΑΛΑ

Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που δεν ταιριάζουν αφού δίνουν πολύ υγρό (ζυμμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα batmouira, γιαούρτι κλπ).	Επιλέξτε υλικά σύμφωνα με τη συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να αποφύγετε υλικά που περιέχουν πολύ υγρό ή χρησιμοποιήστε τα σε ελάχιστες ποσότητες.
Έχετε παρακρατήσει έτοιμα αρτοσκευάσματα στο κλειστό πολυσκεύς.	Προσπαθήστε να βγάξετε το αρτοσκεύασμα από το πολυσκεύς αμέσως μετά από το μαγείρεμα. Αν χρειαστεί, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στο πολυσκεύς για μικρό χρονικό διάστημα με αυτόματο ζέσταμα.

ΑΤΡΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΑΝ

Δεν χτυπήσατε καλά αυγά με ζάχαρη.	Επιλέξτε ένα δοκιμασμένο (που ταιριάζει στο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες πρέπει να είναι σύμφωνα με οδηγίες.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα πριν από το ψήσιμο.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Έχετε κάνει λάθος στις ποσότητες των υλικών.	
Η επιλεγμένη συνταγή δεν ταιριάζει στο μοντέλο του πολυσκεύς.	

Σε μερικά μοντέλα των πολυσκεύων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» σε περίπτωση έλλειψης υγρού στο μπουλ τίθεται σε ισχύ το σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και το πολυσκεύς περνάει σε κατάσταση αναμονής.

Συμβουλές για το χρόνο μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό

	Προϊόν	βάρος, γρ / ποσότητα	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό/μοσχαρίσιο (κυβάρια από 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	20 λεπ / 30 λεπ
2	Φιλέτο αρνί (κυβάρια από 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	25 λεπ
3	Φιλέτο κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	15 λεπ
4	Κεφτεδάκια/μπιφτέκια	180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	10 λεπ / 15 λεπ
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10 λεπ
6	Γαρίδες, καθαρισμένες, βραστές – κατεψυγμένες	500	500	5 λεπ
7	Πατάτες (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	15 λεπ
8	Καρύτα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	500	35 λεπ
9	Παντζάρι(σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ)	500	1500	1 ώρα 10 λεπ
10	Λαχανικά κατεψυγμένα	500	500	10 λεπ
11	Αυγά	3 τεμ.	500	10 λεπ

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη ότι είναι γενικές συμβουλές. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συμβουλές ανάλογα με τις ιδιότητες του συγκεκριμένου προϊόντος, όπως επίσης από τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συμβουλές για χρήση ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία εργασίας	Συμβουλές για χρήση (βλέπε επίσης το βιβλίο συνταγών)
35°C	Ανέβασμα ζύμης, μαγείρεμα ξυδιού
40°C	Μαγείρεμα γιαουρτιών
45°C	Προζύμι
50°C	Ζύμωση
55°C	Μαγείρεμα φοντάν
60°C	Μαγείρεμα πράσινου τσαγιού ή παιδικής διατροφής
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού
70°C	Μαγείρεμα γροθιάς
75°C	Παστερίωση, μαγείρεμα λευκού τσαγιού
80°C	Μαγείρεμα ζεστού κρασιού με μπαχαρικά
85°C	Μαγείρεμα μυζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
90°C	Μαγείρεμα κόκκινου τσαγιού
95°C	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού
105°C	Μαγείρεμα πηχτής

110°C	Στεριοποίηση
115°C	Μαγείρεμα σιροπιού ζάχαρης
120°C	Μαγείρεμα κοτσιού
125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κασαρόλας
130°C	Μαγείρεμα πουτιγγων
135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για δημιουργία κρούστας
140°C	Κάπνισμα
145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού (σε αλουμινοχαρτο)
150°C	Ψήσιμο κρέατος (σε αλουμινοχαρτο)
155°C	Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά
160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
165°C	Τηγάνισμα μπριτζόλας
170°C	Τηγάνισμα με κομμάτια, μαγείρεμα κοτομπουκιών και πατάτων τηγανιτών

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συμβουλές για χρήση	Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή	Χρονικά όρια μαγειρέματος ρυθμιζόμενα	Καθυστέρηση ενεργείας, ώρες	Αναμονή προετοιμασίας μέχρι επόμενης ενεργείας	Αυτόματο ζέσταμα
COOK/BEANS	Βράσιμο λαχανικών, οσπρίων	40 λεπτά	5 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
BAKE	Ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πουτιγγων, αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά	45 λεπτά	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
FRY	MEAT	Τηγάνισμα κρέατος	15 λεπτά	-	-	+
	FISH	Τηγάνισμα ψαριού	12 λεπτά			
	VEGETABLES	Τηγάνισμα λαχανικών	18 λεπτά			
YOGURT	Μαγείρεμα γιαουρτιού	8 ώρες	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	+	-	-
VACUUM	Βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού	2 ώρες / 30 λεπτά	5 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+
MULTICOOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας από 35 έως 170°C με βήμα 5°C	30 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά 1 ώρα – 15 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+

STEAM	MEAT	Μαγείρεμα κρέατος στον ατμό	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+
	FISH	Μαγείρεμα ψαριού στον ατμό	25 λεπτά				
	VEGETABLES	Μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό	30 λεπτά				
PASTA	Μαγείρεμα πάστας από διάφορα είδη αλευριού, βράσιμο λουκανικών, ραβιόλων και άλλων προκατασκευασμένων προϊόντων		8 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτά	-	+	+
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πιλαφιού		1 ώρα	10 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
RICE/GRAIN	Μαγείρεμα διάφορων δημητριακών και γαρνιτούρων. Βράσιμο ευθρυπνιζώνων με νερό		35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 1 λεπτό	+	-	+
SOUP	Μαγείρεμα σουπών		1 ώρα	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
SLOW COOK	Μαγείρεμα ψητού γάλακτος, κρέατος κασαρόλας, κοτσιού, πηχτής		2 ώρες / 30 λεπτά	10 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	+	-	+
STEW	MEAT	Σιγανό βράσιμο κρέατος	1 ώρα	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	+	-	+
	FISH	Σιγανό βράσιμο ψαριού	35 λεπτά				
	VEGETABLES	Σιγανό βράσιμο λαχανικών	40 λεπτά				

i Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η λειτουργία αυτόματου ζεσταμάτος μπορεί να ενεργοποιηθεί σε περίπτωση ρύθμισης θερμοκρασίας από 75 έως 170°C.

GRE

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα για το πολυσκεύς REDMOND RMC-800S-E και να μάθετε για τα νέα προϊόντα REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημης αντιπροσωπίας.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1-E5	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι. Εάν κατά τη ανασύνδεση τη συσκευής το πρόβλημα παραμείνει, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Τρόπος επίλυσης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαινόμα γειρεύει υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπουλ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπουλ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

Η ονομασία **Bluetooth** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Bluetooth SIG, Inc.

Το **App Store** αποτελεί σήμα υπηρεσιών της Apple Inc., εγγεγραμμένης στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.

Το **Google Play** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Google Inc.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνο σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνο σε περίπτωση εάν η συσκευή δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά της συσκευής και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολητικές επιστρώσεις, συμπυκνωτές κ.α.)

Η διάρκεια λειτουργίας της συσκευής και η προθεσμία ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ' αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πώλησης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση εάν είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πώλησης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να τοποθετείται στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών στο περίβλημα της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, και ο 8ος το έτος παραγωγής της συσκευής

Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 5 χρόνια από την ημερομηνία της απόκτησής της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον : μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ - σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- İmalatçı, güvenlik talimatları ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- İşbu elektrikli ürün, ev kullanımı için üretilmiş olup dairelerde, yazlıklarda, otel odalarında, mağazalarda personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi tesisi olmayan işletme şartlarında kullanılabilir. Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin geriliminin, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya fabrika etiketine bkz).
- Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız - parametrelerin uymaması, kısa devreye veya kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu bir zorunluluktur. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kablonun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP DİKKAT! Cihazın çalışma sırasında gövdesi, haznesi ve metalik parçaları ısınır! Dikkatli olunuz! Mutfak eldiveni kullanınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapağı açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.

- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşıma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.

- Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun kıvrılmamasına, katlanmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.

STOP UNUTMAYINIZ: elektrik kablosunun kazaen ezilmesi, garanti şartlarına uymayan arızalarına ve elektrik şokuna yol açabilir. Arızalı kablo acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
- Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürününe içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
- Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olmasından emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.

STOP Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksiyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travma oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

- İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.
- Besinlerin özenle hazırlanması sağlığını açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

EVDEKİ ÇOCUKLAR

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veya cihaza dair tecrübe eksikliği olan veya kullanım kitabını okuyamayacak veya anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veya elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.
- Yanık tehlikesi! Çocukların cihaz ile oynamasına ve içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir

tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

DİĞER TEHLİKELERDEN KORUNMA

- Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablunun sıcak yüzeylere temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpması tehlikesi.

CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik 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 veya ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.



DİKKAT! Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.

Teknik Özellikleri

Modeli.....	RMC-800S-E
Güç.....	900 W
Gerilim.....	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi.....	5 lt
Pişirme haznesi kaplaması.....	yapışmaz seramik
Ekran.....	LED
3D-ısıtma.....	var
Program sayısı.....	48 (20 otomatik, 28 elde ayarlanabilen)
Buhar tahliye valfi.....	sökülebilir
İç kapak.....	sökülebilir
Veri aktarma protokolü.....	Bluetooth v4.0
Desteklenen minimum Android versiyonu.....	4.3 Jelly Bean
Desteklenen minimum iOS versiyonu.....	8.0

Otomatik Programlar

1. MULTICOOK	11. PASTA (MAKARNA)
2. RICE/GRAIN (PİRİNÇ / TAHILLAR)	12. VACUUM
3. SLOW COOK (FIRINLAMA)	13. SOUP (ÇORBA)
4. PILAF (PİLAV)	14. YOGURT (YOĞURT)
5. FRY - MEAT (KIZARTMA - ET)	15. BAKE (HAMUR İŞİ)
6. FRY - FISH (KIZARTMA - BALIK)	16. STEAM - MEAT (BUĞULAMA - ET)
7. FRY - VEGETABLES (KIZARTMA - SEBZELER)	17. STEAM - FISH (BUĞULAMA - BALIK)
8. STEW - MEAT (GÜVEÇ - ET)	18. STEAM - VEGETABLES (BUĞULAMA - SEBZELER)
9. STEW - FISH (GÜVEÇ - BALIK)	19. COOK/BEANS (HAŞLAMA / BAKLAGİLLER)
10. STEW - VEGETABLES (GÜVEÇ - SEBZELER)	20. REHEAT (ISITMA)

Fonksiyonları

Otomatik sıcak tutma.....	24 saate kadar
Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma.....	var
Başlamayı Erteleme.....	24 saate kadar
Kumanda panosunu kilitleme.....	var

Ürün Parça Listesi

Çok fonksiyonlu pişirici.....	1 Ad.	Yassı kaşık.....	1 Ad.
Hazne RB-C530.....	1 Ad.	Tarif Kitabı.....	1 Ad.
Ayarlanabilir hacimli buharda pişirme sepeti.....	1 Ad.	Kullanım Kılavuzu.....	1 Ad.
Sökülebilir saplı fritözde pişirme sepeti.....	1 Ad.	Servis kitapçığı.....	1 Ad.
Ölçek bardağı.....	1 Ad.	Elektrik besleme kordonu.....	1 Ad.
Kepçe.....	1 Ad.		

i Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Çok Fonksiyonlu Pişiricinin Yapısı A1

1. Cihazın kapağı	6. Cihazın gövdesi	11. Ölçek bardağı
2. Sökülebilir iç kapak	7. Cihazın taşıma sapı	12. Ayarlanabilir hacimli buharda pişirme sepeti
3. Pişirme haznesi	8. Sökülebilir buhar tahliye valfi	13. Fritözde pişirme sepeti
4. Kapak açma düğmesi	9. Yassı kaşık	14. Elektrik besleme kordonu
5. Ekranlı kumanda panosu	10. Kepçe	

Kumanda Panosu A2

- «Keep warm/Cancel» («Isıtma/Kapatma») düğmesi – ısıtma fonksiyonunu açma/kapatma; «REHEAT» programını başlatma; pişirme programının çalışmasını durdurma; yapılan ayarların iptali.
- «Menu» («Menü») düğmesi – otomatik pişirme programının seçimi.
- 🔒 düğmesi – Kumanda panosunu kilitleme.
- «+» düğmesi – pişirme süresini, «Başlamayı Erteleme» süresini ya da sıcaklık derecesini azaltma («MULTICOOK» programında).

- «Timer/Time delay» («Zamanlayıcı/Başlamayı Erteleme») düğmesi – pişirme süresi belirleme rejimi seçimi ya da sürenin «Başlamasının Ertelenmesi».
- «+» düğmesi – pişirme, «Başlamayı Erteleme» süresinin ya da sıcaklık derecesinin artırılması («MULTICOOK» programında).
- «Select product» («Ürün Seçme») düğmesi – «FRY», «STEW», «STEAM» programlarında ürün seçimi.
- «Multicook/°C» düğmesi – «MULTICOOK» programının seçimi.
- «Start/Reheat» («Başlat/Isıtma») düğmesi – seçilmiş pişirme programının başlatılması; «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunu ön kapatma.
- Ekran.

Kumanda Panosu A2

- Pişirme program.
- «FRY», «STEW», «STEAM» programlarında ürün türleri.
- Sıcaklık derecesinin seçimi.
- Sıcaklık derecesi, pişirme süresi ya da «Başlamayı Erteleme» süresinin değerleri.
- Pişirme süresinin seçimi; pişirme rejiminin gösterilmesi.
- «Başlamayı Erteleme» süresinin seçimi; «Başlamayı Erteleme» rejiminin gösterilmesi.

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ve onun aksesuarlarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemeleri ve reklam yapışkanlarını sökünüz.



Mutlaka uyarı yapışkanlarını muhafaza ediniz, cihazın gövdesinde var olan uyarı işaretleri (var ise) ve seri numarası yazılı levhaları mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

Cihazın gövdesini ıslak havlu ile siliniz ve hazneyi yıkayınız, daha sonra kuruması için bırakınız. Cihazın ilk kullanımı sırasında yabancı kokunun gelmesinin önlenmesi için cihazı tam olarak temizleyiniz («Cihazın Bakımı» bkz.).

Cihazı düz, sert ve yatay bir yüzey üzerinde yerleştiriniz ki, buhar valfinden çıkmakta olan sıcak buharın, yüksek nem ve sıcaklıktan zarar görebilecek, duvar kâğıtlarına, dekoratif kaplamalara, elektronik cihazlara ve diğer türden eşya ve malzemelere isabet etmemesine dikkat ediniz.

Yemek hazırlamaya başlamadan önce Çok Fonksiyonlu Pişirici – Dödüklü Tencerenin dış kısmının ve gözle görülebilen iç kısmının zarar görmemiş olduğundan, çatlak ve diğer türden hasarının bulunmadığından emin olunuz. Hazne ve ısıtıcı arasında her hangi bir yabancı maddenin bulunmadığından emin olunuz.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI**Ready for Sky teknoloji**

Ready for Sky teknoloji seçeneği aynı adlı uygulamayı akıllı telefon ya da tabletten aygıtı uzaktan kontrol etmek için kullanmanızı sağlar.

- App Store veya Google Play yazılımı akıllı telefon ya da tabletinize indirin (İşletim sisteminize uygun olarak).
- Mobil aygıtınızdan Bluetooth v4.0 aktif hale getirin.
- Ready for Sky uygulamasını açın, bir hesap oluşturun ve ekranda görülen komutları takip edin.
- Mobil aygıtınızla bağlanmak için kullanılabılır aygıtın listesini açın ve güncelleyin.
- Uygun aygıtlar listesinden bağlanacağınızı seçin. Aygıt adı model numarası ile aynıdır. Yeni bir isim belirleyebilir ya da varsayılan olarak uygulamayı durdurabilirsiniz.
- Seçilen aygıtın bağlantısını onaylayın ve mobil aygıtınızın ekranındaki talimatları takip edin. Bağlıdırken multi-cooker ekranında, 📶 veya 📶 sembolleri görülecektir.



Stabil bağlantı için mobil cihaz, kahve makinesinin en fazla 15 metre uzaklığında bulunmalıdır.

Kablosuz ağı vasıtasıyla cihazın yönetimi. R4S Gateway uygulamasının yüklenmesi ile ilgili talimatı http://redmond.company/APP_manual_appgateway adresinden bulabilirsiniz.

Kumanda Panosunu Kilitleme

REDMOND RMC-800S-E Çok Fonksiyonlu Pişirici istenilmeyen kullanıma karşı kumanda panosunu kilitleme fonksiyonu ile donatılmıştır («çocuklara karşı kilitleme»). Kilitlemeyi çalıştırmak için  düğmesini sesli sinyal duyuna kadar basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi yanacaktır, bundan sonra kumanda panosunda bulunan diğer düğmeler herhangi bir düğmelere basmaya karşı duyarız hale gelecektir. Bu fonksiyondan istediğiniz anda yararlanabilirsiniz: bekleme rejiminde, program avarını yaparken ya da program çalışmaya başladıktan sonra.

Kilitlenmiş olan kumanda panosunu kullanılabılır duruma getirebilmek için  düğmesini sesli sinyal duyuna kadar basılı tutunuz. Düğme göstergesi sönecektir.

Elektrikten Bağımsız Bellek

REDMOND RMC-800S-E Çok Fonksiyonlu Pişirici elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Kısa süreli olarak elektrik kesintisinin olması durumunda, cihaz yapılmış olan ayarları muhafaza eder ve daha sonra elektrik kesintisinin olduğu etapta kalmış olduğu yerden devam eder.

 Eğer, elektrik uzun bir süre için kesintiyi uğramışsa ve pişirme sürecinin devam ettirilmesi mümkün değilse ya da devam ettirilmesi istenmeyen bir duruma, mutlaka cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Bir sonraki çalıştırma sırasında, yapılmış ayarların iptali için ekranda « - - - » mesajı görünene kadar, «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve basılı tutunuz.

Programın Başlamasının Ertelenmesi

«Başlamayı Ertelme» fonksiyonu, seçilmiş olan zamanın bitimine yemeğin hazır olması için gereken zaman yelpazesinin belirlenmesi imkân sunmaktadır (programın çalışma süresi de dikkate alındığında). Bu süreyi 24 saate kadar olan zaman yelpazesinde 5'er dakikalık adımlarla ayarlamak mümkündür.

 «Başlamayı Ertelme» süresinin seçimi sırasında, seçilecek bu sürenin, seçilmiş olan pişirme süresinden daha uzun olmasının gerekente olduğunun dikkate alınması gerekmektedir, aksi takdirde, program «Start/Reheat» düğmesine basılır basılmaz, hemen çalışmaya başlayacaktır.

«Başlamayı Ertelme» süresinin seçimi için («MULTICOOK» programı hariç):

1. «Menu» düğmesine basarak pişirme programını seçiniz.
2. «Timer/Time delay» düğmesine basınız, gereksinim duyduğunuzda, pişirme süresini değiştiriniz. Bir kere daha «Timer/Time delay» düğmesine basınız. Ekranda «Time delay» ve «Başlamayı Ertelme» süresi («Başlamayı Ertelme» süresi de dikkate alınarak, pişirme sürecinin bitimine kadar kalan süre) göstergesi belirlecektir.
3. «-» ve «+» düğmelerine basarak, süreyi azaltabilir ya da uzatabilirsiniz. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için geçerli olan düğmeyi basınız ve basılı tutunuz.

 «MULTICOOK» programında sürenin ayarlanmasına dair aşağıda verilmekte olan geçerli bölüme bakınız.

«Başlamayı Ertelme» fonksiyonu, «FRY» ve «PASTA» programı hariç, tüm otomatik pişirme programları için geçerlidir.

«Başlamayı Ertelme» süresinin seçiminde, «STEAM» programında, seçilmiş olan sürenin geri sayımının, Çok Fonksiyonlu Pişiricinin çalışması için gerekli olan sıcaklık derecesine ulaşmasından sonra (su kaynadıktan sonra) başlamakta olduğunun dikkate alınması gerekmektedir.

 Eğer, kullanmakta olduğunuz tarif, çabuk bozulmakta olan malzemeler içermekte ise «Başlamayı Ertelme» fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmemektedir.

Otomatik Sıcak Tutma

Bu fonksiyon, pişirme programı bitiminde otomatik olarak devreye («YOGURT» programı hariç) ve yemeklerin sıcaklık derecesini 24 saat boyunca 70–75°C civarında tutabilmektedir. Otomatik Sıcak Tutma çalışır vaziyette iken «Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi aydınlatılmakta, ekranda ise bu rejim için geçerli olan çalışma süresinin geri sayımı gözükmemektedir.

Gereksinim duyulması durumunda, «Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunu, «Keep warm/Cancel» düğmesine basarak ve düğmeyi basılı tutmakla kapatabilir.

Belirlenmiş olan fonksiyonu, program çalışır vaziyette iken önceden kapatmak için «Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi söne kadar, «Start/Reheat» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. «Otomatik Sıcak Tutma» programını tekrar çalıştırabilmek için bir kere daha «Start/Reheat» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz («Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi yanacaktır).

Otomatik Sıcak Tutma Programı Kullanılırken Uyulması Gereken Genel Kurallar («MULTICOOK» ve «REHEAT» programı hariç)

 «MULTICOOK» ve «REHEAT» programlarının çalışması ile ilgili geçerli bölümlere bakınız.

1. Tarife uygun olarak gereken malzemeleri hazırlayınız (ölçünüz), pişirme haznesinin içine koyunuz. İçine koymuş olduğunuz malzemeleri, buna sıvı da dâhil, pişirme kabının iç kısmında bulunan ölçek skalasının maksimum işaretinden aşağıda olmasına dikkat ediniz.
2. Pişirme kabını, cihazın gövdesinin içine yerleştiriniz. Isıtıcı eleman ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz.
3. Tık diye ses gelene kadar Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapakını kapatınız. Cihazın fişini elektrik şebekesine bağlayınız.
4. «Menu» düğmesine basarak, istemiş olduğunuz pişirme programına basınız, ekranda seçmiş olduğunuz programın göstergesi ve varsayılmış olarak seçilmiş olan pişirme süresi gözükcektir. «FRY» ve «STEAM» programlarında, «Select product» düğmesine basarak, istemiş olduğunuz ürünü seçiniz: ekranda seçebileceğiniz göstergeler yanacaktır – «MEAT», «FISH» ya da «VEGETABLES» – ve varsayılan olarak seçilmiş olan pişirme süresi göstergeleri yanacaktır. Pişirme süresi değiştirilebilmektedir.
5. Gereksinim duymazınız durumunda, «Başlamayı Ertelme» süresini ayarlayınız.
6. «Start/Reheat» düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye boyunca basılı tutunuz. «Start/Reheat» ve «Keep warm/Cancel» düğmelerinin göstergeleri yanacaktır.
7. Program çalışırken «Start/Reheat» düğmesine basarak ve düğmeyi basılı tutarak, «Otomatik Sıcak Tutma» programını önceden de kapatabilir («Keep warm/Cancel» düğmesinin göstergesi sönecektir). «Start/Reheat» düğmesine tekrar basmanızla bu fonksiyon yeniden çalışmaya başlayacaktır.
8. Pişirme programının tamamlanmış olduğunu sesli sinyal size bildirecektir. Daha sonra, yapmış olduğunuz avara bağlı olarak, cihaz «Otomatik Sıcak Tutma» rejimine (ekranda bu fonksiyonun çalışması için seçilmiş süre gözükcektir) ya da bekleme rejimine geçecektir.
9. Pişirme sürecinin sona erdirilmesi, programın iptal edilmesi ya da «Otomatik Sıcak Tutma» kapatılması için «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programını seçtikten sonra «Timer/Time delay» düğmesine basınız. Ekranda «Timer» göstergesi yanacaktır, süreyi göstermekte olan rakamlar ise yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. «-» ya da «+» düğmesine basarak istemiş olduğunuz zaman değerini seçiniz. Zaman değerlerinin hızlı bir şekilde ilerlemesinin sağlanması için düğmeyi basılı tutunuz.
3. Pişirme süresini ayarlamayı tamamladıktan sonra (ekranda rakamlarına yanıp sönmeye başlaması gerekmektedir), bir sonraki adımı seçiniz. Yapmış olduğunuz ayarların iptali için «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız, bundan sonra pişirme programını yeniden ayarlayınız.

 Pişirme süresinin elde ayarlanması durumunda, ayarları yaparken, pişirme programında öngörölmiş olan avar yapabileceğiniz yelpazeldeki zaman ve adımları da dikkate alınız. Bazı programlarda, pişirme süresinin geri sayımı, cihazın sıcaklık derecesi onun çalışabileceği dereceye ulaştıktan sonra başlamaktadır.

«MULTICOOK» Programı

Program, kullanıcı tarafından girilmiş olan sıcaklık parametrelerde (35 den 170°C kadar, 5'er dakikalık değiştirme adımı) ve pişirme süresi (2 dakikadan 15 saate kadar, değiştirme adımı – 1 saate kadar olan yelpazelerde 1 dakika, 1 saatten daha uzun olan yelpazelerde 10 dakika) pratik olarak her tür yemeklerin hazırlanması için kullanılabılır.

 «MULTICOOK» programında, pişirme derecesi 75°C altında avarlaması ise «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu geçerli değildir.

1. «Otomatik Programlar Kullanılırken Uyulması Gereken Genel Kurallar» bölümünün 1-3 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.
2. «Multicook/°C» düğmesine basınız. Ekranda pişirme için seçilmiş sıcaklık derecesi gözükcektir (varsayılan olarak – 100°C). «-» ya da «+» düğmelerine basarak, sıcaklık derecesini ayarlayabilirsiniz.
3. Sıcaklık derecesini ayarladıktan 2–3 saniye sonra «Timer» göstergesi yanacaktır ve varsayılan olarak avarlamış olan (30 dakika) pişirme süresi rakamları yanıp sönecektir.

 Eğer, istemiş olduğunuz pişirme süreyi avarlamaya yetiştirmediyse, sesli sinyali duyuna kadar «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz, daha sonra avarlamayı tekrar yapınız.

4. «-» ya da «+» düğmelerine basarak, pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Değerlerin hızlı bir biçimde değiştirilebilmesi için gerekli olan düğmeyi basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

5. Gerekisinin duyulması durumunda «Başlamayı Erteleme» süresini ayarlayınız. Bunun için «Timer/Time delay» düğmesine basınız. Ekranda «Time delay» ve pişirme istemekte olduğunuz yemeğin süresinin tamamlanmasına kadar kalan süre göstergesi gözükecektir. Zaman değerlerinin değiştirmek için «-» ve «+» düğmelerine basınız. Değerlerin hızlı bir biçimde değiştirilebilmesi için gerekli olan düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
6. Daha sonra «Otomatik Programlar Kullanılınır Uyulması Gerekli Genel Kurallara» bölümünün 6-8 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.

«RICE/GRAIN» Programı

Pirinç ve çeşitli mamaların pişirilmesi, aynı zamanda da çeşitli garnitür türlerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan süre – 35 dakikadır. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«SLOW COOK» Programı

Fırında süt, güveç, sarma, paça dondurması, sos gibi yemeklerin fırınlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış süre – 2 saat 30 dakikadır. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 10'ar dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«PILAF» Programı

Program etli, balıklı ya da sebze pilav hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış süre – 1 saat. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«FRY» Programı

Program et ve et ürünleri, balık ve deniz ürünlerini, aynı zamanda da sebzelerin kızartılması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi seçilmekte olan programa bağlıdır («Select product» düğmesine basarak ayarlanmakta); «MEAT» – 15 dakika, «FISH» – 12 dakika, «VEGETABLES» – 18 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

«STEW» Programı

Et ve et ürünlerinin, balık, deniz ürünlerinin ve sebzelerin, aynı zamanda da paça dondurmasının ve diğer türden, uzun süreli ısıtım gerektirmekte olan yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi seçilmekte olan programa bağlıdır («Select product» düğmesine basarak ayarlanmakta); «MEAT» – 1 saat, «FISH» – 35 dakika, «VEGETABLES» – 40 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«PASTA» Programı

Program makarna ürünlerinin, yumurtaların, soslerin haşlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi – 8 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 2 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

Pişirme haznesine su koyunuz. Suyun, pişirme haznesinin içi yüzeyinde maksimum işaretleme çizgisinin altında olmasına dikkat ediniz. «Otomatik Programlar Kullanılınır Uyulması Gerekli Genel Kurallara» bölümünün 2-7 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz. Su kaynıdıktan sonra sinyal sesini duyacaksınız. Dikkatlice kapığı açınız ve malzemelerinizi kayna-akta olan suyun içine koyunuz, tık sesini duyacak şekilde kapığı kapatınız. «Start/Reheat» düğmesine basınız. Ayarlanmış olan program ve pişirme için seçilmiş geri sayım süresi başlayacaktır. Daha sonra «Otomatik Programlar Kullanılınır Uyulması Gerekli Genel Kurallara» bölümünün 8-9 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.

i Bazı malzemelerin pişirilmesi sırasında köpük oluşmaktadır. Olası köpüğün, pişirme haznesinin dışına taşmasının önlenmesi için malzemelerinizi kaynamakta olan suyun içine doldurduktan sonra birkaç dakikalığına kapığı açık bırakabilirsiniz.

«VACUUM» Programı

Vakum paketi besin maddelerinin pişirilmesi için özel bir programdır. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 2 saat 30 dakikadır. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 12 saat zaman aralığında 10'ar dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«SOUP» Programı

Çeşitli sulu yemeklerin, aynı zamanda da komposto ve içeceklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 1 saat. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«YOGURT» Programı

Yoğurtların hazırlanması ve hamurun dinlendirilmesi için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 8

saat. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

«BAKE» Programı

Hamur yemeklerinin (kek, bisküvi, börek) hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 45 dakikadır. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.



Ekmeğin yapılması sırasında, pişirme aşamalarının tamamında, «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun kapatılması tavsiye edilmektedir.

«STEAM» Programı

Buharda et ve et ürünlerini, diyet yemeklerini, bebe ve çocuk besinlerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi seçilmekte olan programa bağlıdır («Select product» düğmesine basarak ayarlanmakta); «MEAT» – 40 dakika, «FISH» – 25 dakika, «VEGETABLES» – 30 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu programa yemeklerin pişirilebilmesi için ayarlanabilir hacimli (takıma dâhil) özel sepet kullanılmaktadır:

1. Pişirme haznesine 600 – 100 ml su doldurunuz.
2. Buharda pişirme sepetinin iç pişirme haznesini dış çembere, pişirme haznesinin kenarlarındaki oklara denk gelecek şekilde yerleştiriniz. Çemberin iç tarafında iki farklı oluk takımı bulunmakta olup, bunlar seperin yüksekliğini, aynı zamanda da hacmini ayarlamak için kullanılmaktadır.
3. Sepeti pişirme haznesinin içine yerleştiriniz.
4. Tarifeye uygun olarak malzemelerinizi ölçünüz ve hazırlayınız, düzgün bir şekilde sepetin içine yerleştiriniz.
5. «Otomatik Programlar Kullanılınır Uyulması Gerekli Genel Kurallara» bölümünün 2-9 maddelerinde belirtilen kurallara uyunuz.

«COOK/BEANS» Programı

Sebze ve baklagillerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi – 40 dakika. Elde pişirme süresi ayarlama yelpazesi 5 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«REHEAT» Programı

Hazır yemeklerin ısıtılması için tavsiye edilmektedir. Program, yemekleri 70-75°C kadar ısıtır ve yemeklerinizi 24 saat boyunca sıcak tutar. Programda, direkt olarak pişirme süresinin sayımı göz önünde bulundurulmuştur. Gerekisinin duyulması durumunda ısıtma işlemini ilete durdurabilirsiniz.

«Başlamayı Erteleme» fonksiyonu geçerli değildir.

1. Hazır yemeklerinizi pişirme haznesinin içine koyunuz. Pişirme haznesini cihazın gövdesinin içine yerleştiriniz, haznenin, ısıtma elemanı ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz. Tık diye ese duyuncaya kadar «Çok Fonksiyonlu» Pişiricinin kapığını kapatınız. Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız.
2. Ses sinyali duyana kadar «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Düğmenin göstergesinin ışıkları yanacaktır, ısıtma süreci ve zaman geri sayımı başlayacaktır. Program bittiğinde ses sinyali duyacaksınız. Cihaz bekleme moduna geçecektir.
3. Isıtma sürecini sona erdirmek için ses sinyali duyana kadar «Keep warm/Cancel» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi sönecektir.



«REHEAT» programı, ürünlerinizi 24 saate kadar sıcak tutabilir, ancak yemekleri 2-3 saatten uzun bir süre için ısıtılmış halde bırakılması tavsiye edilmemektedir, çünkü bu durum yemeklerin tadının kalitesinde değişikliklerin oluşmasına getirebilir.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamur dinlendirme
- Fondü hazırlama
- Fritözde hazırlama
- Lor peynir, kaiair peynir hazırlama
- Sıvı besinlerin pasörize edilmesi
- Kap kaçak ve kişisel kullanımlı eşyalarının sterilize edilmesi

IV. CİHAZIN BAKIMI

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce, fişinin elektrik şebekesinden çekilmesi ve tamamen soğuması olduğundan emin olunuz.

- Yumuşak kumaş ve aşındırıcı olmayan temizlik malzemesi kullanınız. Cihazın temizliğini, kullanmış olduğunuzdan hemen sonra yapmanızı tavsiye ediyoruz.

⚠ Temizlik yaparken aşındırıcı modeller, sert kaplamalı sünger ve kimyasal agresif modeller kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesinin suya daldırılması ya da akarsuyun altında tutulması yasaktır!

- İlk kullanmadan önce ya da yemek yapıldıktan sonra oluşmak olan kokuların giderilmesi için «STEAM – FISH» programında, varsayılan olarak ayarlanmış olan süreyi değiştirmeden, yarım limonun kaynatılmasını tavsiye ediyoruz.
- Pişirme haznesini ve kapajın her kullanımında sonra temizlenmesi gerekmektedir. Pişirme haznesinin yıkanması için bulaşık makinesini kullanabilirsiniz. Yıkadıktan sonra, pişirme haznesinin dış yüzeylerini kurulaınız.
- Buhar valfinin da her kullanımdan sonra temizlenmesi tavsiye edilmektedir. Buhar valfinin temizlenmesi için dikkatli bir şekilde çıkartınız ve tamamen söküünüz, daha sonra akarsuyun altında itina ile yıkayınız ve kurulaınız, sökmüş olduğunuz tersine toplayınız ve yerine takınız.
- Yemek pişirirken, cihazın gövdesinde bulunan özel çukurda pişirme haznesinin etrafında kondensat toplanabilir. Bu kondensatı her mutlak bezi ya da havlu yardımıyla kolaylıkla alınabilmektedir.

Üst kapajı çıkarmak için:

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapajını açınız, ana gövdeden ayrılması için, alt kısmında bulunan 2 adet plastik sabitleme elemandan tutunuz, iç kapajı hafifçe kendinize ve yukarıya doğru çekiniz. Her iki kapajın yüzeylerini ıslak bez ile siliniz, gereksinim duyulması durumunda sökülebilir kapajı, bulaşık yıkama malzemeleri kullanarak yıkayınız.
2. Kapajın temizliğini yaptıktan sonra kapajı alt oklulara yerleştiriniz ve onu esas kapaja den getiriniz, iç kapajın üst kısmını ses duyana kadar bastırınız. İç kapak sabitlenmelidir.

Buhar valfini çıkartmak için, dış gömleği dikkatli bir şekilde kapajın oyuk kısmında bulunan çıkıntıda yukarıya ve kendinize doğru çekiniz. Valfi ters çeviriniz, iç kısmında bulunan plastik sabitleme kilidini ok yönünde çeviriniz ve iç gömleği çıkartınız. Valfin her iki parçasını da yakınız ve sökmüş olduğunuz tersine toplayınız. Valfin lastiğinin patlamasından kaçınmak için temizlik yaparken ve yerine takarken kıvrımayınız ve çekiştiirmeyiniz. **A3**

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında karşılaşılan hatalar ve bunları giderme yolları

Bu bölümdeki tabloda tipik hatalar bir araya toplanmakta olup, bunlar çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilken karşılaşılabilecek kabul edilebilir hatalar olmakla, bunların oluşma nedenleri ve çözüm yolları verilmektedir.

YEMEK İYİ PİŞEMİYŞ

Problemlerin olası nedenleri	Çözüm yolları
Cihazın kapajını kapatmayı unuttuğunuz ya da sıkı kapatmadığınızın, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Pişirme sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapajını lüzumsuz yere açmayınız. Kapajı ses çıkana kadar kapatınız. Cihazın kapajının sıkı bir şekilde kapanmasına her hangi bir şeyin engel teşkil etmemekte olduğundan ve iç kapajın sıkıştırma lastiğinin deforme olmaması olduğundan emin olunuz.
Hazne ve ısıtıcı element iyi temas etmemekte, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Hazne, cihazın gövdesinin içine düzgün olarak yerleştirilecek, dibinin ise ısıtıcı disk ile iyi temas etmesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu pişiricinin ana hüresinde yabancı cismin olmadığından emin olunuz. Isıtıcı diskin kirlenmesine mahal vermeyiniz.
Yemek için seçilmiş olan malzemelerin kötü seçilmiş olması. İşbu malzemeler, tarafınızdan seçilmiş olan pişirme için uygun düşmemekte ya da pişirme programını yanlış seçmişsinizdir. Malzemeler oldukça iyi doğranmış, içine konması gereken malzemelerin oranı doğru seçilmiş. Pişirme süresini yanlış seçmişsiniz (doğru hesaplamasınız).	Arzu edilen, daha önce denenmiş tariflerin (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanılmasıdır. Gerçekten, güvenebileceğiniz tarifleri kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduklarınızın oranları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tariflere uygun olması.
Tarafınızdan seçilmiş olan tarif vavayntı işbu çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilmesi için uygun değil.	

Buharda yemek hazırlanması durumunda: yeterli derecede buhar yoğunluğunu temin edilecek kadar, haznede suyun oldukça az olması.	Hazneye, mutlaka, tarif gereği tavsiye edilmekte olan hacimdeki suyun koyulması gerekmektedir. Eğer, şüphe ediyorsanız, suyun derecesini, pişirme sürecinde kontrol ediniz.
Kızartmada: haznede fazla yağ var.	Normal kızartmada, yağın haznenin dibini ince tabaka şeklinde kapatması yeterlidir. Fritözde kızartma yaptığınızda ilgili tarife belirtilmekte olanlara uyunuz.
Pişirmede: asitlik düzeyi yüksek olan gıdalarda suyunun buharlaşması.	Kızartma yaparken, eğer böyle bir şey tarifte belirtilmemiş ise çok fonksiyonlu pişiricinin kapajını kapatmayınız. Taze dondurulmuş olan malzemeleri pişirmeden önce mutlaka donunun çözülmesini ve suyunun gitmesini sağlayınız.
P i ş i r m e sırasında (hamur iyi pişmemiş)	Bazı gıdaların pişirilmenden önce özel bir işlemleden geçirilmesi gerekmektedir: yıkama, pembelésene kadar kızartma, yumuşak pişirme vs. Seçilmiş olan tarif tavsiyelerine uyunuz.
Hamurun dinlendirilmesi sırasında hamur iç kapaja yapışmış ve buhar tahliye valfini kapatmış.	Hazneye az miktarda hamur koyunuz.
Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşsunuzdur.	Pişirmekte olduğunuz malzemeyi hazneden çıkartınız, çeviriniz ve yeniden hazneye yerleştiriniz, daha sonra yeniden hazır oluncaya kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonra pişirmek için hazneye daha az hacimde hamur koyunuz.

ÜRÜNLER FAZLA PİŞİYŞ

Siz, ürün türü seçiminde ya da pişirme süresinin seçiminde (hesaplanmasında) hata yapmışsınızdır. Malzeme miktar oldukça az.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduklarınızın oranları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Yemek pişirildikten sonra, hazır yemek, otomatik sıcak tutma modunda uzun süre bekletilmiş.	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması istenilmeyen durumdur. Eğer, sizin kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin modelinde bu fonksiyonun ön kapatma modu öngörülmüş ise, bu durumda siz, bu modan yararlanabilirsiniz.

PİŞİRME SIRAINDA ÜRÜN SUYUNU ÇEKİYOR

Sütü mama pişirilken süt çekiliyor.	Sütün özellikleri, üretim yerine ve şartlarına göre farklılık göstermektedir. Sadece ultra pastörize %2,5 yağlılığı olan sütün kullanılması tavsiye edilmektedir. Gereksinim duyulması durumunda sütü biraz içme suyu ekleyerek sulandırabilirsiniz.
Malzemeler pişirmeden önce ıslanmamış ya da yanlış ıslanmış (iyi yıkanmamış vs.) olabilir. Malzeme oranları tutturulamamış ya da ürün türü yanlış seçilmiş.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, bunların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır. Tam tahıllar, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman daha itina ile temizle suya yıkayınız.
Ürün köpük oluştuyuyor	Ürünün özenle yıkanması, kapajın çıkarılması veya ürünün kapaksız pişirilmesi tavsiye ediliyor

YEMEKLER YANİYOR

Hazne bir önceki yemek pişirildikten sonra iyi temizlenmemiş. Haznenin iç yüzeyinin yapışmaz kaplaması hasar görmüş.	Pişirmeye başlamadan önce, hazneyi iyi yıkanmış ve iç yüzeyinin yapışmaz kaplamasının hasarsız olduğundan emin olunuz.
İçine koymakta olduğunuz gıdaların toplam miktarı, tarife tavsiye edilmekte olanlardan az.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız.
Siz, çok daha uzun bir pişirme süresi seçmişsinizdir.	Pişirme süresini kısaltınız ya da tarife cihazın bu modeli için adapte edilmiş olan tarife belirtilmekte olanlara uyunuz.

Kızartmada: Siz, pişiricinin haznesine yağ koymayı unutmuşsunuzdur ya da hazırlanmakta olan yemeğinizi geç çevirmiş olabilirsiniz.	Normal kızartma yaparken hazneye, dibini ince tabaka şeklinde dibini kapatacak kadar bitkisel yağ koyunuz. Hazne içinde ürünlerin eşit olarak kızartılması için periyodik olarak karıştırınız ya da belirli bir süre içinde çeviriniz.
Güvec yaparken: Hazne içindeki nem yetersiz.	Hazneye daha fazla sıvı ekleyiniz. Gereksinim duyulmaması durumunda çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını fazla açmayınız.
Pişirme sırasında: haznenin içinde sıvı çok az (malzemelerin oranları tutturulamamış).	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarının doğru orantılı olmasını sağlayınız.
Hamur işlerinde: Siz, pişirmeye başlamadan önce, haznenin iç yüzüne yağ sürmemişsinizdir.	Hamuru koymadan önce haznenin dibine ve duvarlarına tereyağı ya da bitkisel yağ sürünüz (haznenin içine yağ dökülmesi istenmeyen bir durumdur!).

ÜRÜN DOĞRANMIŞ OLDUĞUNDAKİ ŞEKLİNİ KAYBETMİŞ

Pişirme haznenin içindeki malzemeler tarafınızdan çok sık karıştırılmış.	Normal kızartma sırasında, pişirmekte olduğunuz yemeği her 5-7 dakikadan daha sık karıştırmayınız.
Pişirme sırasında, tarafınızdan, çok uzun bir pişirme süresi seçilmiş.	Pişirme süresini kısaltınız ya da sizin cihazınızın modeli için adapte edilmiş olan tarife belirtilenlere uyunuz.

PİŞİRMİŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİZ ISLAK OLMUŞ

Fazla nem veren, uygun olmayan malzemeler seçilmiş (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemişler, ekşi krema vs.).	Pişirme tarifine uygun malzemeleri seçiniz. Aşırı derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en aşırı düzeyde kullanmaya çalışınız.
Hazırlanmış olduğunuz hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak daha fazla tutmuşsunuzdur.	Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiriciden mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksinim duyulması durumunda ürününüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmayı çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz.

HAMUR İŞİNİZ KABARMİYOR

Yumurta ile şekeri iyi çırpamış olabilirsiniz.	Daha önce denemiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarife belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Hamur uzun bir süre kabartıcı bekletilmiş olabilir.	
Unu elememişsiniz ya da hamuru iyi yoğurmuşsunuzdur.	
Malzemeler yerleştirilirken bir hata yapmış olabilirsiniz.	
Tarafınızdan seçilmiş olan tarif kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin bu modeli için uygun bir seçim olmayabilir.	

REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde «STEW» ve «SOUP» programlarında haznedeki sıvının yetersiz olması durumunda cihazın ısıtmasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

	Gıda	Ağırlık, gr / Adet	Sıvı miktarı, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Domuz/Dana filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	20 dakika / 30 dakika
2	Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	25 dakika
3	Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	15 dakika
4	Küçük toparlak köfte /köfteler	180 (6 Ad.) / 450 (3 Ad.)	500	10 dakika / 15 dakika
5	Balık (fileto)	500	500	10 dakika

6	Salatalık için karidesler, temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş	500	500	5 dakika
7	Cırcık / Hingal	4 Ad.	500	15 dakika
8	Patates (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	15 dakika
9	Havuç (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	35 dakika
10	Pancar (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	1500	1 saat 10 dakika
11	Taze dondurulmuş sebzeler	500	500	10 dakika
12	Yumurta	3 Ad.	500	10 dakika

i Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik taşımadığı olduğu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadımsal tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

«MULTICOOK» Programında Sıcaklık Derecesi Ayarlarının Kullanımına Dair Tavsiyeler

Çalışma sıcaklığı	Kullanım tavsiyeleri (aynı zamanda tarif kitabına bakınız)
35°C	Hamur dinlendirme, sirke yapımı
40°C	Yoğurt hazırlama
45°C	Mayalama
50°C	Fermantasyon
55°C	Pomad hazırlama
60°C	Yeşil çay ya da bebe ve çocuk besini hazırlama
65°C	Vakumlu kaplamada et pişirme
70°C	Puç hazırlama
75°C	Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama
80°C	Sıcak şarap hazırlama
85°C	Lor peynir ya da uzun süreli ısıtım işlemi gerektiren yemekleri hazırlama
90°C	Kırmızı çay hazırlama
95°C	Sütlü mamaları hazırlama
100°C	Beze ya da reçel hazırlama
105°C	Paça dondurması hazırlama
110°C	Sterilizasyon
115°C	Şeker şurubu hazırlama
120°C	Sarma hazırlama
125°C	Et güveç hazırlama
130°C	Hamurlu yemekler hazırlamak
135°C	Çıtır kabuk yapmak için hazır besinlerin kızartılması

140°C	İsleme
145°C	Sebze ve balıkların pişirilmesi (folyoda)
150°C	Etin pişirilmesi (folyoda)
155°C	Mayalı hamurdan yemeklerin pişirilmesi
160°C	Kuş etinin kızartılması
165°C	Biftek kızartma
170°C	Sıcak yağda kızartma, nugget hazırlama ve patates kızartması hazırlama

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanım tavsiyeleri	Varışılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zamanlaması ayarlanabilir	Başlamayı erteleme, saat	Çalışma panellerine ulaşma	Otomatik sıcak tutma
COOK/BEANS	Sebze, baklagilleri haşlama	40 dakika	5 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	-	+
BAKE	Mayalı hamurdan kek, bisküvi, hamur işi hazırlama	45 dakika	10 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	-	+
FRY	MEAT	Et kızartma	15 dakika			
	FISH	Balık kızartma	12 dakika	5 dakika – 2 saat / 1 dakika	-	+
	VEGETABLES	Sebze kızartma	18 dakika			
YOGURT	Yoğurt hazırlama	8 saat	10 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	-	-
VACUUM	Vakum kaplamalı besinleri pişirme	2 saat 30 dak.	5 dakika – 12 saat / 10 dakika	+	-	+
MULTICOOK						
STEAM	MEAT	Buharda et pişirme	40 dakika			
	FISH	Buharda balık pişirme	25 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+
	VEGETABLES	Buharda sebze pişirme	30 dakika			
PASTA	Farklı un tiplerinden hazırlanan makarnaların pişirilmesi; sosların, mantıların ve diğer yarı mamullerin hazırlanması	8 dakika	2 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	+	+
PILAF	Çeşitli pilavların pişirilmesi	1 saat	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	-	+
RICE/GRAIN	Çeşitli tahıl ve garnitür hazırlanması. Sulu mamaların hazırlanması	35 dakika	5 dakika – 4 saat / 1 dakika	+	-	+
SOUP	Sulu yemeklerin hazırlanması	1 saat	10 dakika – 8 saat / 5	+	-	+
SLOW COOK	Fırında süt, güveç, sarma, paça dondurması hazırlama	2 saat 30 dakika	10 dakika – 12 saat / 10 dakika	+	-	+

STEW	MEAT	Eti güveç	1 saat	10 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	-	+
	FISH	Balıklı güveç	35 dakika				
	VEGETABLES	Sebzeli güveç	40 dakika				

i «MULTICOOK» programında, «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu 75 den 170°C'ye kadar sıcaklık derecesinin seçilmesi durumunda geçerlidir.

VI. EK AKSESUARLAR

Ek aksesuarlar, REDMOND RMC-800S-E Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ürün parça listesine dahil değildir. Ek aksesuarları REDMOND'UN resmi bayilerinin dükkanlarından alabilir ya da yeni ürünler hakkında bilgileri www.redmond.company.sites ten edinebilirsiniz.

VII. SERVİS BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranla hata bildirisi	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
E1 - E5	Sistem hatası. Kumanda ana kartı ya da termik göstere anızlanmış olabilir.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bekleyiniz. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız. Eğer, çok fonksiyonlu pişiriciyi tekrar çalıştırdığınızda arıza giderilemiyor ise, Yetkili Servis Merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsur arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğitim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsur kirli değildir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsur temizleyiniz.

VIII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:2 Bayrampaşa / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

IX. GARANTİ SORUMLULUKLARI

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın kaşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürünün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz.

Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanması bu talimata ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 7 sene.

**Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü).**

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalı. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöprü ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlüten maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/ EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirler.

Bluetooth, Bluetooth SIG, şirketinin tescilli ticari markasıdır.

App Store, Apple şirketinin Amerika ve diğer ülkelerde tescilli hizmet markasıdır.

Google Play, Google şirketinin tescilli ticari markasıdır.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, USA
www.redmond.company
www.multicooker.com
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M800S-E-UM-2