

REDMOND

Multicooker
RMC-M90E



User manual

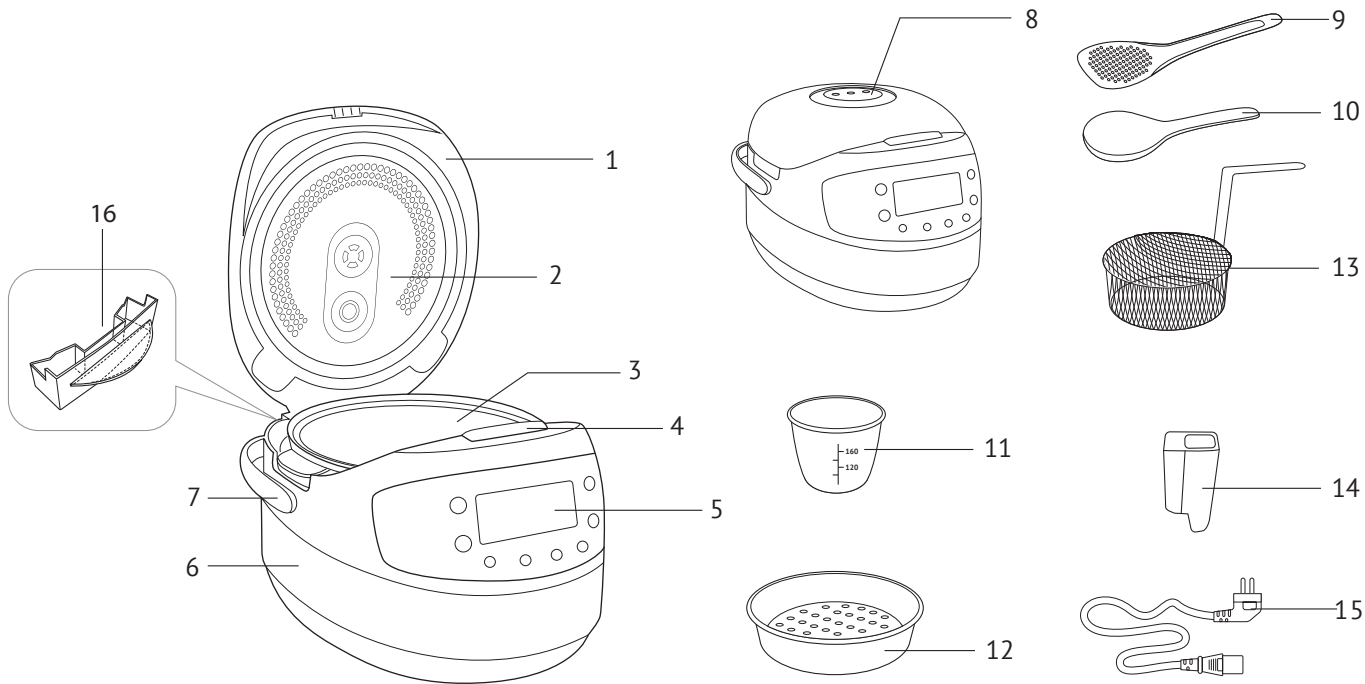
Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China. 518049. Under license of REDMOND®
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND®
Виробник: «Пауер Пойнт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. За ліцензією REDMOND®

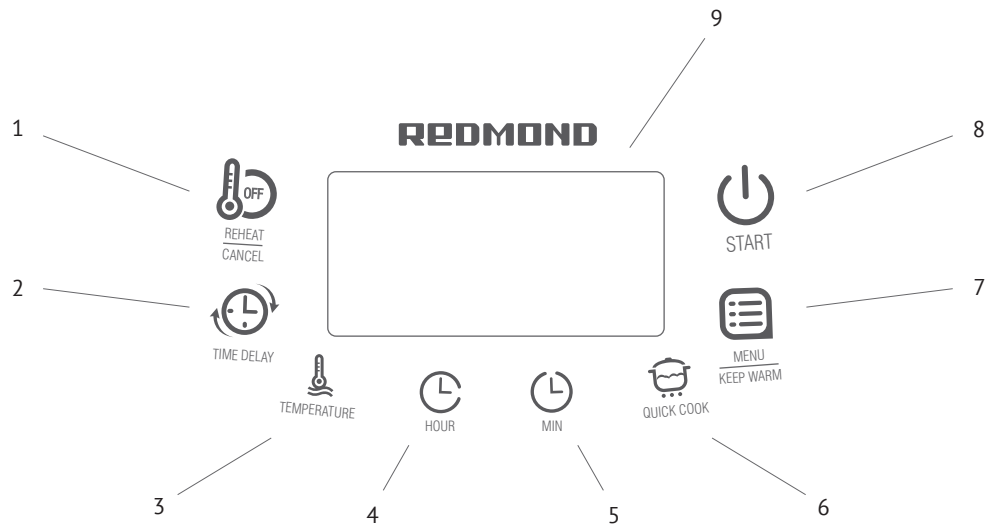
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 – 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznic i distributer za Bosna i Hercegovinu: ASBIS d.o.o. Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД ИИ: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ЦЦ Европа, срп. 3. Tel: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodni 103, 251 01 Cestlice, Praha – vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarország Kft., H-1155, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849 Warszawa. Tel +48 22 35 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o. Tuňovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111; www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznic i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatitājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Tel. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 12356 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavenska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS”; Tūri 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”; Ateities q. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

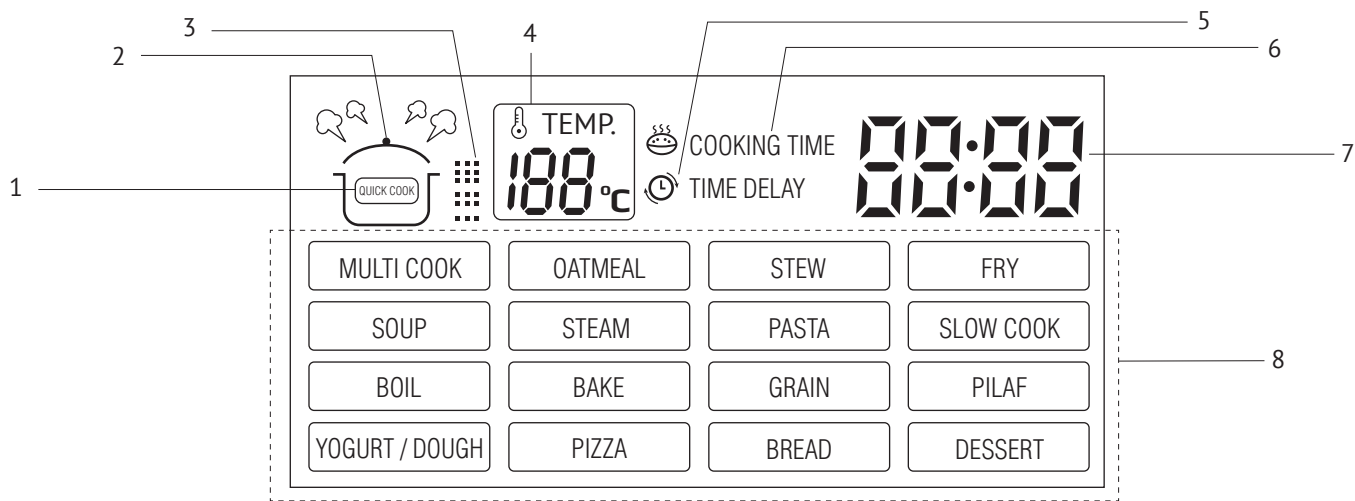
GBR9
FRA16
DEU24
ITA32
ESP40
PRT48
DNK55
NOR62
SWE69
FIN76
LTU83
LVA90
EST97

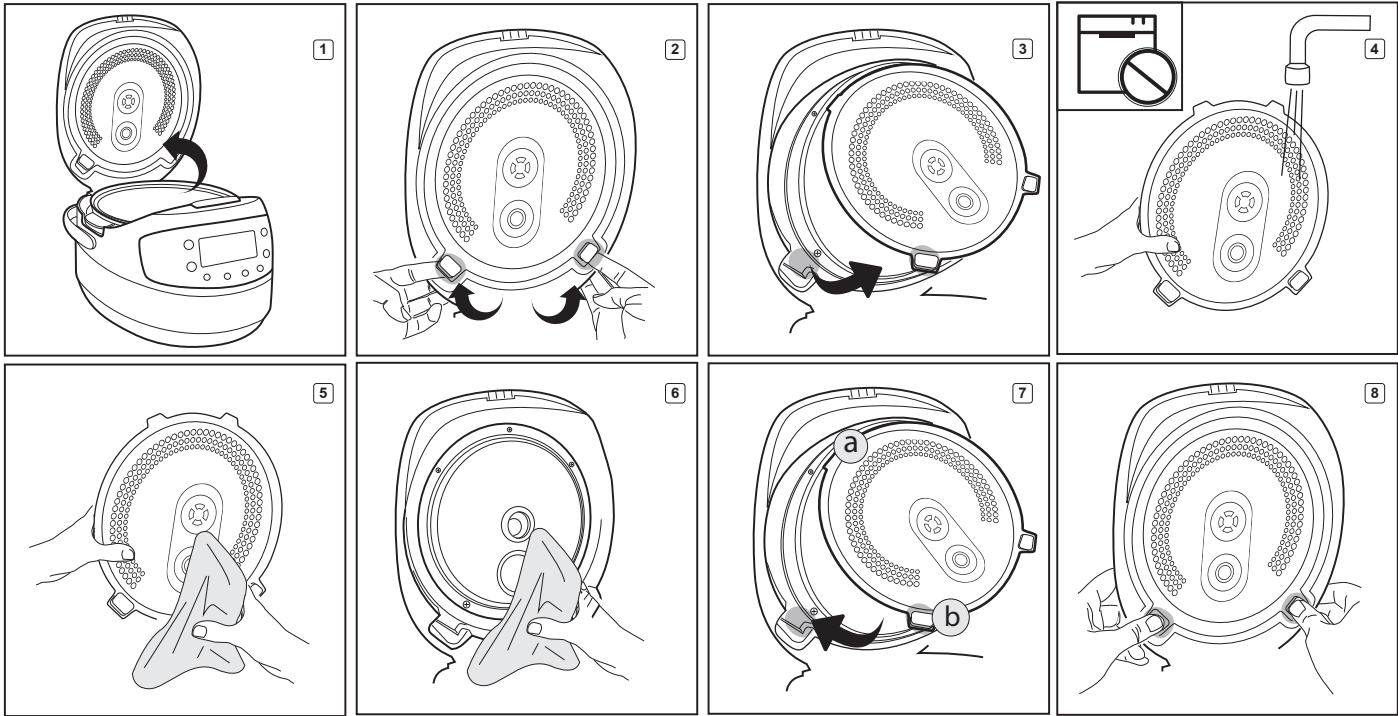
ROU104
HUN112
HRV120
SVK127
SVN134
CZE141
POL148
SRB156
GRC163
BGR173
RUS181
UKR189

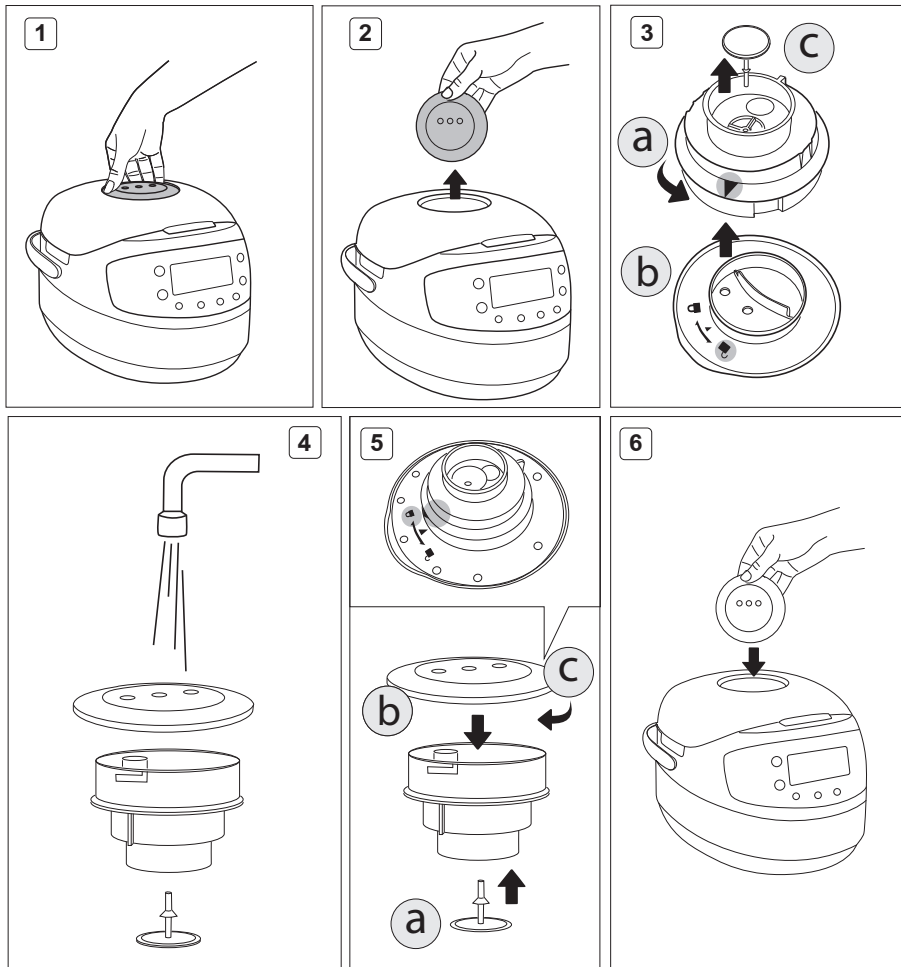
A1













 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.


The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.

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 intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer is not 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.

 **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.

 **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.
- Use the appliance at an altitude of no more than 2000 m.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children over 8 y.o. and physically or mentally challenged persons or as well as those who lack experience and knowledge only provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 y.o. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- Packaging material (film, foam, etc.) may be hazardous to children. Choking hazard! Keep the packaging out of the reach of children.
- Any kind of modification or adjustment to the product is not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

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

Technical Specifications

Model.....	RMC-M90E	Bowl coating.....	ceramic non-stick
Power Input.....	860-1000 W	Display.....	color, LED
Supply Voltage.....	220-240 B, 50/60 Hz	3D heating.....	yes
Electrical safety.....	class I	Overall dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Bowl capacity.....	5 L	Net weight.....	3.4 kg

Programs

1. MULTI COOK	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH
2. OATMEAL	8. SLOW COOK	14. PIZZA
3. STEW	9. BOIL	15. BREAD
4. FRY	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP	11. GRAIN	17. QUICK COOK
6. STEAM	12. PILAF	

Functions

Keep Warm function.....	up to 24 hours
Disabling "Keep Warm" in advance.....	yes
Reheat function.....	up to 24 hours
Time Delay function.....	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker.....	1 pc.	Stirring paddle.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.	Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.	Power cord.....	1 pc.
Deep fry basket.....	1 pc.	Cookbook.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.	User manual.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.	Service booklet.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

Multicooker Assembly (A1, p. 4)

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Upper lid | 9. Stirring paddle |
| 2. Removable inner lid | 10. Serving spoon |
| 3. The bowl | 11. Measuring cup |
| 4. Lid release button | 12. Steaming container |
| 5. Control panel with a display | 13. Deep fry basket |
| 6. The housing | 14. Spoon/Paddle holder |
| 7. Carrying handle | 15. Power cord |
| 8. Removable steam valve | 16. Container for collecting condensate |

Control Panel (A2, p. 5)

- Multicooker REDMOND RMC-M90E is equipped with a touch control panel with color LED multifunction display.
1. Reheat/Cancel button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program and cancels all settings.
 2. Time Delay button is used to enter the time setting mode in Time Delay function.
 3. Temperature button is used to adjust the temperature in MULTI COOK.
 4. Hour button is used to adjust the hours in time setting Time Delay modes.
 5. Min button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes.
 6. Quick Cook button starts QUICK COOK program.
 7. Menu / Keep Warm button is used to select an automatic cooking program and to disable the Keep Warm function in advance.
 8. Start button starts the cooking program.
 9. Display.

Display (A3, p. 6)

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. QUICK COOK program indicator | 3. Cooking stage indicator |
| 2. Operating program/Reheat function indicator | 4. MULTI COOK temperature indicator |

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 5. Time Delay indicator | 7. Timer |
| 6. Indicator of the timer operation | 8. Selected program indicator |

I. PRIOR TO FIRST USE

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

- ⚠ *Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing.*
- ⚠ *After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.*

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance".

Place the appliance on a hard, even, horizontal surface so that the steam from the valve will not come into contact with wallpaper, decorative coverings, electronic devices or other items or materials which could be damaged by high humidity or temperatures.

Before use, make sure there are no chips or other defects on the outside or visible inside parts of the multicooker. There should be nothing caught between the bowl and the heating element.

- ⚠ **ATTENTION!** *It is forbidden to lift the device with the filled bowl by the handle.*

Do not switch on the device without the bowl installed or with empty bowl inside. In case of accidental start of a cooking program, it may result in critical overheating or damage of the anti-stick coating. Before frying, pour inside a little vegetable or sunflower oil

- ⛔ **STOP ATTENTION!** *It is forbidden to lift the device by the handles of the bowl!*

II. OPERATION

Setting The Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M90E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program (except QUICK COOK). Time adjustment range and interval depend on the program of cooking selected. To set:

1. Select the cooking program. Press Hour button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press Min button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cooking time of less than 1 hour press Hour button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using Min button.
4. When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the program selected. To cancel all settings, press Reheat/Cancel button and reset.

- ⚠ **IMPORTANT!** *Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected program, given in the table of default settings.*

- ⓘ *For your convenience the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the program, if the dish is undercooked.*

In certain automatic programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set STEAM program on 5 minutes, the countdown of the program begins only when the water comes to a full boil providing enough steam.

Cooking time of the PASTA programme covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the Start button to begin the countdown.

Time Delay Function

This function allows setting the program to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. Setting Time Delay function, take the cooking time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press Start.

When the automatic program is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the Time Delay.

1. Press Time Delay button to enter the Time Delay setting mode. The words Time Delay are displayed. Timer is blinking.
2. Press Hour button repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press Min button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press Hour button to reset to zero and adjust the minutes using Min button.
5. To cancel the settings press Reheat/Cancel button and reset.
6. When the time is set press and hold down the Start button. Time Delay function indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins.
7. Your meal will be ready when the time set expires. When the program finishes, the device automatically switches to Keep Warm (Reheat/Cancel button indicator lights up).
8. Press Reheat/Cancel button to cancel the Keep Warm. Button indicator goes off.

i Time Delay function is available in all automatic programs except FRY, PASTA and QUICK COOK.

It is not recommended to use Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).

Setting the Time Delay in STEAM program remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

Keep Warm Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of the meal (70–75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours.

Reheat/Cancel button indicator lights up and the Keep Warm count up is being displayed.

Press and hold down Reheat/Cancel button to disable the function.

Disabling The Keep Warm In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M90E allows disabling the function in advance, while setting the program or during its operation. Press and hold down the Menu / Keep Warm button to cancel the function. Reheat/Cancel button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the Menu / Keep Warm button (Reheat/Cancel button indicator goes off).

Reheat Function

REDMOND RMC-M90E can be used for warming up cold meals. To reheat:

1. Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press and hold down Reheat/Cancel button for a few seconds until an audible sound is produced. Corresponding indicators light up and reheating process begins. The timer starts its countdown.

The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down Reheat/Cancel button. Corresponding indicators go off.

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

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

⚠ **IMPORTANT!** When using the water boiling device (for example, when boiling products), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It may result in overheating and failure of the device. For the same reason, DO NOT use the BREAD, FRY and BAKE programs to boil water.

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.

STOP Use only the bowl supplied or compatible with this model when using the multicooker. See www.redmond.company for compatible bowls. DO NOT use any other utensils!

DO NOT process food directly in the bowl! This may damage the non-stick coating, deform the bowl and damage the appliance.

3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.

⚠ **ATTENTION!** If you cook at high temperatures with much vegetable oil, always leave the device lid open.

4. Repeatedly press "Menu/Keep Warm" button to select the program (corresponding indicator lights up).
5. Use Hour and Min buttons to adjust the time set by default for each program.
6. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in FRY, PASTA and QUICK COOK programs.
7. Press and hold down Start button. Start and Reheat/Cancel button indicators light up. Set program starts running and the countdown begins. Countdown of the STEAM program begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In PASTA – after water comes to a full boil, products are added and Start button is being repressed.
8. Press and hold down Menu / Keep Warm button to disable the Keep Warm function in advance if needed (Reheat/Cancel button indicator goes off). Repress Menu/Keep Warm button to reactivate the function. Keep Warm function is not available in YOGURT/DOUGH and BREAD programs.
9. When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to Keep Warm (Reheat/Cancel button indicator lights up) or enters standby mode (Start button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel set program or the Keep Warm function press and hold down Reheat/Cancel button.

📖 For high-quality results, you are offered to use the recipes for cooking from the cook book supplied with REDMOND multicooker RMC-M90E, designed specifically for this model.

If the expected result has not been achieved, refer to the Cooking Tips section, where you can find answers to the most frequently asked questions and get the necessary recommendations.

If you did not achieve the desired result using automatic programs, try versatile program called MULTI COOK, featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.

MULTI COOK Program

This program can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMC-M90E, featuring MULTI COOK program will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multicooker.

For your convenience, the device does not switch to Keep Warm automatically by the end of the program if the cooking temperature was less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the Menu/Keep Warm button right after the program starts running. Reheat/Cancel button indicator lights up.

Temperature adjustment range (use Temperature button to adjust) is from 35°C to 170°C with 5°C intervals.

Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour – 1 minute, over an hour – 5 minutes.

STOP If you use the MULTI COOK program for boiling the water (for example, when cooking products), it is FORBIDDEN to set the cooking temperature above 100°C.

OATMEAL Program

This program is recommended for cooking various porridges using milk. Program's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals.

OATMEAL program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you do the following:

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

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



If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter "Cooking Tips" to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional program MULTI COOK. Set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

STEAM Program

This program is recommended for steaming meat, fish, vegetable and children meals. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.

1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.

- Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
- Follow steps 3 to 10 given in "Standard operating procedure for automatic programs".



Countdown of the program does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).



If you want to adjust the default settings of the program we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

PASTA Program

This program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Program's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the program covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the Start button to begin the countdown. Time Delay function is not available in this program.



During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.

BREAD Program

This program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours.

- Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours with 10 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.
- Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.
- Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the program when the dough has proofed.



Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.

It is not recommended to use Time Delay function because this may affect the quality of pastry.

Do not open the lid until the program finishes!

In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

Table of default settings

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
MULTI COOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cooking porridges using milk	10 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	✓		✓
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	✓		✓
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
SOUP	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓	✓	✓

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products. After the program starts running, wait for an audible signal to alarm you that the water is boiling. Add the ingredients, close the lid, and press Start. Countdown of the program begins.	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	✓		✓
BOIL	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	✓		
PIZZA	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	✓		✓
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	✓		
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	Automatic shut-off after complete boiling of water				✓

III. COOKING TIPS

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

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

Possible Causes		Solving the Problem
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 adjusted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much 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 water boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl.	Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	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 or time settings.	We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the Keep Warm on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed (p. 7)
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.). Wrong general proportions or ingredients.	We recommend using the recipes adjusted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.
The product forms a foam	It is recommended to rinse the product thoroughly, remove the valve or 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, adjusted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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 closed lid 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 adjusted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	

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

Recommended Steaming Time Settings For Various Products

Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20/30
Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
Meatballs/cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
Fish fillet	500	500	10

Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	95
Frozen vegetables	500	500	10
Egg	3 pcs	500	10

i Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

MULTI COOK Temperature Adjustment Recommendations

Temperature, °C	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)	Temperature, °C	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)
35	Proofing dough and making vinegar	105	Cooking jellied meat
40	Making yogurts	110	Sterilization
45	Leavening	115	Making sugar syrup
50	Fermentation	120	Making brisket
55	Fondant	125	Stewing meat
60	Making green tea and preparing baby food	130	Making puddings
65	Cooking vacuum sealed meat	135	Browning cooked foods
70	Preparing punch	140	Smoking various foods
75	Pasteurizing liquids and making white tea	145	Baking fish and vegetables in foil
80	Preparing mulled wine	150	Baking meat in foil
85	Making cottage cheese and other time consuming meals	155	Frying yeast dough
90	Making red tea	160	Frying poultry
95	Cooking porridges using milk	165	Frying steaks
100	Cooking meringues and jams	170	Deep frying French fries and chicken nuggets

IV. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

V. OPTIONAL ACCESSORIES

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

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

General rules and recommendations

- Before the first use of the multicooker or to eliminate smell of food after cooking, it is recommended to pour 0.5 l of water into the bowl and process half of the lemon cut into slices inside the bowl for 15 minutes using the STEAM program.
- If you do not use the device for a long time, unplug it. The working chamber, including the heating disc, bowl, inner lid, condensate container and steam valve must be clean and dry.
- Before cleaning the device, make sure it is unplugged and completely cold. For cleaning, use a soft cloth and delicate dishwashing detergent.

⚠ Do NOT use coarse wipes or sponges or abrasive pastes when cleaning the device. It is also unacceptable to use any chemically aggressive or other substances that are not recommended for use for objects in contact with food.

STOP Do NOT immerse the device in water or place it under a stream of water!

- Be careful when cleaning the rubber (silicone) parts of the multicooker: their damage or deformation may cause the device to malfunction.
- The device body can be cleaned as it becomes dirty. The bowl, inner lid, condensate container and removable steam valve must be cleaned after each use. The condensate formed in the process of cooking in the device, remove after each use of the device. Clean the inner surfaces of the working chamber as necessary.

Cleaning the body

Clean the device body with a soft, damp kitchen cloth or sponge. It is possible to use a delicate cleaning agent. To avoid possible stains from water and stains on the body, you are recommended that you wipe the surface dry.

Cleaning the bowl

The bowl can be cleaned both manually using a soft sponge and dishwashing detergent, and in the dishwasher (in accordance with the recommendations of its manufacturer).

If it is heavily dirty, pour warm water into the bowl and leave to soak for a while, and then clean. Be sure to wipe the outer surface of the bowl dry before installing it in the body of the device.

With regular operation of the bowl, the color of its internal non-stick coating can completely or partially change. This is not a sign of a bowl defect.

Cleaning the inner lid

Refer to the diagram **A4** (page 7) for the procedure for removing and installing the inner lid. Use a damp kitchen cloth or sponge to clean the main and removable inner lids. Before installing the inner lid, wipe the surfaces of both lids dry.

Cleaning the removable steam valve

The steam valve is installed in a special seat on the top lid of the device. Refer to the diagram **A5** (page 8) for the cleaning procedure.

⚠ ATTENTION! To avoid deformation of the valve rubber seal, do not twist or pull it out when removing, cleaning and installing.

Condensate removal

In this model, the condensate accumulates in a special cavity on the body of the device around the bowl and flows into a special container located at the back of the device. To clean the container, rinse it under running water, following the above rules. Remove any remaining condensation in the cavity around the bowl with a kitchen cloth.

Cleaning the working chamber

In strict compliance with the instructions of this manual, the probability of liquid, food particles or debris entering the working chamber of the device is minimal.

If significant contamination has occurred, the surfaces of the working chamber should be cleaned to avoid incorrect operation or damage to the device.

STOP Before cleaning the working chamber of the device, make sure that the device is unplugged and completely cooled down!

The side walls of the working chamber, the surface of the heating disc and the housing of the central temperature sensor (located in the middle of the heating disc) can be cleaned with moistened (not wet!) sponge or cloth. If you use detergent, you should carefully remove the residue to avoid the appearance of unwanted odor during subsequent cooking.

If foreign objects get into the recess around the central temperature sensor, carefully remove them with tweezers, without pressing on the sensor housing.

If the surface of the heating disc is dirty, it is allowed to use a moistened medium-hardness sponge or a synthetic brush.

STOP *With regular use of the device over time, the color of the heating disc can completely or partially change. This is not a sign of malfunction and does not affect the correct operation of the device.*

Transportation and Storage

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible cause	Solving the problem
Display shows the error code: E1 - E4	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service center
Display shows the error code: E5 - E7	The automatic overheating protection was triggered	Do not start cooking with an empty bowl! Disconnect the appliance from the mains, open the lid and let it cool for 10-15 minutes, then continue cooking
		Do not add water to the bowl during operation of MULTI COOK (when the temperature is set above 100 °C) and FRY programs If the temperature is set above 120 °C within the FRY program and above 130 °C in the MULTI COOK program, cook with the lid open
The device does not switch on.	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket
	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/under-rated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable/under-rated, contact local electricity supply company
Dish is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
	Heating disk is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk

Problem	Possible cause	Solving the problem	
Hot steam escapes from under lid during cooking. The count of program running time starts	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
		The lid is not closed properly; foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place
		Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace, if necessary

i *In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.*



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.

⚠ 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.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement – cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Utilisez l'appareil à une altitude ne dépassant pas 2000 m.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.

STOP Il est interdit de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!

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

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

Caractéristiques

Modèle.....	RMC-M90E	Revêtement de la cuve.....	antiadhésif céramique
Puissance.....	860-1000 W	Ecran LED.....	couleur
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz	Chauffage 3D.....	oui
Protection électrique.....	classe I	Dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Capacité de la cuve.....	5 l	Poids net.....	3,4 kg

Modes de cuisson

1. MULTI COOK (MULTICUISEUR)	7. PASTA (PÂTES)	13. YOGURT/DOUGH (YAOURT/PÂTE)
2. OATMEAL (RIZ AU LAIT)	8. SLOW COOK (CUISSON LENTE)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (BRAISER)	9. BOIL (BOUILLIR)	15. BREAD (PAIN)
4. FRY (FRIRE)	10. BAKE (CUISSON)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (SOUPE)	11. GRAIN (CEREALES)	17. QUICK COOK (RAPIDE)
6. STEAM (VAPEUR)	12. PILAF (PAELLA)	

Fonctions

Maintien de la température des plats prêts (maintien au chaud).....	oui, jusqu'à 24 h
Désactivation préalable du maintien au chaud.....	oui
Réchauffage.....	oui, jusqu'à 24 h
Départ différé.....	oui, jusqu'à 24 h

Composants

Multicuiseur.....	1 pc.	Spatule.....	1 pc.
Cuve.....	1 pc.	Guide culinaire à 100 recettes.....	1 pc.
Plateau vapeur.....	1 pc.	Porteur de la louche.....	1 pc.
Panier à frites avec la poignée.....	1 pc.	Manuel d'utilisation.....	1 pc.
Verre mesure.....	1 pc.	Carnet de service.....	1 pc.
Louche.....	1 pc.	Câble d'alimentation.....	1 pc.

Le producteur a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit en vue de son perfectionnement sans la notification préalable relative à telles modifications. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

Structure du multicuiseur RMC-M90E (schéma A1, p. 4)

1. Couvercle du multicuiseur	9. Spatule
2. Couvercle intérieur amovible	10. Louche
3. Cuve	11. Verre mesure
4. Bouton d'ouverture du couvercle	12. Plateau vapeur
5. Panneau de commande à écran LED	13. Panier à frites
6. Corps	14. Porteur de la louche
7. Anse de transport	15. Cordon d'alimentation
8. Valve vapeur démontable	16. Conteneur pour la collecte des condensats

Panneau de commande (schéma A2, p. 5)

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E est doté de l'écran LED couleur tactile.


1. Reheat/Cancel (« Réchauffer/Annuler ») – activation/désactivation de la fonction de réchauffage, arrêt du mode de cuisson, annulation des réglages faits.
2. Time Delay (« Départ différé ») – activation du mode de départ différé.
3. Temperature (« Température ») – sélection de la température en mode MULTI COOK.
4. Hour (« Heures ») – sélection de la valeur des heures en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
5. Min (« Minutes ») – sélection de la valeur des minutes en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
6. Quick Cook (« Rapide ») – lancement du mode QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm (« Choix de programme / Réchauffer ») – sélection du mode automatique de cuisson; désactivation préalable du maintien au chaud.
8. Start – activation du mode sélectionné de cuisson.
9. Ecran.

Structure de l'écran (schéma A3, p. 6)

1. Indicateur de progression du mode automatique QUICK COOK.
2. Indicateur du mode de cuisson/réchauffage.
3. Indicateur des étapes de cuisson.
4. Indicateur de la température sélectionnée en mode MULTI COOK.
5. Indicateur de la fonction Time Delay.
6. Indicateur de la minuterie.
7. Minuterie.
8. Indicateur du mode automatique de cuisson sélectionné.

I. AVANT L'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!*

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 d'endommagements, clivages ou autres défauts. Il n'y doit pas avoir de corps étrangers entrant entre la cuve et l'élément chauffant.

 **ATTENTION!** Ne soulevez pas l'appareil par la poignée avec un bol plein.

Ne pas allumer l'appareil sans l'intérieur de la cuvette ou de la cuvette vide – en cas de démarrage accidentel du programme de cuisson, cela entraînera une surchauffe critique de l'appareil ou endommagera le revêtement antiadhésif. Avant de faire frire les produits, versez un peu d'huile végétale ou de tournesol dans le bol.


 **ATTENTION!** Il est interdit de soulever l'appareil par les poignées du bol!

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Sélection du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E permet de sélectionner indépendamment la durée de cuisson pour chaque mode (excepté le mode QUICK COOK). L'intervalle et la plage éventuelle de temps à sélectionner dépend du mode de cuisson choisi. Afin de changer le temps de cuisson :

1. Après la sélection du mode de cuisson en appuyant sur le bouton Hour réglez les heures. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des heures changent en rythme accéléré.
2. En appuyant sur Min sélectionnez le nombre de minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des minutes changent en rythme accéléré.
3. S'il est nécessaire de régler la durée de cuisson moins d'une heure appuyez sur Hour jusqu'à la remise à zéro des heures. Ensuite appuyez sur Min et sélectionnez le nombre nécessaire de minutes.
4. Après l'achèvement du réglage de temps de cuisson (l'écran continue à clignoter) passez à l'étape suivante en conformité avec l'algorithme du mode de cuisson choisi. Pour annuler les réglages faits appuyez sur Reheat/Cancel, après cela sélectionnez le mode de cuisson de nouveau.

 *En cas de la sélection manuelle du temps de cuisson prenez en considération la plage éventuelle des réglages et l'intervalle prévu par le mode de cuisson choisi d'avance, voir le tableau des réglages d'usine.*

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

En certains modes automatiques le compte du temps sélectionné de cuisson ne commence qu'à après l'obtention de la température sélectionnée de service. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et sélectionnez le temps de cuisson de 5 minutes en mode STEAM, le mode s'engage et le compte du temps sélectionné de cuisson ne commencent qu'après l'ébullition de l'eau et la génération de la quantité suffisante de vapeur dans la cuve.


Le mode PASTA prévoit faire l'eau bouillir, charger les ingrédients et les préparer à point. Le signal sonore avertit de l'ébullition d'eau et informe qu'il faut charger les aliments. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence après l'appui réitéré sur Start.

Fonction Time Delay (Départ différé)

Cette fonction permet de programmer l'intervalle de temps après l'expiration duquel le plat doit être prêt (compte tenu de la durée du mode de cuisson). Il est possible de sélectionner le temps dans la plage de 10 minutes à 24 heures avec l'intervalle de 10 minutes. Il faut tenir compte que le temps de délai doit être supérieur au temps réglé de cuisson, sinon le mode s'engage immédiatement après l'appui sur Start.

Vous pouvez sélectionner le temps du départ différé après le choix du mode automatique, la sélection de la température et du temps de cuisson :

1. En appuyant sur Time Delay engagez le mode de sélection du temps pour le départ différé. L'écran affiche Time Delay, la minuterie commence à clignoter.
2. En appuyant sur Hour changez progressivement la valeur des heures. Le format de temps réglé est 24 h. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
3. En appuyant sur Min changez progressivement la valeur des minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
4. S'il est nécessaire de régler le temps de cuisson inférieur à une heure en mode de réglage des heures appuyez plusieurs fois sur le bouton Hour jusqu'à la remise à zéro. Ensuite appuyez Min pour sélectionner le nombre requis de minutes.
5. Afin d'annuler les réglages faits appuyez Reheat/Cancel après cela choisissez de nouveau le mode de cuisson.
6. Après l'achèvement de la sélection du temps appuyez et retenez Start pour quelques secondes. L'indicateur de la fonction Time Delay s'allume, le mode commence et le compte à rebours.
7. Après l'expiration du temps sélectionné le plat est prêt. Après l'achèvement du mode la fonction de maintien au chaud s'engage automatiquement et l'indicateur Reheat/Cancel s'allume.
8. Afin de désactiver le maintien au chaud appuyez Reheat/Cancel. L'indicateur du bouton s'éteint.

 *La fonction du départ différé est accessible pour tous modes automatiques de cuisson, excepté les modes FRY, PASTA et QUICK COOK. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction Time Delay, si la recette comprend les produits laitiers ou autres aliments vite périssables (œufs, lait frais, viande, fromage et etc).*

Lors de la sélection du temps pour la fonction Time Delay il faut prendre en considération que le compte du temps s'effectue en mode STEAM et ne commence qu'après l'obtention de la température requise de service (après l'ébullition de l'eau).

Fonction de maintien de la température des plats prêts Keep Warm (Réchauffer)

S'engage automatiquement après l'achèvement du mode de cuisson et peut maintenir la température du plat prêt dans les limites de 70-75°C au cours de 24 heures. Lorsque la fonction est activée l'indicateur du bouton Reheat/Cancel est allumé, l'écran affiche la lecture directe du temps de fonctionnement en ce mode. Si nécessaire le maintien au chaud peut être désactivé, pour cela appuyer et retenir pour quelques secondes Reheat/Cancel.

Désactivation préalable du maintien au chaud

Le maintien au chaud après l'achèvement du mode de cuisson n'est pas toujours désirable. Dans cette perspective le multicuiseur REDMOND RMC-M90E prévoit la possibilité d'arrêter préalable de cette fonction au cours du lancement ou déroulement du mode principal de cuisson. Pour ce faire lors du lancement ou déroulement du mode appuyez et retenez Menu / Keep Warm jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton Reheat/Cancel. Afin de réactiver le maintien au chaud appuyez Menu / Keep Warm encore une fois (l'indicateur du bouton Reheat/Cancel s'allume).

Fonction de réchauffage des plats

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E peut être utilisé pour réchauffer les plats froids. Pour cela :

1. Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps du multicuiseur.
2. Fermez la cuve, branchez l'alimentation électrique.
3. Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton Reheat/Cancel jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.

Le multicuiseur réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le maintient au chaud pendant 24 heures. Si nécessaire le réchauffage peut être arrêté, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton Reheat/Cancel, jusqu'à l'extinction des indicateurs correspondants de l'écran et du bouton.



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

Ordre d'utilisation des modes automatiques



IMPORTANT ! En utilisant le dispositif d'ébullition de l'eau (par exemple, lorsque les produits bouillants), ne pas régler la température de cuisson au-dessus de 100°C. Il peut en résulter une surchauffe et une défaillance du dispositif. Pour la même raison, il est INTERDIT d'utiliser des programmes BAKE, FRY, BREAD pour faire bouillir de l'eau.

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. S'assurez que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale sur la surface intérieure de la cuve. S'assurez que la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.



Utilisez uniquement le bol fourni ou compatible avec ce modèle lorsque vous utilisez le multicuiseur. Voir www.redmond.com pour les bols compatibles. N'utilisez PAS d'autres ustensiles !

NE traitez PAS les aliments directement dans le bol ! Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif, déformer le bol et endommager l'appareil.

3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.
4. En appuyant Menu / Keep Warm choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur correspondant).



ATTENTION ! Si vous cuisinez à haute température en utilisant une grande quantité d'huile végétale, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert.

5. Si la durée de cuisson pré-réglé par défaut ne vous convient pas, vous pouvez la changer à l'aide des boutons Hour et Min.
6. S'il est nécessaire régler le temps du départ différé. La fonction Time Delay est inaccessible en modes FRY, PASTA et QUICK COOK.
7. Pour lancer le mode appuyez et retenez pour quelques secondes Start, jusqu'à l'allumage des indicateurs des boutons Start et Reheat/Cancel. Le mode sélectionné commence et le compte à rebours du temps de cuisson. En mode STEAM le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve; en mode PASTA – après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré Start.
8. Si nécessaire il est possible de désactiver préalablement la fonction de maintien au chaud automatique. Pour cela appuyez et retenez Menu / Keep Warm jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton Reheat/Cancel. L'appui réitéré sur Menu / Keep Warm réactive cette fonction. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en modes YOGURT/DOUGH et BREAD.
9. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite en fonction du mode sélectionné ou des réglages actuels le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud (l'indicateur du bouton Reheat/Cancel est allumé) ou en mode d'attente (l'indicateur du bouton Start clignote).
10. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le processus de cuisson ou le maintien au chaud, appuyez et retenez pour quelques secondes Reheat/Cancel.



Dans la section Conseils de Cuisson, vous trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées.

Pour obtenir le résultat excellent nous vous proposons d'utiliser le guide culinaire à recettes ci-joint qui a été créé spécialement pour ce multicuiseur REDMOND RMC-M90E.

Si à votre avis vous n'obtenez pas de résultat désiré en modes automatiques pré-réglés, utiliser le mode universel MULTI COOK avec la plage élargie des réglages manuels qui vous offre un vaste champ pour vos expérimentations culinaires.

Mode MULTI COOK

Ce mode est destiné au cuisson de presque tous plats d'après la température et le temps de cuisson pré-réglés par l'utilisateur. Grâce au mode MULTI COOK le multicuiseur REDMOND RMC-M90E peut remplacer une large gamme d'appareils électroménagers de cuisine et permet de préparer des plats à l'aide de la recette délicieuse lue dans un vieux livre culinaire ou à un site web.

Pour votre commodité lors de la cuisson des plats à la température jusqu'à 80°C la fonction de maintien au chaud est désactivée. Si nécessaire elle peut être activée manuellement, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton Menu / Keep Warm après le lancement du mode de cuisson jusqu'à l'allumage de l'indicateur Reheat/Cancel. Par défaut le temps de cuisson en mode MULTI COOK fait 15 minutes, la température de cuisson est 100°C.

La plage du réglage manuel de la température (par l'appui sur le bouton Temperature) est: 35°C – 170°C avec l'intervalle de 5°C. La plage de réglage manuel du temps est: 5 minutes – 12 heures avec l'intervalle de 1 minute si le temps de cuisson ne dépasse pas 1 heure et de 5 minutes – si le temps de cuisson dépasse 1 heure.



Si vous utilisez le programme MULTI COOK pour faire bouillir l'eau (par exemple, lors de la cuisson des produits), il est interdit de régler la température de cuisson au-dessus de 100°C.

Mode OATMEAL

Conseillé pour la préparation de bouillie au lait. Par défaut le temps de cuisson fait 10 minutes. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

Le mode OATMEAL est destiné pour la préparation de bouillie avec l'utilisation du lait pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation :

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

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



Si le résultat désiré n'est pas obtenu en mode OATMEAL utilisez le mode universel MULTI COOK. La température idéale pour la préparation de bouillie au lait fait 95°C. La quantité d'ingrédients et le temps de cuisson réglés selon la recette donnée.

Mode STEAM

Conseillé pour cuire à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode est égal à 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

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

1. Verser de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placez régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. S'assurez que la cuve adhère à l'élément chauffant.
3. Suivez les instructions, voir le p. 3-10, section « Ordre d'utilisation des modes automatiques ».



Le compte à rebours du mode de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité suffisante de vapeur dans la cuve.

Si vous n'utilisez pas les réglages automatiques de temps en ce mode, utilisez la table de durées recommandées de cuisson à la vapeur pour les divers aliments.

Mode BREAD

Conseillé pour cuire de différents types de pain de blé avec du seigle. Le mode prévoit le cycle complet de préparation en comprenant par le repos des pâtons jusqu'à la dorure. Par défaut la durée de préparation fait 3 h.

- La durée de préparation peut être réglée manuellement dans la plage de 1 h à 6 h avec l'intervalle de 10 min. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.
- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.
- Prenez en compte que pendant la première heure du mode le repos des pâtons s'effectue et ensuite la cuisson.



Avant d'ajouter de la farine il est recommandé de la tamiser pour enrichir en oxygène et éliminer les matières étrangères.

Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction Time Delay, parce que cela peut influencer la qualité de cuisson.

Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur jusqu'à l'achèvement complet de la cuisson! La qualité du produit dépend de cette condition.

Afin de simplifier et de réduire la durée de cuisson nous recommandons d'utiliser les compositions prêtes pour la préparation du pain.

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

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
MULTI COOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage de la température et de la durée de cuisson	15 min	5 min - 1 h / 1 min 1 h - 12 h / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait	10 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Cuisson de la viande, poisson, légumes, garnitures et plats complexes	1 h	20 min - 12 h / 5 min	✓		✓
FRY	Viande, poisson, légumes, plats complexes grillés	15 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min			✓
SOUP	Bouillons, soupes (crèmes, soupes aux légumes et froides)	1 h	20 min - 8 h / 5 min	✓		✓
STEAM	Viande, poisson, légumes et autres aliments à la vapeur	15 min	5 min - 2 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; saussisons, raviolis et autres semi-produits. Après le lancement du mode attendez un signal sonore qui vous avertit sur l'ébullition de l'eau, chargez les ingrédients, fermez le couvercle du multicuiseur et appuyez Start. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Cuisson du lactoline, confit, jarret, viande et poisson en gelée	5 h	1 h - 8 h / 10 min	✓		✓
BOIL	Cuisson des légumes frais et secs	40 min	5 min - 2 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson des cakes, dacquoises, gratins, gâteaux de pâte levée et feuilletée	1 h	20 min - 8 h / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cuisson des graux et garnitures. Cuisson des bouillies libres à l'eau	35 min	5 min - 4 h / 5 min	✓		✓
PILAF	Cuisson du pilaf aux garnitures diverses (avec de la viande, du poisson, de la volaille, aux légumes)	1 h	20 min - 1 h 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Préparation du yaourt	8 h	6 h - 12 h / 10 min	✓		
PIZZA	Préparation de la pizza	25 min	20 min - 1 h / 5 min	✓		✓
BREAD	Préparation du pain à la farine de seigle ou de blé (y compris le repos des pâtons)	3 h	1 h - 6 h / 10 min	✓		
DESSERT	Préparation de divers desserts aux fruits et baies frais	1 h	5 min - 4 h / 5 min	✓		✓

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
QUICK COOK	Cuisson rapide du riz, bouillies libres à l'eau	Arrêt automatique après ébullition de l'eau				✓

III. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation

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

PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles	Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entreouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.	Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le multicuiseur sans nécessité. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvercle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.	La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettre de contaminations du disque chauffant.
Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées. La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur.	Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). Utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.	La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Frيره: Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. Excès d'eau dans la cuve.	Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. En mode « Frire » suivez strictement la recette choisie. Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermez le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et vider l'eau.
Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.	Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.

Causes éventuelles		Variante de suppression
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

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

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable.
Les aliments soit n'ont pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). Non observation des proportions du plat ou choix erroné du type d'aliment.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devienne transparente.
Le produit forme une mousse.	Il est recommandé de bien rincer le produit, d'enlever la valve ou de cuire avec le couvercle ouvert.

PLAT BRULE

La cuve est mal lavée après la fois précédente. Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé.	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graissez le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas verser de l'huile dans la cuve!).

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaque 5-7 minutes au maximum.
---	--

La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
--------------------------------------	--

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

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

PATE NON LEVEE

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

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

Durées recommandées de cuisson de divers aliments à la vapeur

N°	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc / boeuf (carrés de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet de mouton (carrés de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet de poulet (carrés de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Boulettes	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Crevettes (nettoyées, cuites glacées)	500	500	5
7	Pomme de terre (cubes de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Carotte (cubes de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Betterave (cubes de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Légumes frais surgelés	500	500	10
11	Oeufs	3 pcs.	500	10

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

Recommandations de réglage des températures en mode MULTI COOK

Température de service, °C	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)	Température de service, °C	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
35	Repos des pâtons, préparation du vinaigre	105	Préparation de la viande en gelée
40	Préparation du yaourt	110	Stérilisation
45	Préparation du levain	115	Préparation du sirop de sucre

Température de service, °C	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)	Température de service, °C	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
50	Fermentation	120	Jarret braisé ou bouilli
55	Préparation du fondant	125	Viande cuite
60	Préparation du thé vert, aliments pour bébés	130	Préparation du gratin
65	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide	135	Rissolage
70	Préparation du punch	140	Boucanage
75	Pasteurisation, préparation du thé blanc	145	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
80	Préparation du vin chaud	150	Cuisson de la viande en feuille argentée
85	Préparation de la faisselle ou autres plats qui exigent une longue cuisson	155	Préparation des plats à pâte levée
90	Préparation du thé rouge	160	Volaille grillée
95	Cuisson de la bouillie au lait	165	Cuisson des steaks
100	Préparation des meringues, confitures	170	Friture (frites, nuggets et etc)

IV. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES


- Repos des pâtons
- Fondue
- Friture
- Préparation de la faisselle et fromage blanc
- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

V. ACCESSOIRES

Il est possible d'acquérir des accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND RMC-M90E et d'obtenir des informations sur les nouveaux produits de la gamme REDMOND sur le site www.multicooker.com ou dans les magasins revendeurs officiels.

VI. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Règles générales et recommandations

- Avant la première utilisation du multicuiseur ou pour éliminer l'odeur des aliments après la cuisson, il est recommandé de verser 0,5 l d'eau dans le bol et de traiter la moitié du citron coupé en rondelles à l'intérieur du bol pendant 15 minutes en utilisant le programme STEAM.
 - Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. La chambre de travail, y compris le disque chauffant, la cuvette, le couvercle intérieur, le réservoir de condensat et la soupape de vapeur, doit être propre et sèche.
 - Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et complètement froid. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et un détergent délicat à vaisselle.
-  *Ne pas utiliser de lingettes grossières, d'éponges ou de pâtes abrasives pour nettoyer l'appareil. Il est également inacceptable d'utiliser toute substance chimiquement agressive ou toute autre substance dont l'utilisation n'est pas recommandée pour les objets en contact avec des aliments.*



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

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les parties en caoutchouc (silicone) de l'appareil: leur détérioration ou déformation peut causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Le corps de l'appareil peut être nettoyé comme il est sale. La cuvette, le couvercle intérieur, le réservoir de condensat et la soupape de vapeur amovible doivent être nettoyés après chaque utilisation. Le condensat formé dans le processus

de cuisson dans l'appareil, retirez-les après chaque utilisation de l'appareil. Nettoyer les surfaces intérieures de la chambre de travail que nécessaire.

Le nettoyage du corps

Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide cuisine chiffon ou une éponge. Il est possible d'utiliser un produit de nettoyage délicat. Pour éviter les taches d'eau et les taches sur le corps, il est recommandé de sécher la surface.

Le nettoyage de la cuvette

La cuvette peut être nettoyée à la fois manuellement à l'aide d'une éponge molle et d'un détergent pour lave-vaisselle, et dans le lave-vaisselle (conformément aux recommandations de son fabricant).

Si elle est très sale, verser l'eau tiède dans le bol et laisser tremper pendant un certain temps, puis nettoyer. Assurez-vous d'essuyer la surface extérieure de la cuve à sec avant de l'installer dans le corps de l'appareil.

Avec le fonctionnement régulier de la cuvette, la couleur de son revêtement interne anti-adhésif peut changer complètement ou partiellement. Ce n'est pas un signe d'un bol défaut.

Nettoyage du couvercle intérieur

Reportez-vous au diagramme A4 (page 7) pour la procédure d'enlèvement et d'installation du couvercle intérieur. Utilisez un linge de cuisine humide ou une éponge pour nettoyer les couvercles intérieurs principal et amovible. Avant d'installer le couvercle intérieur, essuyez les surfaces de deux couvercles sèche.

Nettoyage de la soupape de vapeur amovible

La soupape à vapeur est installée dans un siège spécial sur le couvercle supérieur de l'appareil. Reportez-vous au diagramme A5 (page 8) pour la procédure de nettoyage.



ATTENTION! Pour éviter la déformation du joint en caoutchouc de la valve, ne pas le tordre ou le retirer lors de l'enlèvement, du nettoyage et de l'installation.

Enlèvement du condensat

Dans ce modèle, la condensation s'accumule dans une cavité spéciale sur le corps de l'appareil dans le bol et s'écoule dans un récipient spécial situé à l'arrière de l'appareil. Pour nettoyer le récipient, le rincer sous l'eau courante, suivant les règles ci-dessus. Enlever toute condensation restante dans la cavité autour du bol avec un linge de cuisine.

Nettoyage de la chambre de travail

Dans le strict respect des instructions de ce manuel, la probabilité que du liquide, des particules de nourriture ou des débris pénètrent dans la chambre de travail de l'appareil est minime.

En cas de contamination importante, les surfaces de la chambre de travail doivent être nettoyées pour éviter un mauvais fonctionnement ou des dommages au dispositif.



Avant de nettoyer la chambre de travail de l'appareil, assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi!

Les parois latérales de la chambre de travail, la surface du disque chauffant et le boîtier du capteur central de température (situé au milieu du disque chauffant) peuvent être nettoyés humidifiés (pas mouillés!) éponge ou d'un chiffon. Si vous utilisez du détergent, vous devriez soigneusement enlever le résidu d'éviter l'apparition de indésirable odeur pendant la cuisson.

Si des corps étrangers pénètrent dans la cavité autour du capteur central de température, retirez-les soigneusement avec une pince à épiler, sans appuyer sur le boîtier du capteur.

Si la surface du disque chauffant est sale, il est permis d'utiliser une éponge de dureté moyenne humide ou une brosse synthétique.



Avec l'utilisation régulière de l'appareil au fil du temps, la couleur du chauffage disque peut partiellement ou complètement changer. Ce n'est pas un signe de dysfonctionnement et n'affecte pas le fonctionnement correct de l'appareil.

Transport et Entreposage

Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin des appareils de chauffage et de la lumière du soleil.

Lors du transport et du stockage, il n'est pas conseillé d'exposer l'appareil à des contraintes mécaniques qui peuvent causer des dommages à l'appareil et/ou la détérioration de l'intégrité de l'emballage.

Il est nécessaire de préserver l'emballage de l'appareil de l'eau et autres liquides.

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Anomalie	Causes possibles		Moyens de résolution
Message d'erreur à l'écran : E1 - E4	Système d'erreur, possibilité d'endommagement du panneau de commande ou de l'élément chauffant		Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Fermez fermement le couvercle, rebranchez l'appareil de nouveau au réseau électrique
Message d'erreur à l'écran : E5 - E7	La protection automatique contre la surchauffe a été déclenchée		<p>N'allumez pas l'appareil avec un bol vide ! Débranchez l'appareil du secteur, ouvrez le couvercle et laissez-le refroidir pendant 10-15 minutes, puis continuez la cuisson.</p> <p>Ne pas ajouter d'eau dans le bol pendant le fonctionnement des programmes MULTI COOK (lorsque la température est réglée au-dessus de 100 °C) et FRY.</p> <p>Si la température est réglée au-dessus de 120 °C dans le programme FRY et au-dessus de 130 °C dans le programme MULTI COOK, cuire avec le couvercle ouvert.</p>
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon électrique n'est pas raccordé à l'appareil (et/ou) à une prise électrique		Assurez-vous que le cordon électrique amovible est raccordé à la prise correspondante de l'appareil et branché à une prise de courant
	Prise électrique défectueuse		Branchez l'appareil à une prise électrique non défectueuse
	Pas de courant sur le réseau électrique		Vérifiez la présence de courant dans le réseau électrique. S'il n'y en a pas, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
La cuisson d'un plat est trop longue	Coupure d'alimentation électrique du réseau (niveau de tension instable ou inférieur à la norme)		Vérifiez la présence d'une tension stable du réseau électrique. Si elle est instable ou inférieure à la norme, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
	Un corps étranger ou des éléments (déchet, gruau, morceaux d'aliment) entre la cuve et la plaque chauffante		Débranchez l'appareil du réseau électrique. Laissez-le refroidir. Retirez le corps étranger ou les éléments.
	La cuve n'est pas droite dans le multicuiseur		Placez la cuve droite, sans biais
Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle	La plaque chauffante est très sale		Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Nettoyer la plaque chauffante.
	Défaut d'étanchéité entre la cuve et le couvercle intérieur du multicuiseur	La cuve n'est pas droite dans le socle de l'appareil	Placez la cuve droite, sans biais
		Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement ou un corps étranger se trouve sous le couvercle	Vérifiez s'il n'y a pas un corps étranger (déchet, gruau, morceau d'aliment) entre le couvercle et le corps de l'appareil, retirez-les. Refermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au dé clic
		Le joint d'étanchéité sur le couvercle intérieur est très sale, déformé ou endommagé	Vérifiez l'état du joint d'étanchéité du couvercle intérieur de l'appareil. Il est possible qu'il nécessite un remplacement

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

**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.

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

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

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

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.

- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Das Gerät in einer Höhe von nicht mehr als 2000 m verwenden.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung.

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

- 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 realisierten 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.

Technisches Datenblatt

Modell.....	RMC-M90E	Topfbeschichtung.....	Keramische Antihafbeschichtung
Leistung.....	860-1000 W	LED display.....	Ja, farbig
Spannung.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-Aufwärmen.....	Ja
Schutz gegen elektrischen Schlag.....	Klasse I	Abmessungen.....	377 × 285 × 240 mm
Topfvolumen.....	5 l	Nettogewicht.....	3,4 kg

Programme

1. MULTI COOK (MULTI-CHEF)	7. PASTA (NUDELN)	13. YOGURT / DOUGH (JOGHURT/HEFETEIG)
2. OATMEAL (MILCHREIS)	8. SLOW COOK (AUSSCHWITZEN)	14. PIZZA
3. STEW (SCHMOREN)	9. BOIL (KOCHEN)	15. BREAD (BROT)
4. FRY (BRATEN)	10. BAKE (BACKEN)	16. DESSERT (BABYNAHRUNG)
5. SOUP (SUPPEN)	11. GRAIN (GRÜTZEN)	17. QUICK COOK (SCHNELLKÖCHEN)
6. STEAM (DAMPFGAREN)	12. PILAF (PAELLA)	

Funktionen

Warmhalten (automatische Warmhalten).....	Ja, bis 24 Stunden
Voraussschalten der automatischen Warmhaltefunktion.....	Ja
Aufwärmen.....	Ja, bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl.....	Ja, bis 24 Stunden

Bestandteile

Multikocher.....	1 St.	Flachlöffel.....	1 St.
Topf.....	1 St.	Rezeptheft „100 Rezepte“.....	1 St.
Dampfgitter.....	1 St.	Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter.....	1 St.
Frittierkorb mit dem Griff.....	1 St.	Gebrauchsanweisung.....	1 St.
Messbecher.....	1 St.	Servicebuch.....	1 St.
Schöpflöffel.....	1 St.	Stromkabel.....	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden. Fehler ±10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

Beschreibung des Multikochers RMC-M90E (Schema A1, P.4)

1. Gerätedeckel	7. Tragegriff	13. Frittierkorb
2. Abnehmbarer Innendeckel	8. Abnehmbares Dampfventil	14. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter
3. Topf	9. Flachlöffel	15. Netzkabel
4. Taste der Deckelöffnung	10. Suppenlöffel	16. Behälter zum sammeln von Kondensat
5. Bedienfeld mit Display	11. Messbecher	
6. Gehäuse	12. Dampfgitter	

Bedienfeld (Schema A2, P.5)

Multikocher REDMOND RMC-M90E ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen multifunktionalen LED-Display ausgestattet.

1. Taste Reheat/Cancel („Warmhalten/Beenden“) – Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen.
2. Time Delay („Startzeit Vorwahl“) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. Temperature („Temperatur“) – Temperatureinstellung im Programm MULTI COOK.
4. Hour („Stunden“) – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
5. Min („Minuten“) – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
6. Quick Cook („Schnellkochen“) – Start des Programms QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm („Menü/Warmhalten“) – Auswahl des Automatikbetriebs; voraussschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
8. Start – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
9. Display


Displaybeschreibung (Schema A3, P.6)

1. Anzeige des Automatikbetriebs QUICK COOK.
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion.
3. Anzeige der Zubereitungsstufen.

4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm MULTI COOK.
5. Anzeige des Programms „Time Delay“.
6. Anzeige der Timereinstellungen.
7. Timer.
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs.

I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

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

 **Lasen Sie unbedingt alle Warn-, Hinweisaufkleber (wenn vorhanden) und das Werkschild mit Seriennummer des Artikels am dessen Gehäuse unberührt!**

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 (s. „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.

 **ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät mit der gefüllten Schüssel am Griff zu heben.**

Schalten Sie das Gerät nicht ohne das innere der Schüssel oder leere Schüssel ein – bei versehentlichem Start des Kochprogramms führt es zu einer kritischen Überhitzung des Geräts oder beschädigt die Antihafbeschichtung. Bevor Sie Produkte braten, gießen Sie ein wenig Gemüse oder Sonnenblumenöl in die Schüssel.


 **ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät an den Griffen der Schüssel zu heben!**

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M90E ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm QUICK COOK). Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste Hour ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste Min, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste Hour zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste Min, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste Reheat/Cancel, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.

 *Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkseinstellungstabelle.*

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

In einigen Automatikbetrieben beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur. Zum Beispiel, wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt und die Zubereitungszeit im Programm STEAM auf 5 Minuten einges-

tellt, beginnt der Start des Programms und der Ablauf der gewählten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und eine genügende Menge Dampf im Topf gebildet ist.


Bei Programm PASTA sollen Sie das Wasser zum Aufkochen bringen, die Zutaten in den Topf geben und erst danach die Zubereitung beginnen. Beim Aufkochen des Wassers erklingt ein Tonsignal, dann müssen Sie die Zutaten in den Topf geben. Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Wiederdrücken der Taste Start.

Funktion Time Delay („Startzeit Vorwahl“)

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste Start beginnt.

Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

1. Beim Drücken der Taste Time Delay schalten Sie die Startzeitvorwahl-Funktion ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige Time Delay, und der Timer beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste Hour, um den Stundenwert schrittweise einzustellen. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Drücken Sie die Taste Min, um den Minutenwert schrittweise einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung stufenweise die Taste Hour zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste Min, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste Reheat/Cancel, wonach das Zubereitungsprogramm wieder gewählt werden soll.
6. Nach der Einstellung der gewünschten Werte halten Sie für ein paar Sekunden die Taste Start gedrückt. Die Anzeige des Programms Time Delay leuchtet auf, dann startet das Programm und beginnt der Ablauf der Zeit.
7. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein. Nach dem Ende des Programms wird die Warmhaltefunktion automatisch eingeschaltet und die Anzeige der Taste Reheat/Cancel aufleuchtet.
8. Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste Reheat/Cancel. Dann erlischt die Anzeige der Taste.

 *Die Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle Automatikbetriebe außer den Programmen FRY, PASTA und QUICK COOK geeignet. Die Verwendung der Funktion Time Delay ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.*

Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion Time Delay, dass die Zeitberechnung im Programm STEAM erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur des Multikochers (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

Funktion Keep Warm (Warmhalten)

Diese Funktion schaltet sich automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75 °C bis zu 24 Stunden halten. Bei der Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste Reheat/Cancel. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit in dieser Funktion angezeigt. Bei Bedarf halten Sie die Taste Reheat/Cancel für ein paar Sekunden gedrückt, um die automatische Warmhaltefunktion zu beenden.

Voraussetzen der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es im Multikocher REDMOND RMC-M90E eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorabzuschalten. Dafür halten Sie die Taste Menu / Keep Warm beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste Reheat/Cancel erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste Menu / Keep Warm nochmal (die Anzeige der Taste Reheat/Cancel leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Der Multikocher REDMOND RMC-M90E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
2. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.

3. Halten Sie die Taste Reheat/Cancel für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit. Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärmfunktion bei LI endet werden. Dafür halten Sie die Taste Reheat/Cancel für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.



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

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe



HINWEIS! Beim Garen von Speisen die Kochtemperatur NIE über 100°C stellen. Das kann zur Überhitzung und zum Ausfall des Geräts führen. Aus dem gleichen Grund die Programme FRY, BREAD, BAKE NIE zum Wasserkochen benutzen.

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.



Verwenden Sie nur den mit diesem Multikocher mitgelieferten oder kompatiblen Topf. Besuchen Sie www.redmond.company für kompatible Töpfe. Verwenden Sie auf KEINEN FALL andere Utensilien!

Verarbeiten Sie auf KEINEN FALL Essen direkt in dem Topf! Das kann dazu führen, dass die Antihafbeschichtung des Topfes sowie das Gerät beschädigt wird und der Topf sich verbiegt.

3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.



ACHTUNG! Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Pflanzenöl kochen, lassen Sie immer den Deckel des Geräts offen.

4. Drücken Sie die Taste Menu, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Passt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste Hour und Min ändern.
6. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion Time Delay ist bei den Programmen FRY, PASTA und QUICK COOK nicht vorgesehen.
7. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste Start für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten Start und Reheat/Cancel leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm STEAM beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm PASTA – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste Start.
8. Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste Menu / Keep Warm gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste Menu / Keep Warm schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen YOGURT/DOUGH und BREAD nicht vorgesehen.
9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste Reheat/Cancel leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste Start blinkt).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste Reheat/Cancel für ein paar Sekunden gedrückt.



Für hochwertige Ergebnisse werden Ihnen die Rezepte zum Kochen aus dem Kochbuch mit REDMOND multikocher RMC-M90 angeboten, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

Wenn das erwartete Ergebnis nicht erreicht wurde, finden Sie im Abschnitt Kochtipps Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen und erhalten Sie die notwendigen Empfehlungen.

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

Programm MULTI COOK

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm MULTI COOK kann der Multikocher REDMOND RMC-M90E eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

Zur Ihrer Bequemlichkeit bleibt die automatische Warmhaltefunktion bei Temperaturen bis zu 80°C ausgeschaltet. Um die Funktion manuell einzuschalten, halten Sie bei Bedarf die Taste Menu / Keep Warm für ein paar Sekunden nach dem Starten gedrückt, bis eine Anzeige Reheat/Cancel leuchtet auf.

Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm MULTI COOK 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.

Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste Temperature zu ändern): 35–170°C mit einem Einstellschritt von 5°C.

Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten – 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten – für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.



Wenn Sie das MULTI COOK-Programm zum Kochen von Wasser verwenden (Z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein.

Programm OATMEAL

Empfohlen für Milchreis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 10 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Das Programm OATMEAL eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

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

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



Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm OATMEAL erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm MULTI COOK. Die optimale Temperatur für Milchreis ist 95°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm STEAM

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fisch, Fleisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

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

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3-10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.



Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf.

Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampfkochen.

Programm BREAD

Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggärung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 3 Stunden.

- Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.
- Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.
- Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwertes des Topfes nicht übersteigt. Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggärung kommt und dann sofort das Backen.



Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichern.

Verwenden Sie die Funktion Time Delay möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann.

Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab.

Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Pro-gramm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeit- bereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunk- tion
M U L T I COOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓		✓
OATMEAL	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓		✓
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min			✓
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
STEAM	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertiggerichten. Nach dem Start des Programms warten Sie auf das Tonsignal über das Aufkochen des Wassers, geben Sie die Zutaten, schließen Sie die den Deckel des Geräts und drücken Sie die Taste Start. Dies beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit	8 Min	2 Min – 20 Min / 1 Min		✓	✓
SLOW COOK	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalz- fleisch, Dickbein, Sülze, Aspick	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	✓		✓
BOIL	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
BAKE	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Pa- ella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Zubereitung von verschiedenen Arten von Jo- ghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	✓		

Pro-gramm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeit- bereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunk- tion
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 St / 5 Min	✓		✓
BREAD	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizen- mehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St / 10 Min	✓		
DESSERT	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
QUICK COOK	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	Automatische Ab- schüttung nach vollständigem kochen von Wasser				✓

III. ZUBEREITUNGSHINWEISE

Zubereitungsfehler und Abhilfe

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

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemursachen	Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungs- temperatur nicht hoch genug.	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungs- temperatur nicht hoch genug.	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizscheibe.
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungs- programm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Ver- hältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher.	Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts ange- passte) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.	Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Was- sermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.

Mögliche Problemsachen		Lösungen
Beim Braten:	Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen	Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.
Beim Kochen: Herauskochen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.		Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfausschlassventil überdeckt.	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser.
Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.). Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.
Das Produkt bildet einen Schaum	Es wird empfohlen, das Produkt gründlich zu Spülen, das Ventil zu entfernen oder mit offenem Deckel zu kochen

DAS GERICHT BRENNT AN

Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Topfs wurde beschädigt.	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Antihafbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmmodell angepasst ist.

Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 × 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schafffleisch (Filet, in Würfel von 1,5 × 1,5 cm geschnitten)	500	500	25
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 × 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	10 / 15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 × 1,5 cm geschnitten)	500	500	15

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wasser- menge, ml	Kochzeit, Min
8	Karotten (in Würfel von 1,5 × 1,5 cm geschnitten)	500	500	35
9	Beete (in Würfel von 1,5 × 1,5 cm geschnitten)	500	500	95
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	10
11	Ei	3 St.	500	10

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

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm MULTI COOK

Solltemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
35	Teiggärung, Zubereitung von Kräuteresig	105	Zubereitung von Sütle
40	Zubereitung von Joghurt	110	Sterilisation
45	Sauerteig	115	Zubereitung von Zuckersirup
50	Gärung	120	Zubereitung von Dickbein
55	Zubereitung von Cremefüllung	125	Zubereitung von Schmorfleisch
60	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung	130	Zubereitung von Aufläufen
65	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung	135	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
70	Zubereitung von Punsch	140	Rauchen
75	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee	145	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
80	Zubereitung von Glühwein	150	Braten von Fleisch in Folie
85	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit	155	Braten von Produkten aus Hefeteig
90	Zubereitung von roten Tee	160	Braten von Geflügel
95	Zubereitung von Milchreis	165	Braten von Steaks
100	Zubereitung von Baiser, Marmelade	170	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

IV. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fondiezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babynahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen

V. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M90E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.company oder in Geschäfte von autorisierten Händler erhalten.

VI. REINIGUNG UND PFLEGE

Allgemeine Regeln und Empfehlungen

- Bevor Sie den Multikocher das erste Mal verwenden oder um den Geruch von Essen nach dem Kochen zu beseitigen, empfehlen wir 0,5 l Wasser in den Topf zu gießen und die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Zitrone in der Schüssel 15 Minuten lang mit dem STEAM-Programm zu verarbeiten.
- Wenn Sie das Gerät lange nicht verwenden, ziehen Sie es ab. Die Arbeitskammer, einschließlich der Heizscheibe, Schüssel, Deckel, Kondensatbehälter und Dampfventil muss sauber und trocken sein.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es unplugged und völlig kalt ist. Verwenden Sie zum reinigen ein weiches Tuch und zartes Geschirrspülmittel.

! Verwenden Sie keine groben Tücher oder Schwämme oder Schleifpasten beim reinigen des Geräts. Es ist auch inakzeptabel, chemisch aggressive oder andere Substanzen zu verwenden, die nicht für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln empfohlen werden.

STOP Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser oder legen Sie es unter einen Wasserstrahl!

- Achten Sie bei der Reinigung der Gummi (Silikon) Teile des Geräts: Ihre Beschädigung oder Verformung kann das Gerät zu Fehlfunktionen führen.
- Das Gerät Körper kann gereinigt werden, wie es schmutzig wird. Schüssel, Deckel, Kondensatbehälter und abnehmbares Dampfventil müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Das Kondensat, das beim Kochen im Gerät gebildet wird, entfernen Sie nach jedem Gebrauch des Geräts. Reinigen Sie die Innenflächen der Arbeitskammer nach Bedarf.

Reinigung des Körpers

Reinigen Sie den gerätekörper mit einem weichen, feuchten Küchentuch oder Schwamm. Es ist möglich, ein zartes Reinigungsmittel zu verwenden. Um mögliche Flecken von Wasser und Flecken am Körper zu vermeiden, wird empfohlen, die Oberfläche trocken zu wischen.

Reinigung der Schüssel

Die Schüssel kann sowohl manuell mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel als auch in der Spülmaschine (gemäß den Empfehlungen des Herstellers) gereinigt werden.

Wenn es stark verschmutzt ist, Gießen Sie warmes Wasser in die Schüssel und lassen Sie es für eine Weile einweichen. Achten Sie darauf, die Außenfläche der Schüssel vor der Installation im Körper des Geräts trocken zu wischen.

Bei regelmäßigem Betrieb der Schüssel kann sich die Farbe Ihrer internen Antihaltbeschichtung ganz oder teilweise ändern. Dies ist kein Zeichen eines Schüssel-Defekts.

Reinigung des inneren Deckels

Das Verfahren zum aus- und Einbau des innendeckels finden Sie in der Abbildung **A4** (Seite 7). Verwenden Sie ein feuchtes Küchentuch oder Schwamm, um die Haupt- und abnehmbaren Deckel zu reinigen. Wischen Sie vor dem Einbau des innendeckels die Oberflächen beider Deckel trocken ab.

Reinigung des abnehmbaren dampfventils

Das Dampfventil ist in einem speziellen Sitz auf dem oberen Deckel des Geräts installiert. Siehe Diagramm **A5** (Seite 8) für den Reinigungsvorgang.

! ACHTUNG! Um eine Verformung der ventilmummidichtung zu vermeiden, drehen oder ziehen Sie Sie beim entfernen, reinigen und installieren nicht heraus.

Kondensatentfernung

Bei diesem Modell sammelt sich das Kondensat in einem speziellen Hohlraum am Körper des Geräts um die Schüssel an und fließt in einen speziellen Behälter an der Rückseite des Geräts. Um den Behälter zu reinigen, Spülen Sie ihn unter fließendem Wasser nach den obigen Regeln. Entfernen Sie die restliche Kondensation in der Höhle um die Schüssel mit einem Küchentuch.

Reinigung der Arbeitskammer

Unter strikter Einhaltung der Anweisungen dieses Handbuchs ist die Wahrscheinlichkeit, dass Flüssigkeit, lebensmittelpartikel oder Schutt in die Arbeitskammer des Geräts gelangen, minimal.

Bei erheblicher Kontamination sollten die Oberflächen der Arbeitskammer gereinigt werden, um Fehlbedienung oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

STOP Stellen Sie vor der Reinigung der Arbeitskammer des Geräts sicher, dass das Gerät ausgesteckt und vollständig abgekühlt ist! Die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und das Gehäuse des zentralen Temperatursensors (in der Mitte der Heizscheibe) können feucht gereinigt werden (nicht nass)! Schwamm oder Tuch. Wenn Sie Waschmittel verwenden, sollten Sie den Rückstand vorsichtig entfernen, um unerwünschte Gerüche beim anschließenden Kochen zu vermeiden.

Wenn Fremdkörper in die Aussparung um den zentralen Temperatursensor gelangen, entfernen Sie diese vorsichtig mit einer Pinzette, ohne auf das Sensorgehäuse zu drücken.

Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, darf ein befeuchteter Schwamm mittlerer Härte oder eine synthetische Bürste verwendet werden.

i Bei regelmäßiger Verwendung des Gerätes im Laufe der Zeit kann sich die Farbe der Heizscheibe ganz oder teilweise ändern. Dies ist kein Zeichen einer Fehlfunktion und beeinflusst nicht den korrekten Betrieb des Geräts.

Transport und Lagerung

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht.

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 –E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E5 –E7	Der automatische Überhitzungsschutz wurde ausgelöst	Das Gerät nicht mit einem leeren Topf anschalten! Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 - 15 Minuten abkühlen. Kochen Sie dann weiter. Geben Sie kein Wasser in den Topf wenn die Programme MULTI COOK (mit einer Temperatur über 100°C) und FRY in Betrieb sind Kochen Sie mit geöffnetem Deckel, wenn Sie mit den Programmen FRY (mit einer Temperatur über 120 °C) und MULTI COOK (mit einer Temperatur über 130 °C) kochen
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe	
Das Gerät wird zu langsam zubereitet	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma.	
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste.	
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten	
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.	
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
		Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel	Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Gerätkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikocherdeckel bis zum Einrasten zu.
		Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte.	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss.

i Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.



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.

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

Misure di sicurezza e istruzioni contenute in questo manuale non coprono tutte le situazioni che possono emergere nel processo d'utilizzo dell'apparecchio. Usando l'apparecchio l'utente deve agire con ragionevolezza, essere cauto e attento.

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
 - Questo apparecchio è un elettrodomestico e può essere usato negli appartamenti, case di campagna o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
 - Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
 - Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
 - Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – è un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.
- STOP** *ATTENZIONE! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.*
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.

- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non è a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

STOP

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

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- È vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni.
- Usa l'applicazione ad un'altezza di non più di 2000 m.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio.

STOP

È vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'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.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

STOP

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

Dati tecnici

Modello.....	RMC-M90E	Rivestimento della tazza.....	ceramic antiaderente
Potenza.....	860-1000 W	Display LED.....	a colori
Tensione.....	220-240V, 50/60 Hz	3D-riscaldamento.....	si
Protezione dalla scossa elettrica.....	classe I	Ingombri.....	377 × 285 × 240 mm
Capacità della tazza.....	5 l	Peso netto.....	3,4 kg

Programmi

1. MULTI COOK (MULTI-CHEF)	10. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
2. OATMEAL (PAPPA AL LATTE)	11. GRAIN (GRANO E CEREALI)
3. STEW (BRASATURA)	12. PILAF (RISOTTO)
4. FRY (COTTURA IN PADELLA/FRITTURA)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/IMPASTI DI FARINA)
5. SOUP (MINESTRE)	14. PIZZA
6. STEAM (COTTURA AL VAPORE)	15. BREAD (PANE)
7. PASTA	16. DESSERT
8. SLOW COOK (STUFATURA LENTA)	17. QUICK COOK (COTTURA ESPRESSA)
9. BOIL (BOLLITURA)	

Funzioni

Tenuta in caldo dei piatti pronti (autoriscaldamento).....	fino a 24 ore
Spegnimento manual della funzione di autoriscaldamento.....	si
Riscaldamento delle pietanze.....	fino a 24 ore
Avvio ritardato.....	fino a 24 ore

Contenuto della confezione

Pentola multifunzione.....	1 pc	Cucchiaino piatto.....	1 pc
Tazza.....	1 pc	Ricettario con 100 ricette.....	1 pc
Contenitore per la cottura a vapore.....	1 pc	Attacco per supporto mestolo/cucchiaino piatto.....	1 pc
Cestello per la funzione friggitrice.....	1 pc	Istruzioni per l'uso.....	1 pc
Misurino.....	1 pc	Elenco centri di assistenza.....	1 pc
Mestolo.....	1 pc	Cavo di alimentazione.....	1 pc

Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche. Nelle specifiche tecniche con un margine di errore del ±10%.

Struttura della pentola multifunzione RMC-M90E (schema A1, p. 4)

1. Coperchio dell'apparecchio	7. Maniglia per trasporto	13. Cestello per la funzione friggitrice
2. Coperchio interno rimovibile	8. Valvola del vapore rimovibile	14. Attacco per supporto mestolo/cucchiaino piatto
3. Tazza	9. Cucchiaino piatto	15. Cavo d'alimentazione elettrica
4. Tasto di aperture del coperchio	10. Mestolo	16. Contenitore per la raccolta della condensa
5. Pannello di comando con display	11. Misurino	
6. Corpo dell'apparecchio	12. Contenitore per la cottura a vapore	

Pannello di comando (schema A2, p. 5)

La pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E è dotata di pannello di comando tattile (touch screen) con display multifunzione a cristalli liquidi a colori.


1. Reheat/Cancel ("Riscaldamento/Annulla") – accensione/spegnimento della funzione tenuta in caldo, interruzione del programma di cottura, annullamento delle impostazioni inserite.
2. Time Delay ("Avvio ritardato") – impostazione del tempo di avvio ritardato.
3. Temperature ("Temperatura") – impostazione della temperatura del programma MULTI COOK.
4. Hour ("Ore") – impostazione delle ore del tempo di cottura e avvio ritardato.
5. Min ("Minuti") – impostazione dei minuti del tempo di cottura e avvio ritardato.
6. Quick cook ("Cottura espressa") – avvio programma QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm ("Menu/Tenuta in caldo") – selezione del programma automatic di cottura; disattivazione preventive del autoriscaldamento.
8. Start – avvio del programma di cottura selezionato.
9. Display.

Struttura del display (schema A3, p. 6)

1. Indicatore del funzionamento del programma QUICK COOK.
2. Indicatore del funzionamento del programma cottura / riscaldamento.
3. Indicatore dello status del programma.
4. Indicatore della temperatura selezionata nel programma MULTI COOK.
5. Indicatore del funzionamento Time Delay.
6. Indicatore del timer.
7. Timer.
8. Indicatore del programma di cottura selezionato.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

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!

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


Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e sciacquare la coppa, darli asciugare. 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.

 **Attenzione!** E' vietato sollevare il dispositivo con la ciotola riempita dalla maniglia.

Non accendere il dispositivo senza l'interno della ciotola o della ciotola vuota – in caso di avvio accidentale del programma di cottura, il dispositivo si surriscalderà in modo critico o danneggerà il rivestimento antiaderente. Prima di friggere, versare un po' di olio vegetale o di girasole nella ciotola.


 **STOP** **Attenzione!** E' vietato sollevare il dispositivo dalle maniglie della ciotola!

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

Impostazione del tempo di cottura

Nella pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E e' possibile regolare il tempo di cottura di ogni programma (ad eccezione del programma QUICK COOK). L'intervallo di regolazione del tempo varia a seconda del programma prescelto. Per modificare il tempo:

1. Dopo la selezione del programma, premendo il tasto Hour impostate le ore. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce delle ore.
2. Premendo il tasto Min impostate I minuti. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce dei minuti.
3. In caso di necessita' impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto Hour fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto Min impostare il tempo necessario.
4. Una volta impostato il tempo di cottura (il display continuerà a lampeggiare) passate all'operazione successiva in base alle istruzioni di impostazione del programma prescelto. Per annullare le impostazioni premere il tasto Reheat/Cancel, quindi ricominciate l'impostazione.

 **In caso di impostazione manuale del tempo di cottura tenete conto dell'intervallo di tempo previsto dal programma prescelto in base alla tabella di impostazioni di fabbrica.**

Per la Vostra comodità l'intervallo di impostazione parte dal valore più basso. Ciò consente di prelungere leggermente la durata

del programma, nel caso il piatto non sia pronto alla fine del tempo previsto dal programma stesso.

In alcuni programmi automatici il conteggio del tempo restante parte soltanto dopo il raggiungimento della temperatura prevista dal programma. Ad esempio, dopo aver versato dell'acqua e impostato il programma STEAM che prevede un tempo di 5 minuti, la partenza del programma e il conteggio del tempo rimanente inizieranno solo dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa della giusta quantità di vapore.

Il programma PASTA porta l'acqua ad ebollizione, dopodichè va messa la pasta da cuocere e successive cottura della stessa. Quando l'acqua giunge ad ebollizione un segnale acustico indicherà la necessità di introdurre la pasta. Il conteggio del tempo rimanente partirà solo dopo che verrà premuto di nuovo il tasto Start dopo la sistemazione della pasta da cuocere nella tazza.

Funzione Time Delay ("Avvio ritardato")

Questa funzione consente di impostare il tempo al termine del quale il piatto sarà pronto (compreso il tempo di preparazione). Il tempo può essere impostato ad intervalli di 10 minuti fino a 24 ore. Tenete presente che il tempo di avvio ritardato deve essere maggiore del tempo di cottura previsto dal programma, altrimenti il programma parte subito dopo aver premuto il tasto Start.

Potete impostare l'avvio ritardato dopo la selezione del programma automatic, impostazione della temperatura e del tempo di cottura:

1. Premendo il tasto Time Delay impostate il tempo di avvio ritardato. Sul display compare la scritta Time Delay e il timer inizia a lampeggiare.
2. Premendo il tasto Hour impostate le ore fino a 24 ore. Tenendo il tasto premuto per alcuni secondi, inizia il conteggio veloce delle ore.
3. Premendo il tasto Min impostate I minuti. Tenendo il tasto premuto per alcuni secondi, inizia il conteggio veloce dei minuti.
4. In caso di necessita' impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto Hour fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto Min impostare il tempo necessario
5. Per annullare le impostazioni premere il tasto Reheat/Cancel, quindi ricominciate l'impostazione.
6. Al termine dell'impostazione del tempo premete e tenete premuto per alcuni secondi il tasto Start. Si accende l'indicatore della funzione Time Delay e inizia il conto alla rovescia del tempo.
7. Al termine del tempo impostato il piatto sarà pronto. Al termine del programma si avvia automaticamente la funzione tenuta in caldo (auto riscaldamento) e si accende l'indicatore del tasto Reheat/Cancel.
8. Per disattivare l'auto riscaldamento premete il tasto Reheat/Cancel, l'indicatore del tasto di spegne.

 **La funzione avvio ritardato e' disponibile in tutti i programmi automatici, ad eccezione dei programmi FRY, PASTA e QUICK COOK.**

Si raccomando di non utilizzare la funzione Time Delay, se la ricetta prevede ingredienti tipo latticini e altri prodotti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio ecc.).

Nell'impostazione del tempo nella funzione Time Delay tenere presente che il calcolo del tempo nel programma STEAM inizia solo dopo il raggiungimento da parte della pentola multifunzione della temperatura richiesta (dopo la bollitura dell'acqua).

Funzione di tenuta in caldo dei piatti pronti Keep Warm (Tenuta in caldo)

Si avvia automaticamente alla fine del programma di cottura e consente di mantenere la temperatura dei piatti pronti fra 70-75°C per 24 ore. Quando la funzione e' attiva si accende l'indicatore del tasto Reheat/Cancel, sul display viene visualizzato il tempo progressivo. In caso di necessita' l'autoriscaldamento può essere disattivato, tenendo premuto per alcuni secondi il tasto Reheat/Cancel.

Disattivazione preventiva del autoriscaldamento

L'avvio della funzione tenuta in caldo a fine programma non e' sempre utile. Per questo nella Pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E e' prevista la possibilita' di disattivare questa funzione al momento dell'impostazione del programma di cottura. Per fare ciò al momento della partenza o durante il funzionamento del programma tenete premuto per alcuni secondi il tasto Menu / Keep Warm, fino a quando l'indicatore del tasto Reheat/Cancel si spegne. Per attivare di nuovo l'autoriscaldamento, premere il tasto Menu / Keep Warm ancora una volta (si accende l'indicatore del tasto Reheat/Cancel).

Funzione di riscaldamento dei piatti

La pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E può essere utilizzata per riscaldare piatti freddi. Occorre per questo:

1. Disporre I prodotti nella tazza, insirire la tazza all'interno del corpo dell'apparecchio

2. Chiudere il coperchio, collegare il cavo alla presa di corrente
3. Tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel" fino che non sentite un segnale acustico. Si accende l'indicatore del tasto corrispondente sul display. Il timer inizia il conto del tempo di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene caldo fino a 24 ore. In caso di necessità, il riscaldamento si può interrompere tenendo premuto per alcuni secondi il tasto Reheat/Cancel, fino allo spegnimento dell'indicatore sul display e sul tasto.



Anche se la pentola multifunzione può mantenere il piatto in caldo fino a 24 ore, si consiglia di tenere i piatti in caldo per non più di 2-3 ore, dal momento che un tempo superiore può modificare le caratteristiche e il sapore dei prodotti.

Regole generali di utilizzo dei programmi automatici



IMPORTANTE! Quando si utilizza il dispositivo di ebollizione dell'acqua (per esempio, quando si bollono prodotti), non impostare la temperatura di cottura al di sopra di 100°C. Esso può causare surriscaldamento e guasto del dispositivo. Per lo stesso motivo, non utilizzare i programmi BAKE, FRY e BREAD per bollire l'acqua.

1. Preparare e (dosare) gli ingredienti necessari.
2. Sistemare gli stessi nella tazza della pentola multifunzione in base al programma di cottura e inserire la tazza all'interno dell'apparecchio. Fate attenzione a che gli ingredienti, compresi i liquidi, non superino il livello massimo indicato all'interno della tazza. Assicurarsi che la tazza sia stata inserita correttamente e sia a stretto contatto con la resistenza.



Nell'utilizzare il multicucina, usa solo la ciotola data in dotazione o un articolo analogo, compatibile con questo modello. Consulta www.redmond.company per trovare ciotole compatibili. NON usare altri utensili!

NON sottoporre il cibo a trattamento direttamente nella ciotola! Tale approccio può danneggiare il rivestimento antiaderente, deformare la ciotola e danneggiare lo stesso dispositivo.

3. Chiudere il coperchio fino a sentire lo scatto. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



ATTENZIONE! Se si cuoce ad alte temperature utilizzando una grande quantità di olio vegetale, lasciare sempre aperto il coperchio del dispositivo.

4. Premendo il tasto Menu / Keep Warm selezionare il programma necessario di cottura (sul display si accende il corrispondente indicatore).
5. Se non vi soddisfa il tempo di cottura impostato automaticamente, potete variarlo premendo i tasti Hour e Min.
6. In caso di necessità impostate il tempo di avvio ritardato. La funzione Time Delay non è disponibile per i programmi FRY, PASTA e QUICK COOK.
7. Per l'avvio del programma di cottura premere per alcuni secondi il tasto Start, fino a che non si accendono gli indicatori dei tasti Start e Reheat/Cancel. Il programma parte e viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Nel programma STEAM, il conteggio del tempo rimanente inizia dopo l'ebollizione dell'acqua e la formazione della quantità sufficiente di vapore all'interno della tazza, nel programma PASTA dopo l'ebollizione dell'acqua, l'aggiunta di pasta nella tazza e il nuovo avvio del tasto Start.
8. In caso di necessità si può disattivare preventivamente la funzione di tenuta in caldo, tenendo premuto per alcuni secondi Menu / Keep Warm fino allo spegnimento dell'indicatore del tasto Reheat/Cancel. Premendo successivamente il tasto Menu / Keep Warm si riavvia la funzione in oggetto. La funzione autoriscaldamento non è disponibile per i programmi YOGURT/DOUGH e BREAD.
9. Fine del programma di cottura e scandita da un segnale acustico. Quindi, a seconda del programma impostato o delle impostazioni correnti, l'apparecchio passa al regime di autoriscaldamento (si accende l'indicatore del tasto Reheat/Cancel, o al regime di attesa (lampeggia l'indicatore del tasto Start).
10. Per annullare il programma selezionato, interrompere il processo di cottura o il riscaldamento, tenete premuto per alcuni secondi il tasto Reheat/Cancel.



Nella sezione Consigli di Cucina potete trovare le risposte alle domande più frequenti.

Per l'ottenimento di buoni risultati raccomandiamo di usare le ricette proposte nel ricettario incluso nella Multicooker REDMOND RMC-M90E, creato apposta per questo modello.

Nel caso, secondo voi non sia stato ottenuto il risultato atteso con i programmi automatici, usare il programma universal MULTI COOK dotato di un ampio orizzonte di impostazioni manuali, che vi darà la possibilità di spaziare nei vostri esperimenti culinari.

Programma MULTI COOK

Questo programma è indicato per la preparazione praticamente di tutti i piatti, secondo i parametri di temperatura e di tempo impostati dall'utente. Grazie al programma MULTI COOK la pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E può sos-

tituire una varietà di apparecchi da cucina e consente di preparare piatti secondo ogni ricetta, dal vecchio ricettario alla ricetta caricata da internet. Per la vostra comodità se la cottura avviene a temperatura fino a 80°C, la funzione autoriscaldamento è disattivata. In caso di necessità si può avviare manualmente tenendo premuto per alcuni secondi il tasto Menu / Keep Warm dopo l'avvio del programma di cottura, fino a che non si accende l'indicatore Reheat/Cancel. Nel programma MULTI COOK è impostata dalla fabbrica un tempo di cottura di 15 minuti e la temperatura è pari a 100°C.

L'intervallo di regolazione manuale della temperatura (si regola premendo il tasto Temperature) è di 35-170°C con intervalli di 5°C.

L'intervallo di regolazione del tempo è di 5 minuti-12 ore, con intervalli di 1 minuto (fino ad una ora) e di 5 minuti (per intervalli superiori ad una ora).



Se si utilizza il programma MULTI COOK per bollire l'acqua (ad esempio, durante la cottura dei prodotti), è vietato impostare la temperatura di cottura sopra i 100°C.

Programma OATMEAL

È indicato per preparare pappe al latte. Il tempo di preparazione impostato è di 10 minuti. Si può regolare manualmente il tempo da 5 minuti ad 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto.

Il programma OATMEAL è predisposto per la preparazione di pappa al latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare la fuoriuscita del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, prima di iniziare la preparazione vi consigliamo di eseguire le seguenti operazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventi trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della pentola;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli ingredienti rispettando le proporzioni);
- Se utilizzate il latte intero - diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1.

Le proprietà del latte e dei cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, ciò a volte può influire sui risultati di cottura.



In caso di mancato ottenimento del risultato desiderato con il programma OATMEAL, usare il programma universale MULTI COOK. La temperatura ottimale per la pappa al latte è di 95°C. Selezionate la quantità degli ingredienti e il tempo di cottura in base alla ricetta.

Programma STEAM

Si raccomanda per la cottura a vapore di verdure, pesce, carni, piatti dietetici e vegetariani, baby food. Il tempo di preparazione impostato è di 15 minuti. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 2 ore con intervalli di 5 minuti. Per la cottura a vapore usare il contenitore speciale in dotazione:

1. Versate nella tazza 600-1000 ml di acqua. Inserire la tazza all'interno dell'apparecchio.
2. Dosate e preparare gli ingredienti in base alla ricetta, e sistemati uniformemente nella tazza e inserire la stessa nell'apparecchio, facendo attenzione affinché la tazza sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Seguite le istruzioni dei punti 3-10 del paragrafo "Regole generali di utilizzo dei programmi automatici".



Il conteggio del tempo rimanente alla conclusione del programma parte dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa del vapore nella misura richiesta dal programma.

Se non seguite il programma automatico, fate riferimento alla tabella dei tempi consigliati per la cottura a vapore per vari prodotti.

Programma BREAD

Si raccomanda per la panificazione di diversi tipi di pane da farina di frumento e con aggiunta di farina di segale. Il programma prevede il ciclo completo di preparazione dall'impasto e fase del riposo della pasta fino alla panificazione. Il di tempo di cottura impostato è di 3 ore.

- È possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 fino a 6 ore con passo di impostazione 10 minuti. La funzione di autoriscaldamento in questo programma non è disponibile.
- Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinché non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.
- È necessario considerare che durante la prima ora di funzionamento di programma si svolge la fase di riposo della pasta e successivamente parte la panificazione.



Prima di utilizzare la farina si raccomanda di setacciarla per arricchirla di ossigeno e l'eliminazione di sostanze estranee. Non si raccomanda l'utilizzo della funzione "Time Delay", dal momento che può influenzare la qualità di panificazione.

Non aprire il coperchio della pentola multifunzione prima della fine del processo di panificazione! Da questo dipende la qualità di prodotto.

Per la riduzione del tempo e la semplificazione del processo di cottura raccomandiamo d'usare le miscele pronte per la preparazione del pane.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio al termine del programma	Autorisaldamento
MULTI COOK	Preparazione di diversi piatti con la possibilità di impostazione della temperatura e del tempo di preparazione	15 min	5 min - 1 ora / 1 min 1 ora - 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparazione di pappa al latte	10 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Brasati di carne, pesce, verdure, contorni e piatti complessi	1 ora	20 min - 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Frittura di carni, pesce, verdure e piatti complessi	15 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Minestre, minestrone, e minestre fredde	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Cottura a vapore di carni, pesce, verdure e altri piatti	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparazione di pasta di varie sorte di grano, salicce, ravioli e altri cibi precotti. Dopo la messa in funzione del programma attendere il segnale acustico che segnala che l'acqua è arrivata a bollore, versare gli ingredienti, chiudere il coperchio e premere il pulsante Start. Il conto alla rovescia del tempo di cottura inizia	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparazione di latte bollito, carni stufate, gelatine di carne	5 ore	1 ora - 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Cottura di verdure e legumi	40 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Preparazione di torte, dolci di pasta a lievitazione e sfoglia	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cereali, pappe frolle con acqua e grani mondati	35 min	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotti (con carne, pesce, selvaggina, verdure)	1 ora	20 min - 1 ora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Preparazione di vari tipi di yogurt e impasti	8 ore	6 ore - 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Preparazione di pizze	25 min	20 min - 1 ora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparazione di diversi tipi di pane con farina di frumento e di segale (incluso l'impasto)	3 ore	1 ora - 6 ore / 10 min	✓		

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autorisaldamento
DESSERT	Preparazione di vari tipi di dessert, con frutta e frutti di bosco	1 ora	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparazione rapida di riso, pappe frolle con acqua	Chiusura automatica dopo bollitura completa dell'acqua				✓

III. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

In questo paragrafo sono riportati gli errori più comuni commessi durante la cottura nella pentola Multifunzione, esaminare le potenziali cause e possibili rimedi.

LA PIETANZA NON E' COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause	Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperatura non era sufficientemente alta.	Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a stretto contatto, quindi la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante. Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.
La selezione degli ingredienti è errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure è stato selezionata il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). La ricetta da voi scelta non è adatta alla cottura nella pentola Multifunzione.	Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola Multifunzione) e provate. La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore: quantità; di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.	Versare nella pentola una quantità di acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la cottura in padella/frittura:	Avete versato nel piatto troppo olio
	Eccesso di umidità nel piatto

Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.		Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non e' cotto):	Durante la lievitazione l'impasto si e' attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella tazza una quantita' minore di impasto.
	Avete messo nella tazza troppo impasto.	Rigirare l'impasto e continuare a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.

IL PRODOTTO E SCOTTO

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

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni di produzione. E' consigliato usare il latte ultra pastorizzato A contenuto di grassi fino al 2.5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua
Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc). Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure e' stato selezionato un tipo di prodotto non adatto.	Usare ricette adattate al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.
Il prodotto forma una schiuma.	Si raccomanda di risciacquare a fondo il prodotto, rimuovere la valvola o cuocere con il coperchio aperto.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente del piatto è danneggiato	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti e' inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette sicure, adatte al vostro modello
Avete impostato un tempo piu' lungo del necessario.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta
Durante la frittura: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente.	Per la frittura normale - versare nel piatto un po' di olio in modo che copra il fondo con uno strato sottile. Per la frittura uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido. Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imburato il piatto prima di cottura.	Prima di mettere l'impasto nel piatto - imburare o oleare (non versare l'olio nel piatto).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

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

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

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

L'IMPASTO NON LIEVITA

Le uova con lo zucchero sono stati montati male.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto e' rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete settacciato la farina o avete lavorato male l'impasto.	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti.	

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

Il tempo consigliabile di cottura dei vari prodotti a vapore

Prodotto	Peso, gr. / quantita'	Quantita' di acqua, ml	Tempo di cottura min
Filetto di maiale / manzo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
Filetto di montone (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
Filetto di pollo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Polpettine / polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10/15
Pesce (filetto)	500	500	10
Gamberetti per le insalate, puliti, precotti, surgelati	500	500	5
Patate (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Carote (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
Barbabietola (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	95
Verdure (surgelate)	500	500	10
Uovo	3 pz.	500	10

Raccomandazioni per l'impostazione della temperatura nel programma MULTI COOK

Temperatura lavorativa, °C	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)	Temperatura lavorativa, °C	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)
35	Impasti, preparazione aceto	105	Preparazione di gelatine di carne
40	Preparazione dello yogurt	110	Sterilizzazione
45	Fermenti	115	Preparazione di sciropo di zucchero

Temperatura lavorativa, °C	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)	Temperatura lavorativa, °C	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)
50	Fermentazione	120	Preparazione dello stinco di maiale
55	Preparazione dolci soffici	125	Preparazione della carne brasata
60	Preparazione del tè verde e baby food	130	Preparazione di dolci da forno
65	Preparazione della carne in confezione sottovuoto	135	Riscaldamento di piatti pronto per l'ottenimento di una superficie croccante
70	Preparazione punch	140	Affumicamento
75	Pasterizzazione e tè bianco	145	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
80	Preparazione del vino caldo	150	Preparazione di carne al cartoccio
85	Preparazione della ricotta e di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi	155	Preparazione di cibi a pasta lievitante
90	Preparazione del tè rosso	160	Pollame
95	Preparazione di pappe al latte	165	Bistecche
100	Preparazione di marmellate	170	Funzione friggitrice (patate fritte, pollo fritto ecc)

i Si dovrebbe tener presente che questi sono consigli generali. Il tempo reale potrebbe differire dai valori consigliati, a seconda della qualità di un prodotto particolare e anche alle vostre preferenze di gusto.

IV. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- La fase di riposo della pasta
- La preparazione fondue
- La funzione di friggitrice
- La preparazione di ricotta, formaggio
- La pasterizzazione di prodotti liquidi
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale

V. GLI ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la REDMOND RMC-M90E, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

VI. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Regole generali e raccomandazioni

- Prima di usare per la prima volta il multicucina o per eliminare odori di cibo dopo l'utilizzo, raccomandiamo di versare mezzo litro d'acqua nella ciotola e aggiungere (sempre nella ciotola) mezzo limone tagliato a fette. Lasciare il tutto nel dispositivo per 15 minuti, usando il programma di cottura a STEAM.
- Se non usa il dispositivo per molto tempo, lo stacchi. La camera di lavoro, comprendente il disco riscaldante, la ciotola, il coperchio interno, il contenitore di condensazione e la valvola a vapore, deve essere pulita e asciutta.
- Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che sia staccato e completamente freddo. Per la pulizia, utilizzare un panno morbido e detersivo per piatti delicati.

! Non usare tergicristalli o spugne grossolane o paste abrasive per la pulizia del dispositivo. È inoltre inaccettabile l'uso di sostanze chimicamente aggressive o di altre sostanze che non sono raccomandate per l'uso di oggetti a contatto con gli alimenti.

STOP Non immergere il dispositivo in acqua o metterlo sotto un flusso d'acqua!

- Fare attenzione quando si pulisce la gomma (silicone) parti del dispositivo: il loro danneggiamento o deformazione può causare il malfunzionamento del dispositivo.
- Il corpo del dispositivo può essere pulito quando diventa sporco. La ciotola, il coperchio interno, il contenitore di condensazione e la valvola a vapore rimovibile devono essere puliti dopo ogni uso. Il condensato formato nel processo di cottura nel dispositivo, rimuovere dopo ogni uso del dispositivo. Pulire le superfici interne della camera di lavoro se necessario.

Pulizia del corpo

Pulire il corpo del dispositivo con un panno da cucina morbido e umido o spugna. È possibile utilizzare un detersivo per piatti. Per evitare possibili macchie di acqua e macchie sul corpo, si consiglia di pulire la superficie asciutta.

Pulire la ciotola

La ciotola può essere pulita sia manualmente con una spugna morbida e detersivo per piatti, sia in lavastoviglie (secondo le raccomandazioni del produttore).

Se è molto sporco, versare acqua calda nella ciotola e lasciare a mollo per un po', quindi pulire. Assicurarsi di asciugare la superficie esterna della ciotola prima di installarla nel corpo del dispositivo.

Con il regolare funzionamento della ciotola, il colore del suo rivestimento interno antiaderente può cambiare completamente o parzialmente. Questo non è un segno di un difetto di ciotola.

Pulizia del coperchio interno

Fare riferimento al diagramma A4 (pagina 7) per la procedura di rimozione e installazione del coperchio interno. Utilizzare un panno da cucina umido o spugna per pulire i coperchi interni principali e rimovibili. Prima di installare il coperchio interno, asciugare le superfici di entrambi i coperchi.

Pulizia della valvola a vapore rimovibile

La valvola a vapore è installata in un sedile speciale sul coperchio superiore del dispositivo. Fare riferimento al diagramma A5 (pagina 8) per la procedura di pulizia.

! ATTENZIONE! Per evitare deformazioni del sigillo di gomma della valvola, non torcerlo o tirarlo fuori durante la rimozione, la pulizia e l'installazione.

Rimozione della condensa

In questo modello, il condensato si accumula in una cavità speciale sul corpo del dispositivo intorno alla ciotola e sfocia in un contenitore speciale situato sul retro del dispositivo. Per pulire il contenitore, sciacquarlo con acqua corrente, seguendo le regole di cui sopra. Rimuovere ogni residuo di condensa nella cavità attorno alla ciotola con un panno da cucina.

Pulizia della camera di lavoro

In stretta conformità con le istruzioni di questo manuale, la probabilità di liquido, particelle alimentari o detriti che entrano nella camera di lavoro del dispositivo è minima. Se si è verificata una contaminazione significativa, le superfici della camera di lavoro devono essere pulite per evitare un funzionamento scorretto o danni al dispositivo.

STOP Prima di pulire la camera di lavoro del dispositivo, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e completamente raffreddato! Le pareti laterali della camera di lavoro, la superficie del disco riscaldante e l'alloggiamento del sensore di temperatura centrale (situato al centro del disco riscaldante) possono essere pulite inumidite (non bagnate!) spugna o panno. Se si usa il detersivo, si deve rimuovere accuratamente il residuo per evitare la comparsa di odore indesiderato durante la successiva cottura.

Se gli oggetti estranei entrano nella rientranza attorno al sensore di temperatura centrale, rimuoverli con cura con pinzette, senza premere sulla custodia del sensore.

Se la superficie del disco riscaldante è sporca, è consentito utilizzare una spugna idratata di media durezza o una spazzola sintetica.

i Con l'uso regolare del dispositivo nel tempo, il colore del disco riscaldante può cambiare completamente o parzialmente. Questo non è un segno di malfunzionamento e non influisce sul corretto funzionamento del dispositivo.

Trasporto e Magazzinaggio

Prima di conservare l'apparecchio assicurarsi che siano completamente asciutti tutti i componenti. Conservare l'apparecchio montato in luogo asciutto e ventilato, lontano da dispositivi di riscaldamento e dalla luce diretta del sole.

Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre l'apparato alle sollecitazioni meccaniche, che potrebbero danneggiarlo e/o cagionare danni alla confezione.

Conservare l'apparecchio imballato lontano dall'acqua e da altri liquidi.

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Sul display è apparso messaggio di errore E1-E4	Errore di sistema, possibile guasto della scheda di controllo o elemento di riscaldamento	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio e ricollegare l'apparecchio
Sul display è apparso messaggio di errore E5-E7	La protezione automatica contro il surriscaldamento è stata innescata	Non avviare il dispositivo con una ciotola vuota! Stacca il dispositivo dalla corrente, apri il coperchio e fai raffreddare il cibo per 10-15 minuti, poi continua con la cottura. Non aggiungere acqua nella ciotola durante il funzionamento dei programmi MULTI COOK (quando la temperatura è superiore ai 100°) e FRY Se la temperatura è impostata sopra i 120° nel programma FRY e sopra i 130° nel programma MULTI COOK, cucina con il coperchio aperto
L'apparecchio non si accende	Il cavo di alimentazione elettrica non è attaccato correttamente all'apparecchio e(o) alla presa	Assicuratevi che il cavo dell'alimentazione elettrica sia attaccato all'apposita uscita del prodotto e nell'apposita presa di corrente
	E' guasta la presa elettrica	Attaccare l'apparecchio ad una presa funzionante
	Mancanza di corrente elettrica	Assicurarsi della presenza della tensione nella rete elettrica. Se è assente rivolgersi al servizio della vostra casa
Il cibo si prepara troppo lentamente	Interruzione di alimentazione elettrica (livello della tensione non è stabile o troppo basso)	Rivolgersi al servizio della vostra casa
	Tra il recipiente e la resistenza sono finiti residui estranei o particelle (detriti, grani, pezzettini di cibo)	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Rimuovere accuratamente i residui
	il recipiente posizionato storto nel corpo del multicooker	Installate il recipiente in modo dritto
	il disco di riscaldamento è molto sporco	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Pulire il disco di riscaldamento
Durante processo di cottura sotto il coperchio dell'apparecchio esce il vapore.	Guasta impermeabilità del collegamento tra recipiente e coperchio interno del multicooker.	Il recipiente non è dritto nel corpo dell'apparecchio.
		Inserire il recipiente dritttamente.
Durante processo di cottura sotto il coperchio dell'apparecchio esce il vapore.	Guasta impermeabilità del collegamento tra recipiente e coperchio interno del multicooker.	Il coperchio non è chiuso adeguatamente o sotto il coperchio vi è un residuo estraneo.
		Controllare che non vi siano residui estranei (detriti, grani, o pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e, nel caso, rimuoveteli. Chiudere il coperchio del multicooker fino a sentire il click di aggancio.
		La guarnizione sul coperchio interno è molto sporca, deformata o danneggiata.
		Controllare lo stato della guarnizione sul coperchio interno dell'apparecchio. Nel caso procedere con la sostituzione.



Nel caso in cui non siate riusciti a eliminare i difetti, si prega di consultare il centro di assistenza autorizzato.

**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.

 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.

Las instrucciones de seguridad e instrucciones de uso que incluye este manual no abarcan todas las situaciones posibles que pueden suceder durante el uso del aparato. Al usar el aparato el usuario tiene que regirse por el sentido común, tener cuidado y estar atento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.
- Este dispositivo eléctrico ha sido diseñado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

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

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.

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

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

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Use el electrodoméstico a una altura de no más de 2000 m.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

STOP Está prohibido cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.

- 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. Man-

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

STOP

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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-M90E	Recubrimiento de la taza.....	cerámico, de antiquemadura
Potencia.....	860-1000 W	Display LED.....	hay, de color
Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-calentamiento.....	hay
Defensa contra daños por descarga eléctrica.....	clase I	Tamaño.....	377 x 285 x 240 mm
Volumen de la taza.....	5 l	Peso neto.....	3,4 kg

Programas

1. MULTI COOK (MULTICOCINERO)	7. PASTA (MACARRONES)	12. PILAF (PAELLA)
2. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)	8. SLOW COOK (COCCIÓN A FUEGO LENTO)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/MASA)
3. STEW (GUISADO)	9. BOIL (HERVIR)	14. PIZZA
4. FRY (FREIR)	10. BAKE (HORNEAR)	15. BREAD (PAN)
5. SOUP (SOPA)	11. GRAIN (CEREALES)	16. DESSERT (POSTRES)
6. STEAM (VAPOR)		17. QUICK COOK (COCCIÓN EXPRESA)

Funciones

Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento).....	hay, hasta 24 horas
Desactivación preliminar del autocalentamiento.....	hay
Calentamiento del plato.....	hay, hasta 24 horas
Arranque suspenso.....	hay, hasta 24 horas

Equipo estándar

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

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios. Las especificaciones técnicas permiten un error del ±10%.

Estructura de la multiolla RMC-M90E (esquema A1, p. 4)

1. Tapa del instrumento	9. Cuchara plana
2. Tapa interior desmontable	10. Cucharón
3. Taza	11. Vaso mensurado
4. Botón de apertura de la tapa	12. Contenedor para la preparación al vapor
5. Panel de mando con el display	13. Cesta con el mango para asar en la grasa
6. Cuerpo	14. Soporte para el cucharón/cuchara
7. Mango para la transportación	15. Cable de alimentación eléctrica
8. Válvula de vapor desmontable	16. Recipiente para recoger condensado

Panel de mando (esquema A2, p. 5)

La multiolla REDMOND RMC-M90E está equipada con el panel de mando sensorial con el display de cristales líquidos de color multifuncional.

1. Reheat/Cancel ("Recalentar/Cancelar") – activación/desactivación de la función del calentamiento, interrupción del funcionamiento del programa de preparación, anulación de los ajustes realizados.
2. Time Delay ("Arranque suspenso") – activación del modo de ajuste del tiempo del arranque suspenso.
3. Temperature ("Temperatura") – ajuste del valor de la temperatura en el programa MULTI COOK.
4. Hour ("Hora") – selección del valor de la hora en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
5. Min ("Minutos") – selección del valor de los minutos en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
6. QUICK COOK ("Cocción expresa") – activación del programa QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm ("Menú/Conservador de calor") – selección del programa automático de la preparación; desactivación preliminar del autocalentamiento.
8. Start – activación del modo establecido de la preparación.
9. Display.

Estructura del display (esquema A3, p. 6)

1. Indicador de realización del programa automático QUICK COOK.
2. Indicador del funcionamiento del programa de preparación/calentamiento.
3. Indicador de las etapas de la preparación.
4. Indicador de la temperatura establecida en el programa MULTI COOK.
5. Indicador de la acción de la función Time Delay.
6. Indicador del modo de indicaciones del temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador del programa de preparación automático elegido.

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

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.*

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

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.

! ¡ATENCIÓN! *Está Prohibido levantar el dispositivo con el tazón lleno por el mango.*

No encienda el dispositivo sin el interior del recipiente o el recipiente vacío – en caso de Inicio accidental del programa de cocción que dará lugar a un recalentamiento crítico del dispositivo o dañar el Revestimiento antiadherente. Antes de freír los productos, vierta un poco de aceite vegetal o de girasol en el recipiente.

STOP ¡ATENCIÓN! *¡Está Prohibido levantar el dispositivo por las asas del tazón!*

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Ajuste del tiempo de la preparación

En la multiolla REDMOND RMC-M90E se puede ajustar independientemente el tiempo de preparación de cada programa (excepto el programa QUICK COOK). El paso de cambio y la banda posible del tiempo establecido dependen del programa de preparación elegido. Para cambiar el tiempo:

1. Después de la selección del programa de preparación, al presionar el botón Hour, ajustar el valor del reloj. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
2. Al presionar el botón Min, ajustar el valor de los minutos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar el botón Hour hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón Min, ajustar el valor necesario de los minutos.
4. Después del fin del ajuste del tiempo de preparación (el display sigue parpadeando), pasar a la siguiente etapa según el algoritmo del programa de preparación elegido. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón Reheat/Cancel, luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.

i *En caso de ajuste manual del tiempo de preparación tomar en consideración la banda posible de los ajustes y el paso de ajuste previsto según el programa de preparación elegido con anticipación conforme a la tabla de ajustes de fábrica.*

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

En algunos programas automáticos el recuento del tiempo establecido de preparación comienza sólo después de la salida del instrumento a la temperatura de trabajo establecida. Por ejemplo, al verter el agua fría y ajustar el tiempo de preparación de 5 minutos en el programa STEAM, la activación del programa y el recuento inverso del tiempo de preparación establecido comenzará sólo después de la ebullición del agua y formación de una cantidad suficiente del vapor en la taza.

El programa PASTA prevé que el agua se lleve hasta la ebullición, la carga de los ingredientes y su preparación futura. La señal sonora avisará sobre el momento de la ebullición del agua y la necesidad de la carga de los productos. El recuento repetido del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comenzará después de la presión repetida del botón Start.

Función Time Delay ("Arranque suspenso")

La función permite establecer el intervalo del tiempo después del fin del cual el plato debe ser preparado (teniendo cuenta del tiempo de funcionamiento del programa). Se puede ajustar el tiempo en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. Es necesario tomar en consideración que el tiempo de demora debe ser mayor que el tiempo de preparación ajustado, en caso contrario el programa comenzará el funcionamiento inmediatamente después de la presión del botón Start.

Usted puede establecer el tiempo del arranque suspenso después de la selección del programa automático, el ajuste de los valores de la temperatura y del tiempo de preparación.

1. Activar el modo de ajuste del tiempo para el arranque suspenso por presionar el tiempo Time Delay. La inscripción aparecerá Time Delay en el display, y el temporizador comenzará a parpadear.
2. Al presionar el botón Hour cambiar el valor del reloj según los pasos. El formato del tiempo establecido es de 24 horas. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. Al presionar el botón Min, cambiar el valor de los minutos según los pasos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
4. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar consecutivamente el botón Hour en el modo de ajuste del reloj hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón Min, ajustar el valor necesario de los minutos.
5. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón Reheat/Cancel, luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.
6. Después de la terminación del ajuste del tiempo presionar y mantener el botón Start durante unos segundos. El indicador del funcionamiento de la función Time Delay se encenderá, la realización del programa y el recuento inverso del tiempo comenzarán.
7. El plato será preparado, al pasar el tiempo asignado. Después de la terminación del programa la función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (Conservador de calor) se activará y el indicador Reheat/Cancel del botón se encenderá.
8. Para la desactivación del autocalentamiento presionar el botón Reheat/Cancel. El indicador del botón se apagará.

i *La función del arranque suspenso es accesible para todos los programas automáticos de la preparación, excepto los programas FRY, PASTA y QUICK COOK.*

No se recomienda usar la función Time Delay, si la receta contiene los productos de leche y otros productos averiados (huevo, leche fresca, carne, queso etc.).

En caso de ajuste del tiempo en la función Time Delay es necesario tomar en consideración que el recuento del tiempo en el programa STEAM comienza sólo después de alcanzar la multiolla la temperatura de trabajo necesaria (después de la ebullición del agua).

Función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados Keep Warm (Conservador de calor)

Se activa automáticamente inmediatamente después del fin del funcionamiento del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato acabado dentro de los límites de 70-75°C durante 24 horas. Con el autocalentamiento activo el indicador el botón Reheat/Cancel luce, el recuento directo del tiempo de funcionamiento en este modo se presenta en el display. En caso de necesidad el autocalentamiento puede ser desactivado, al presionar y al mantener el botón Reheat/Cancel durante algunos segundos.

Desactivación preliminar del autocalentamiento

Después del fin del funcionamiento del programa de preparación la activación del autocalentamiento no es deseable siempre. Teniendo cuenta de esto la posibilidad de la desactivación previa de esta función durante la activación o el funcionamiento del programa de preparación principal está prevista en la multiolla REDMOND RMC-M90E. Para esto durante el arranque o el funcionamiento del programa presionar y mantener el botón Menu / Keep Warm durante algunos segundos hasta que el indicador del botón Reheat/Cancel se apague. Presionar el botón Menu / Keep Warm una vez más para activar de nuevo el autocalentamiento (el indicador del botón Reheat/Cancel se encenderá).

Función de calentamiento de los platos

Se puede usar la multiolla REDMOND RMC-M90E para el calentamiento de los platos fríos. Para esto:

1. Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multiolla.
2. Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
3. Presionar y mantener el botón Reheat/Cancel durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del calentamiento.

El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70-75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 24 horas. En caso de necesidad se puede parar el calentamiento, al presionar y al mantener el botón Reheat/Cancel durante algunos segundos hasta que los indicadores correspondientes se apaguen en el display y en el botón.



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

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



¡IMPORTANTE! Cuando utilice el dispositivo de agua hirviendo (por ejemplo, cuando hierva productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C, esto puede resultar en un sobrecalentamiento y un fallo del dispositivo. Por la misma razón, NO use los programas BAKE, FRY, BREAD para hervir agua.

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multiolla según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza está instalada sin sesgos y se contacte ajustadamente con el elemento calorífero.



Al usar la olla multifunción, use solo el bol suministrado o compatible con este modelo. Visite www.redmond.company para ver los bols compatibles. NO use otros utensilios.

NO procese los alimentos directamente en el bol. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente, deformar el bol y arruinar el electrodoméstico.

3. Cerrar la tapa de la multiolla hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.



¡ATENCIÓN! Si usted cocina a altas temperaturas usando una gran cantidad de aceite vegetal, siempre deje la tapa del dispositivo abierta.

4. Al presionar el botón Menu / Keep Warm, elegir el programa de preparación necesario (el indicador del programa correspondiente se encenderá en el display).
5. Si el tiempo de preparación establecido por defecto no es conveniente para Usted, puede cambiar este valor por presionar los botones Hour y Min.
6. En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función Time Delay no es accesible en caso de empleo de los programas FRY, PASTA y QUICK COOK.
7. Para la activación del programa de preparación presionar y mantener el botón Start durante algunos segundos hasta que los indicadores de los botones Start y Reheat/Cancel se enciendan. La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán. En el programa STEAM el recuento inverso comenzará después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza; en el programa PASTA – después de la ebullición del agua en la taza, la colocación de los productos y la presión repetida del botón Start.
8. En caso de necesidad se puede desactivar de antemano la función del autocalentamiento, al presionar y al mantener el botón Menu / Keep Warm hasta que el indicador del botón Reheat/Cancel se apague. La presión repetida del botón Menu / Keep Warm activará de nuevo esta función. La función del autocalentamiento es inaccesible en caso de empleo de los programas YOGURT/DOUGH y BREAD.
9. La señal sonora les avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego en dependencia del programa elegido o ajustes corrientes el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador del botón Reheat/Cancel luce) o en el modo de espera (el indicador del botón Start parpadea).
10. Cesar el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón Reheat/Cancel durante algunos segundos para anular el programa introducido.



Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro de recetas que se adjunta a la multicoccina REDMOND RMC-M90E y es elaborada especialmente para este modelo.

En la sección de Consejos de Cocina puedes encontrar respuestas a las preguntas más frecuentes.



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

Programa MULTI COOK

Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa MULTI COOK la multiolla REDMOND RMC-M90E puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá a preparar el plato casi según cualquier receta que le interesa de las que se presenta en el antiguo libro de culinaria o de Internet.

Para su comodidad en caso de preparación de los platos con la temperatura hasta 80°C la función del autocalentamiento es desactivada. En caso de necesidad se puede activarla manualmente, al presionar y al mantener el botón Menu / Keep Warm durante algunos segundos después de la activación del programa de preparación hasta que el indicador Reheat/Cancel se enciende.

El tiempo de preparación de 15 minutos es establecido por defecto en el programa MULTI COOK, la temperatura de preparación es de 100°C por defecto.

La banda de regulación manual de la temperatura (se cambia en caso de presión del botón Temperature): 35°C – 170°C con el paso de cambio de 5°C.

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



Si utiliza el programa MULTI COOK para el agua hirviendo (por ejemplo, cuando cocine productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C.

Programa OATMEAL

Se recomienda para preparar las papillas a base de leche. El tiempo de preparación es de 10 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible.

El programa OATMEAL está destinado para preparar la papilla con el empleo de la leche pasteurizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la lecha y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:

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

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



Si el resultado deseable no ha sido alcanzado en el programa t, usar el programa universal MULTI COOK. La temperatura óptima de preparación de la papilla a base de leche es de 95°C. Establecer la cantidad de los ingredientes y el tiempo de preparación según la receta.

Programa STEAM

Se recomienda para la preparación al vapor de las verduras, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú para los niños. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

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

1. Verter 600-1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Seguir las instrucciones del p. 3-10 de la sección "Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos".



El recuento inverso del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comienza después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza.

Si Usted no use los ajustes automáticos del tiempo en este programa, usar la tabla del tiempo recomendado para la preparación al vapor para diferentes productos.

Programa BREAD

Se recomienda para la cocción de diferentes tipos del pan de la harina de trigo y con la adición de la harina de centeno. El programa prevé el ciclo completo de preparación de la fermentación de la pasta hasta la cocción. El tiempo de preparación es de 3 horas por defecto en el programa.

- Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 6 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. La función de autocalentamiento no es accesible en este programa.
- Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca 1/2 en la superficie interior de la taza.
- Se debe tomar en cuenta que durante la primera hora del funcionamiento del programa la fermentación de la pasta se realiza, y luego la misma cocción se realiza.



Antes de usar la harina, se recomienda cernerla para la saturación con oxígeno y la eliminación de las impurezas. No se recomienda usar la función Time Delay, pues esto puede influir en la calidad de la cocción.

¡No abrir la taza de la multiolla hasta la terminación completo del proceso de la cocción! La calidad del producto cocido depende de esto.

Recomendamos usar las mezclas acabadas para la preparación del pan para reducir el tiempo y simplificar la preparación.

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

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Atrancue suspenso	Espera del paso en el modo de trabajo	Autocalentamiento
MULTI COOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad del ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación	15 min	5 min - 1 hora / 1 min 1 hora - 12 horas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparación de las papillas a base de leche	10 min	5 min - 1 hora / 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, pescado, verduras, aderezos y platos de muchos componentes	1 hora	20 min - 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Asado de la carne, pescado, verduras, y platos de muchos componentes	15 min	5 min - 1 hora / 30 min / 1 min			✓
SOUP	Preparación de los caldos, sopas de sazónamiento, sopas de verduras y frías	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Preparación de la carne, pescado, verduras y otros productos al vapor	15 min	5 min - 2 horas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias de diferentes tipos del trigo; cocción de las salchichas, raviolis y otros productos semiacabados. Después de la activación del programa esperar la señal sonora que informa sobre el inicio de la ebullición del agua, cargar los ingredientes, cerrar la tapa del instrumento y presionar el botón Start. Luego el recuento inverso del tiempo de preparación comenzará.	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparación de la leche cocida a fuego lento, los platos estofados, morcillo, galantina, aspic	5 horas	1 hora - 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cocción de las verduras y los leguminosos	40 min	5 min - 2 horas / 5 min	✓		✓
BAKE	Cochura de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado.	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Atrancue suspenso	Espera del paso en el modo de trabajo	Autocalentamiento
GRAIN	Preparación de diferentes granos y aderezos. Cocción de las papillas delezables en el agua	35 min	5 min - 4 horas / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparación de diferentes tipos del plov (con carne, pescado, polvo, verduras)	1 hora	20 min - 1 hora / 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Preparación de diferentes tipos del yogur	8 horas	6 horas - 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Preparación de la pizza	25 min	20 min - 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparación del pan de la harina de centeno y de trigo (Incluso la etapa de fermentación de la pasta)	3 horas	1 hora - 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparación de diferentes postres de las frutas y bayas frescas	1 hora	5 min - 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparación rápida del arroz, papillas delezables a base del agua				Apagado automático después de la ebullición completa del agua	✓

III. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

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

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.
Selección fracusada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. Los ingredientes son cortados en trozos demasíadamente grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas.	Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realidad. La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.	

Causas posibles del problema		Modos de la resolución
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.		Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación.
En caso de asar: Usted ha vertido una cantidad excesivamente grande del aceite vegetal. Exceso de la humedad en la taza. No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.		En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente. No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.		Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
En caso de cocción (la pasta no se cocinó bien):	Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
	Usted ha colocado excesivamente mucha pasta en la taza.	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cocción colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

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

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la leche se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.
El producto forma una espuma	Se recomienda enjuagar el producto a fondo, quitar la válvula o cocinar con la tapa abierta

EL PLATO SE QUEMA

La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. El recubrimiento antiguamente de la taza es deteriorado.	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la taza sea lavada bien y el recubrimiento de antiguamente no tenga deterioros.
---	--

El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiado tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme es necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.
En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad excesiva de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es excesivamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cocción: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (no se debe verter el aceite en la taza).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

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

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

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

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

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

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

Tiempo recomendado de preparación de los diferentes productos al vapor

Producto	Peso, g (cantidad)	Cantidad del agua, ml	Tiempo de preparación, min
Filete de la carne de cerdo / carne de vaca (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
Filete de la carne de carnero (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
Filete del pollo (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Albondiguillas / croquetas	180 (6 pzs.) / 450 (3 pzs.)	500	10/15
Pescado (filete)	500	500	10
Langostinos de ensalada (limpiados, cocidos congelados)	500	500	5
Patatas (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Zanahoria (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
Remolacha (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	95
Verduras (helados en maduro)	500	500	10
Huevo	3 pzs.	500	10

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

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

Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
35	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre	105	Preparación de la galantina
40	Preparación del yogur	110	Esterilización
45	Levadura	115	Preparación del almibar de azúcar
50	Fermentación	120	Preparación del morcillo
55	Preparación del caramelo	125	Preparación de la carne estofada
60	Preparación del té verde, alimentos infantiles	130	Preparación del gratin
65	Preparación de la carne en el embalaje de vacío	135	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
70	Preparación del ponche	140	Curación al humo
75	Pasterización, preparación del té blanco	145	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
80	Preparación del vino tinto caliente con especias	150	Cocción de la carne en laminilla
85	Preparación del requesón o platos que requieren el largo tiempo para la preparación	155	Asado de los artículos de la pasta de levadura
90	Preparación del té rojo	160	Asado del pollo

Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
95	Preparación de las papillas a base de leche	165	Asado de los filetes
100	Preparación del merengue, confitura	170	Asado en grasa (patatas fritas, nuggets de polvo)

IV. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Preparación del fondue
- Asado en la grasa
- Preparación del requesón, queso
- Pasterización de los productos líquidos
- Calentamiento de los productos para los niños
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal

V. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

La compra de accesorios complementarios de REDMOND RMC-M90E, así como conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.com/ru o en las tiendas oficiales autorizadas.

VI. MANTENIMIENTO DEL APARATO

Normas y recomendaciones generales

- Antes de usar por primera vez la olla multifunción o de eliminar el olor a comida después de cocinar, se recomienda verter en el bol 0,5 l de agua y procesar dentro del bol medio limón cortado en rodajas durante 15 minutos usando el programa STEAM.
- Si no utiliza el dispositivo durante mucho tiempo, desenchúfelo. La cámara de trabajo, incluidos el disco de Calefacción, el cuenco, la tapa interior, el recipiente de condensado y la válvula de vapor deben estar limpios y secos.
- Antes de limpiar el dispositivo, asegúrese de que está desenchufado y completamente frío. Para la limpieza, utilice un paño suave y detergente para lavar los platos.

⚠ No utilice toallitas gruesas o esponjas o pastas abrasivas cuando limpie el dispositivo. También es inaceptable utilizar cualquier sustancia químicamente agresiva o de otro tipo que no se recomiende para su uso en objetos en contacto con alimentos.

STOP No sumergir el dispositivo en el agua o colocarlo bajo un chorro de agua!

- Tenga cuidado al limpiar las partes de goma (silicona) del dispositivo: su daño o deformación puede causar un mal funcionamiento del dispositivo.
- El cuerpo del dispositivo se puede limpiar a medida que se ensucia. El cuenco, la tapa interior, el recipiente de condensado y la válvula de vapor extraíble deben limpiarse después de cada uso. El condensado formado en el proceso de cocinar en el dispositivo, quitar después de cada uso del dispositivo. Limpie las superficies interiores de la cámara de trabajo según sea necesario.

Limpieza del cuerpo

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño de cocina suave y húmedo o una esponja. Es posible utilizar un agente de limpieza delicado. Para evitar posibles manchas de agua y manchas en el cuerpo, se recomienda que se limpie la superficie seca.

Limpieza del tazón

El cuenco puede limpiarse tanto manualmente con una esponja blanda y un detergente para el lavavajillas, como en el lavavajillas (de acuerdo con las recomendaciones de su fabricante).

Si está muy sucio, vierta agua tibia en el bol y déjelo en remojo por un rato, luego limpie. Asegúrese de secar la superficie exterior del recipiente antes de instalarlo en el cuerpo del dispositivo.

Con el funcionamiento regular de la taza, el color de su revestimiento interno antiadherente puede cambiar total o parcialmente. Esto no es una señal de un defecto del tazón.

Limpieza de la tapa interior

Consulte el diagrama A4 (página 7) para el procedimiento para quitar e instalar la tapa interna. Use un paño húmedo de cocina o una esponja para limpiar las tapas internas principales y extraíbles. Antes de instalar la tapa interior, limpie las superficies de ambos párpados.

Limpieza de la válvula de vapor extraíble

La válvula de vapor se instala en un asiento especial en la tapa superior del aparato. Consulte el diagrama **A5** (página 8) para el procedimiento de limpieza.

STOP ¡ATENCIÓN! Para evitar la deformación del sello de goma de la válvula, no gire o tire de él al retirar, limpiar e instalar.

Eliminación de condensado

En este modelo, el condensado se acumula en una cavidad especial en el cuerpo del dispositivo alrededor del tazón y fluye en un recipiente especial situado en la parte posterior del dispositivo. Para limpiar el recipiente, enjuagarlo bajo el agua corriente, siguiendo las reglas anteriores. Retire cualquier resto de condensación en la cavidad alrededor del tazón con un paño de cocina.

Limpieza de la cámara de trabajo

En estricto cumplimiento de las instrucciones de este manual, la probabilidad de líquido, partículas de alimentos o desechos que entran en la cámara de trabajo del dispositivo es mínima. Si se ha producido una contaminación significativa, las superficies de la cámara de trabajo deben limpiarse para evitar un funcionamiento incorrecto o daños al dispositivo.

STOP Antes de limpiar la cámara de trabajo del dispositivo, asegúrese de que el aparato está desenchufado y completamente enfriado!

Las paredes laterales de la cámara de trabajo, la superficie del disco de calentamiento y el alojamiento del sensor de temperatura central (situado en el centro del disco de calentamiento) se puede limpiar humedecido (no mojado!) esponja o tela. Si utiliza detergente, debe eliminar cuidadosamente el residuo para evitar la aparición de olor no deseado durante la cocción de la sabiduría.

Si los objetos extraños entran en el hueco alrededor del sensor de temperatura central, retírelos cuidadosamente con pinzas, sin presionar el alojamiento del sensor.

Si la superficie del disco de calentamiento está sucia, se le permite utilizar una esponja de dureza media humedecida o un cepillo de billetes.

i Con el uso regular del dispositivo a lo largo del tiempo, el color del disco de calentamiento puede cambiar total o parcialmente. Esto no es un signo de mal funcionamiento y no afecta al correcto funcionamiento del dispositivo.

Transporte y Almacenamiento

Antes de guardar y después de su uso limpie y seque totalmente todos los componentes del aparato. Guarde el aparato en un lugar seco y ventilado lejos de aparatos de calefacción y rayos directos del sol.

Al transportar y guardar el aparato está prohibido someterlo a efectos mecánicos que pueden llevar a estropear el aparato y/o a la rotura del embalaje.

Es necesario proteger el embalaje del agua y otros líquidos.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
El display muestra un mensaje de error: E1-E4	Error del sistema, un posible fallo de la tarjeta de control o del elemento calefactor	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Cierre la cubierta, enchufe el aparato a la red eléctrica de nuevo.
El display muestra un mensaje de error: E5-E7	Se activó la protección automática contra sobrecalentamiento.	No encienda el electrodoméstico si el bol está vacío. Desconecte el dispositivo del suministro eléctrico, abra la tapa y deje enfriar de 10 a 15 minutos, luego siga cocinando. No agregue agua al bol durante la operación de los programas FRY y MULTI COOK (cuando la temperatura está configurada a más de 100°C). Si la temperatura está configurada a más de 120°C en el programa FRY y a más de 130°C en el programa MULTI COOK, cocine con la tapa abierta.

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
El aparato no funciona	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable está conectado a un conector extraíble correspondiente en el dispositivo y enchufado.
	Toma eléctrica defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de trabajo.
El plato se está cocinando demasiado tiempo	En la red eléctrica hay corriente	Compruebe la tensión de red. Si no tiene, por favor póngase en contacto con la compañía que le suministra a su casa.
	Interrupción de alimentación o de electricidad (nivel de voltaje es inestable o por debajo de lo normal)	Compruebe que la línea de alimentación de voltaje es estable. Si es inestable o por debajo de lo normal, consulte a la compañía que suministra a su casa el servicio.
El plato se está cocinando demasiado tiempo	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay un objeto o han caído partículas (polvo, cereales, trozos de comida)	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Retire cualquier objeto o partículas extrañas
	El recipiente en el cuerpo del multicocción no está bien colocado.	Ponga el recipiente bien colocado y equilibrado, sin distorsiones.
	El disco de calefacción está muy sucio.	Desenchufe el aparato y que se enfríe. Limpie el disco calefacción
Durante la cocción se escapa el vapor del aparato por debajo de la cubierta	El recipiente está instalado en la carcasa de manera desigual	Ponga el recipiente en forma pareja, sin distorsiones.
	Fallo entre la unión hermética que une el recipiente y la tapa interior del multicocción.	Compruebe si hay algún objeto (basura, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del aparato, elimínelos. Siempre cierre la tapa del multicocción hasta que chasquee.
	La junta de goma en la parte interior de la tapa está muy sucia, deformada o dañada	Compruebe el estado de la goma de estanqueidad en la cubierta interior del dispositivo. Tal vez sea necesario sustituirla.

i En caso de que sea imposible solucionar el defecto, diríjase al servicio técnico autorizado.



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 deseché 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.

⚠ Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.

As medidas de segurança e as instruções contidas neste manual não cobrem todas as situações possíveis que possam surgir durante o funcionamento do aparelho. Ao operar o dispositivo o usuário deve-se guiar pelo senso comum, ser cauteloso e atento.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Esta unidade é destinada para o uso em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

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

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

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

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Utilize o eletrodoméstico a uma altitude inferior a 2000 m.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente.

STOP *É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

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

Características técnicas

Modelo.....	RMC-M90E	Revestimento da taça.....	antiaderente, cerâmico
Potência.....	860-1000 W	Ecrã LED.....	há, a cores
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz	Aquecimento 3D.....	há
Protecção de descarga eléctrica.....	classe I	Dimensões.....	377 × 285 × 240 mm
Volume da taça.....	5 l	Peso líquido.....	3,4 kg

Programas

1. MULTI COOK (MULTI-COZINHEIRO)	7. PASTA (MACARRÃO)	13. YOGURT/DOUGH (IOGURTE/MASSA)
2. OATMEAL (PAPAS COM LEITE)	8. SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)	14. PIZZA
3. STEW (GUISADO)	9. BOIL (COZEDURA)	15. BREAD (PANIFICAÇÃO)
4. FRY (FRITURA)	10. BAKE (PASTELARIA)	16. DESSERT (SOBREMESA)
5. SOUP (SOPA)	11. GRAIN (CEREAIS)	17. QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA)
6. STEAM (VAPOR)	12. PILAF (PAELHA)	

Funções

Manutenção de temperatura dos pratos prontos (aquecer).....	há, até 24 horas
Desligação prévia do aquecer.....	há
Aquecimento do prato.....	há, até 24 horas
Início programado.....	há, até 24 horas

Conjunto

Panela eléctrica.....	1 ud.	Colher rasa.....	1 ud.
Taça.....	1 ud.	Livro "100 receitas".....	1 ud.
Recipiente para cozer a vapor.....	1 ud.	Suporte para colher/colherão.....	1 ud.
Cesto para fritura profunda com pega.....	1 ud.	Manual de operação.....	1 ud.
Copo de medição.....	1 ud.	Caderneta de serviço.....	1 ud.
Colherão.....	1 ud.	Fio eléctrico.....	1 ud.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

Construção da panela eléctrica RMC-M90E (esquema A1, p. 4)

1. Tampa do aparelho	7. Pega de transporte	13. Cesto para fritura profunda
2. Tampa interior removível	8. Válvula de vapor removível	14. Suporte para colherão ou colher
3. Taça	9. Colher rasa	15. Cabo de alimentação
4. Botão de abertura da tampa	10. Colherão	16. Reservatório para recolha de condensado
5. Painel de controlo com ecrã	11. Copo de medição	
6. Corpo	12. Recipiente para cozer a vapor	

Painel de controlo (esquema A2, p. 5)

A panela eléctrica REDMOND RMC-M90E é equipada com o painel de controlo sensor com o ecrã LED a cores de múltiplas funções.

1. Reheat/Cancel ("Aquecer/Cancelar") – ligação/desligação da função de aquecimento, interrupção do programa de cozimento, anulação das definições instaladas.
2. Time Delay ("Início programado") – ligação do regime de definição da hora do início programado.
3. Temperature ("Temperatura") – definição da temperatura no programa MULTI COOK.
4. Hour ("Horas") – selecção do valor de horas nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
5. Min ("Minutos") – selecção do valor de minutos nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
6. QUICK COOK ("Cozimento rápido") – lançamento do programa QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm ("Menu/Aquecer") – selecção do programa automático de cozimento; desligação prévia do aquecimento automático.
8. Start – ligação do regime de cozimento indicado.
9. Ecrã.

Composição do ecrã (esquema A3, p. 6)

1. Indicador de funcionamento do programa automático QUICK COOK.
2. Indicador de funcionamento do programa de cozimento/aquecimento.
3. Indicador de etapas de cozimento
4. Indicador de temperatura indicada no programa MULTI COOK.
5. Indicador da função Time Delay.
6. Indicador do regime de indicações do temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador do programa automático de cozimento seleccionado.

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

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!*

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. "Limpeza e cuidados").

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 robot 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.

⚠ *ATENÇÃO! É proibido levantar o dispositivo com a taça cheia pelo cabo.*

Não ligue o dispositivo sem o interior da tigela ou tigela vazia – em caso de início acidental do programa de cozedura que levará a um sobreaquecimento crítico do dispositivo ou danificar o revestimento não-stick. Antes de fritar produtos, despeje um pouco de óleo vegetal ou de girassol na tigela.

STOP *ATENÇÃO! É proibido levantar o dispositivo pelas pegadas da tigela!*

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA**Definição do tempo de cozimento**

Na panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode indicar tempo de cozedura para cada programa (excepto o programa QUICK COOK). O passo de alteração e a possível faixa de indicação do tempo depende do programa de cozimento escolhido. Para alterar a hora:

1. Depois de seleccionar o programa carregando no botão Hour instale o valor das horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
2. Com o botão Min altere o valor de minutos. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Se for preciso indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora carregue no botão Hour até anular o valor de horas. Com o botão Min indique o valor necessário de minutos.
4. Depois de indicar o tempo de cozimento (o ecrã continuará a piscar) passe à próxima etapa correspondente ao algoritmo do programa de cozimento seleccionado. Para anular as definições feitas carregue no botão Reheat/Cancel e introduza novamente o programa desde o início.

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

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

Nalguns programas automáticos a contagem do tempo indicado começa só depois do aparelho atingir a temperatura operacional indicada. Por exemplo, se inserir água fria e instalas no programa STEAM o tempo de cozimento de 5 minutos, o

programa será lançado e a contagem decrescente vai começar só depois de fervura da água e formação da quantidade de vapor suficiente dentro da taça.

O programa PASTA prevê a fervura da água, introdução de ingredientes e a sua futura cozedura. O momento de fervura de água e de necessidade de introdução de ingredientes é acompanhado pelo sinal sonoro. A contagem decrescente de funcionamento do programa de cozimento começa depois de carregar novamente no botão Start.

Função Time Delay ("Início Programado")

A função permite indicar o intervalo de tempo após o qual o prato deve estar pronto (a contar com o tempo de funcionamento do programa). O tempo pode ser marcado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. Deve tomar em conta que o tempo de demora deve ser superior ao tempo de cozimento definido, caso contrário o programa vai começar a funcionar logo depois de carregar no botão Start.

Pode indicar o tempo do início programado depois de escolher o programa automático, definir os valores de temperatura e do tempo de cozimento.

1. Carregando no botão Time Delay ligue o regime de definição do tempo do início programado. Vão aparecer as palavras Time Delay no ecrã e o temporizador vai começar a piscar.
2. Carregando no botão Hour altere o valor de horas passo a passo. O formato da hora é de 24 horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Com o botão Min altere o valor de minutos passo a passo. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
4. Em caso de necessidade de indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora em regime de instalação de horas carregue no botão Hora até anular as horas. A seguir com o botão Min indique o valor necessário de minutos.
5. Para cancelar as definições feitas carregue no botão Reheat/Cancel e volte a introduzir o programa todo de cozimento novamente.
6. Depois de concluir a definição da hora carregue e segure no botão Start por alguns segundos. Vai acender-se o indicador da função Time Delay, será começada a execução do programa e a contagem decrescente do tempo.
7. Passado o tempo indicado o prato estará pronto. Após a conclusão do programa será automaticamente ligada a função de manutenção da temperatura dos pratos prontos (aquecer) e vai acender-se o indicador do botão Reheat/Cancel.
8. Para desligar o aquecimento automático carregue no botão Reheat/Cancel. O indicador do botão será apagado.

i A função do início programado é disponível para todos os programas automáticos de cozimento excepto os programas FRU, PASTA e QUICK COOK.

Não é aconselhável usar a função Time Delay se a receita contém ingredientes lácteos ou outros alimentos que se estragam rapidamente (ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.).

Indicando o tempo na função Time Delay deve tomar em conta que a contagem do tempo no programa STEAM vai começar só após a panela atingir a temperatura operacional necessária (depois de água ferver).

Função de manutenção de temperatura dos pratos prontos Keep Warm (Aquecer)

Liga-se automaticamente logo depois de conclusão do programa de cozimento e pode manter a temperatura do prato pronto na faixa de 70 a 75 °C durante 24 horas. Com aquecimento automático ligado está aceso o indicador do botão Reheat/Cancel, e o ecrã mostra a contagem directa do tempo de operação no determinado regime. Em caso de necessidade o aquecimento automático pode ser desligado por carregar e segurar durante uns segundos no botão Reheat/Cancel.

Desligação prévia do aquecimento automático

A ligação do aquecimento automático no fim de funcionamento do programa nem sempre é desejável. Para estes casos a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E permite antecipadamente desactivar esta função durante o lançamento ou funcionamento do programa principal de cozimento. Para isso durante o lançamento ou funcionamento do programa carregue e segure por uns segundos no botão Menu / Keep Warm, até o indicador do botão Reheat/Cancel ficar apagado. Para voltar a ligar o aquecimento automático carregue no botão Menu / Keep Warm novamente (o indicador do botão Reheat/Cancel vai acender-se).

Função de aquecimento dos pratos prontos

A panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode ser usada para aquecer pratos frios. Para isso:

1. Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da panela eléctrica.
2. Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
3. Carregue e segure por uns segundos o botão Reheat/Cancel até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.

O aparelho vai aquecer o prato até 70-75 °C e continuará a manter esta temperatura durante 24 horas. Em caso de necessidade o aquecimento pode ser parado por carregar e segurar no botão Reheat/Cancel, até os respectivos indicadores do ecrã e do botão ficarem apagados.



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



Ordem geral de utilização dos programas automáticos

IMPORTANTE! Ao usar a água a ferver o dispositivo (por exemplo, quando estiver a ferver produtos), NÃO defina a temperatura de cozedura acima de 100°C. Isso pode resultar em superaquecimento e falha do dispositivo. Pela mesma razão, NÃO use os programas BREAD, FRU e BAKE para ferver a água.



Utilize apenas a taça fornecida ou compatível com este modelo ao utilizar a multicooker. Consulte www.redmond.company para encontrar taças compatíveis. NÃO utilize quaisquer outros utensílios!

NÃO processe alimentos diretamente na taça! Isto poderá danificar o revestimento antiaderente, deformar a taça e danificar o eletrodoméstico.



Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica. **ATENÇÃO!** Se cozinhar a altas temperaturas utilizando uma grande quantidade de óleo vegetal, deixe sempre a tampa do dispositivo aberta.

1. Prepare (mede) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na taça da panela eléctrica de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e densamente encaixada ao elemento de aquecimento.
3. Carregando no botão Menu / Keep Warm escolha um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
4. Se não está contente com o tempo de cozimento pré-definido, pode alterar o seu valor carregando nos botões Hour e Min. Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função Time Delay é indisponível par os programas FRU, PASTA e QUICK COOK.
5. Para lançar o programa carregue e segure por uns segundos o botão Start, até ficarem acesos os indicadores dos botões Start e Reheat/Cancel. Vai ser iniciado o programa seleccionado e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa STEAM a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas PASTA – após a fervura da água, da colocação de ingredientes e do carregamento no botão Start.
6. Em caso de necessidade pode previamente desactivar a função de aquecimento automático carregando e segurando no botão Menu / Keep Warm, até ficar apagado o indicador do botão Reheat/Cancel. O novo carregamento do botão Menu / Keep Warm voltará a activar esta função. A função de aquecimento automático é indisponível par os programas YOGURT/DOUGH e BREAD.
7. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir, dependente do programa seleccionado e das definições actuais o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (estará aceso o indicador do botão Reheat/Cancel) ou no regime de espera (está a piscar o indicador do botão Start).
8. Para cancelar o programa indicado, interrompo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue e segure por uns segundos no botão Reheat/Cancel.



Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro de receitas que acompanha a REDMOND RMC-M90E, elaborado especialmente para o modelo.

Na seção de dicas de culinária você pode encontrar respostas para as perguntas mais frequentes.



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

Programa MULTI COOK

Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo utilizador. Graças ao programa MULTI COOK a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele for encontrada num livro antigo ou na Internet.

Para a sua conveniência durante o cozimento de pratos com a temperatura até 80°C a função de aquecimento automático está desactivada. Em caso da necessidade ela pode ser activada manualmente carregando e segurando no botão Menu / Keep Warm após lançamento do programa até ficar aceso o indicador Reheat/Cancel.

Por definição no programa MULTI COOK o tempo de cozimento é de 15 minutos e a temperatura de cozimento – 100°C. A faixa de alteração manual de alteração de temperatura (regulado com o botão Temperature): 35–170°C com o passo de alteração de 5°C.

Faixa de regulação manual do tempo: 5 minutos a 12 horas com o passo de alteração de 1 minuto para o intervalo até 1 hora, ou de 5 minutos – para um intervalo a partir de 1 hora.



Se você usar o programa MULTI COOK para ferver água (por exemplo, ao cozinhar produtos), não definir a temperatura de cozimento acima de 100°C.

Programa OATMEAL

Recomendado para preparação das papas de leite. O tempo de cozimento no programa por definição é de 10 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minutos. O programa OATMEAL destina-se para cozimento de papa com leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação de leite e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:

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

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



Se no programa OATMEAL o resultado desejado não foi atingido utilize o programa universal MULTI COOK. A temperatura ótima de preparação da papa de leite – 95°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento devem ser indicados de acordo com a receita.

Programa STEAM

É recomendado para cozer legumes, carne, peixe, pratos dietéticos e vegetarianos, pratos de menu de bebé a vapor. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

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

- Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
- Mede e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
- Segue as indicações dos itens 3-10 da secção "Ordem geral de utilização dos programas automáticos".



A contagem decrescente do tempo de operação do programa de cozimento começa após a fervura da água e ao atingir a densidade de vapor na taça suficiente.

Se não utiliza as definições automáticas do tempo neste programa neste programa, utilize a tabela do tempo de cozimento recomendando a vapor para diferentes produtos.

Programa BREAD

É recomendado para fazer diferentes tipos de pão de farinha de trigo e com adição de farinha de centeio. O programa prevê o ciclo completo desde o descanso de massa até o cozimento. O tempo de cozimento no programa por definição é de 3 horas.

- Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 6 horas com o passo de definição de 10 minutos. A função de aquecimento automático é indisponível neste programa.
- Ao introduzir ingredientes veja para que eles todos fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da taça.
- Deve lembrar-se que durante a primeira hora de operação do programa decorre o descanso da massa e só depois começa o cozimento.



Antes de usar a farinha recomenda-se passá-la pelo passador para saturar com oxigénio e extrair as inclusões.

Não se recomenda o uso do programa Time Delay, pois isso pode afectar a qualidade do pão.

Não abra a tampa do panela eléctrica até o fim do processo de cozimento. Isto depende a qualidade do produto pronto.

Para reduzir o tempo e simplificar o processo de cozimento recomendamos o uso de misturas preparadas para o pão.

Tabela geral de programas de cozimento (definições de fabrico)

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/ passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
MULTI COOK	Preparação de variados pratos com possibilidade de definição de temperatura e de tempo de cozimento.	15 min	5 min – 1 hora / 1 hora – 12 horas / 5 min	✓		✓

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/ passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
OATMEAL	Preparação de papas de leite.	10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, guarnições e pratos de múltiplos ingredientes.	1 hora	20 min – 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Fritos de carne, peixe, legumes e pratos de múltiplos ingredientes.	15 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Cozimento de caldos, sopas de legumes e sopas frescas.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Carne, peixe, legumes e outros alimentos a vapor.	15 min	5 min – 2 hora / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cozimento de macarrão de vários tipos de trigo, cozedura de salsichas, ravioli e comida pré-fabricada. Após o lançamento do programa aguarde pelo sinal sonoro que informa sobre a fervura da água, introduza os ingredientes, feche a tampa do aparelho e carregue no botão Start. A seguir começará a contagem decrescente do tempo de cozedura.	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparação de pernil, geleia de carne, carne em geleia, etc.	5 horas	1 hora – 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cozedura de legumes e favas.	40 min	5 min – 2 hora / 5 min	✓		✓
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cozimento de cereais e guarnições. Cozedura de papas em água.	35 min	5 min – 4 hora / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes).	1 hora	20 min – 1 hora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Preparação de vários tipos de iogurte.	8 horas	6 horas – 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Cozimento de pizza.	25 min	20 min – 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparação de pão de trigo e de centeio (incluindo a etapa de descanso da massa).	3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres.	1 hora	5 hora – 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cozedura rápida de arroz e papas com água.					✓

Interrupção automática após fervura completa da água

III. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

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

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema		Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.		Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.		A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.
Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica.		É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receitas nas quais pode mesmo confiar. A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.		Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura:	Introduziu demasiado óleo na taça	Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
	Excesso de humidade na taça	Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.		Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

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

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

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

Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.
O produto forma uma espuma	Recomenda-se lavar o produto cuidadosamente, remover a válvula ou cozinhar com a tampa aberta

O PRATO FICA PEGADO

A taça não foi bem limpa depois de cozimento de refeição anterior. Revestimento da taça antiaderente está danificado.	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compre a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

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

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

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

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

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

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

Tampo recomendado para cozer os alimentos a vapor

Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
Carne de porco / vitela (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Carneiro (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Frango (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Almôndegas	180 (6 peças) / 450 (3 peças)	500	10/15
Peixe (filletes)	500	500	10
Camarões (descascados, congelados)	500	500	5
Batata (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Cenoura (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Beterraba (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Legumes (congelados)	500	500	10
Ovo	3 peças	500	10

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

Recomendações de utilização de regimes de temperatura no programa MULTI COOK

Temperatura operacional, °C	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)	Temperatura operacional, °C	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)
35	Descanso de massa, preparação de vinagre	105	Geleia de carne
40	Preparação de iogurte	110	Esterilização
45	Levedura	115	Preparação de xarope de açúcar
50	Fermentação	120	Cozimento de pernil
55	Preparação de couverture	125	Preparação de carne guisada
60	Preparação do chá verde, comida de bebé	130	Çaçarola
65	Cozedura de carne no embrulho de vácuo	135	Fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
70	Preparação de poncha	140	Fumados
75	Pasteurização, preparação de chá branco	145	Legumes e peixe assados em folha de alumínio
80	Preparação de queijão	150	Carne assada em folha de alumínio
85	Preparação de requeijão ou dos pratos de cozimento prolongado	155	Fritura de bolos de massa levedada
90	Preparação de chá vermelho	160	Fritura de aves
95	Preparação de papas de leite	165	Fritura de bifés
100	Preparação das merengas, compotas	170	Fritura profunda (batatas fritas, nuggets de frango, etc.)

IV. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Preparação de fondue
- Fritos profundos
- Preparação de requeijão, queijo

- Pasteurização de líquidos
- Aquecimento de comida de bebé
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

V. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

Para adquirir acessórios suplementares, novos produtos, lojas oficiais ou revendedores autorizados para a MultiFuncões REDMOND RMC-M90E visite o site: www.redmond.company.

VI. LIMPEZA E CUIDADOS**Regras gerais e recomendações**

- Antes da primeira utilização do multicooker ou para eliminar o odor dos alimentos após cozinhar, é recomendado deitar 0,5 l de água na taça e processar meio limão cortado em fatias dentro da taça durante 15 minutos, utilizando o programa STEAM.
- Se você não usar o dispositivo por um longo tempo, desligue-o. A câmara de trabalho, incluindo o disco de aquecimento, a tigela, a tampa interior, o reservatório de condensado e a válvula de vapor devem estar limpas e secas.
- Antes de limpar o dispositivo, certifique-se de que ele é desligado e completamente frio. Para a limpeza, use um pano macio e detergente delicado de lavar louça.



Não utilizar toalhetes grosseiros, esponjas ou pastas abrasivas na limpeza do dispositivo. É também inaceitável a utilização de quaisquer substâncias quimicamente agressivas ou outras que não sejam recomendadas para utilização em objectos em contacto com alimentos.



Não mergulhe o dispositivo em água ou coloque-o sob uma corrente de água!

- Tenha cuidado ao limpar as partes de borracha (silicone) do dispositivo: seus danos ou deformação Pode causar o mau funcionamento do dispositivo.
- O corpo do dispositivo pode ser limpo à medida que se torna sujo. A bacia, a tampa interior, o recipiente de condensado e a válvula de vapor removível devem ser limpos após cada utilização. O condensado formado no processo de cozedura no dispositivo, remover após cada utilização do dispositivo. Limpar as superfícies interiores da câmara de trabalho, se necessário.

Limpeza do corpo

Limpe o corpo do dispositivo com um pano de cozinha macio e húmido ou esponja. É possível usar um agente de limpeza delicado. Para evitar possíveis manchas de água e manchas no corpo, você é recomendado que você limpe a superfície seca.

Limpar a tigela

A tigela pode ser limpa tanto manualmente com uma esponja macia e detergente para lavar louça, como na máquina de lavar louça (de acordo com as recomendações do seu fabricante).

Se estiver muito sujo, despeje água quente na tigela e deixe de molho por um tempo, em seguida, limpo. Certifique-se de secar a superfície exterior da Taça antes de a instalar no corpo do dispositivo.

Com o funcionamento regular da tigela, a cor de seu revestimento interno não-stick Pode mudar completamente ou parcialmente. Isto não é um sinal de defeito na tigela.

Limpeza da tampa interior

Consulte o diagrama **A4** (página 7) para o procedimento de remoção e instalação da tampa interna. Use um pano de cozinha húmido ou esponja para limpar as tampas interiores principais e amovíveis. Antes de instalar a tampa interior, limpe as superfícies de ambas as tampas.

Limpeza da válvula de vapor amovível

A válvula de vapor é instalada em um assento especial na tampa superior do dispositivo. Consulte o diagrama **A5** (página 8) para o procedimento de limpeza.



Atenção! Para evitar a deformação do selo de borracha da válvula, não torcer ou puxar para fora ao remover, limpar e instalar.

Remoção de condensado

Neste modelo, o condensado se acumula em uma cavidade especial no corpo do dispositivo em torno da tigela e flui para um recipiente especial localizado na parte de trás do dispositivo. Para limpar o recipiente, enxágua-lo sob água corrente, seguindo as regras acima. Remover qualquer condensação restante na cavidade em torno da tigela com um pano de cozinha.

Limpeza da câmara de trabalho

Em estrita conformidade com as instruções deste manual, a probabilidade de líquido, partículas alimentares ou detritos entrarem na câmara de trabalho do dispositivo é mínima. Se tiver ocorrido uma contaminação significativa, as superfícies da câmara de trabalho devem ser limpas para evitar o funcionamento incorrecto ou danos ao dispositivo.

STOP Antes de limpar a câmara de trabalho do dispositivo, certifique-se de que o aparelho está desligado e completamente arrefecido!

As paredes laterais da câmara de trabalho, a superfície do disco de aquecimento e a caixa do sensor de temperatura central (localizado no meio do disco de aquecimento) podem ser limpas humedecidas (não molhadas!) esponja ou tecido. Se utilizar detergente, deve remover cuidadosamente o resíduo para evitar o aparecimento de odor indesejado durante a cozedura subsequente.

Se objetos estranhos entram no recesso em torno do sensor de temperatura central, cuidadosamente removê-los com pinças, sem pressionar no invólucro do sensor.

Se a superfície do disco de aquecimento estiver suja, é permitido usar uma esponja humedecida de dureza média ou uma escova sintética.

i Com o uso regular do dispositivo ao longo do tempo, a cor do disco de aquecimento pode mudar completamente ou parcialmente. Isto não é um sinal de mau funcionamento e não afecta o funcionamento correcto do dispositivo.

Transporte e Armazenagem

Antes de repetir a operação ou armazenar o aparelho, este deve ter todas as partes completamente secas. Guardar o aparelho montado em local seco e ventilado longe de aparelhos de aquecimento e luz solar direta.

Durante o transporte e armazenagem, não expor o dispositivo a choques mecânicos, que podem provocar danos no aparelho ou a violação da integridade da embalagem.

Manter a embalagem do dispositivo afastado de água ou outros líquidos.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O visor mostra uma mensagem de erro: E1-E4	Erro de sistema, uma possível falha no painel de controlo ou no elemento de aquecimento	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Feche a tampa, ligue de novo a rede elétrica.
O visor mostra uma mensagem de erro: E5-E7	A proteção de sobreaquecimento automática foi ativada	Não comece a cozinhar com uma taça vazia! Desligue o eletrodoméstico da fonte de alimentação, abra a tampa e deixe arrefecer durante 10-15 minutos, depois continue a cozinhar Não adicione água à taça durante o funcionamento dos programas MULTI COOK (quando a temperatura está acima de 100°C) e FRY Se a temperatura estiver definida acima de 120°C no programa FRY e acima de 130°C no programa MULTI COOK, cozinhe com a tampa aberta
O aparelho não funciona	O cabo elétrico não está ligado ao dispositivo e (ou) tomada elétrica	Verifique se o cabo está ligado a um conector removível correspondente no dispositivo e ligado.
	Tomada elétrica com defeito	Ligue a ficha a uma tomada de parede
	Na rede elétrica há corrente	Verifique se tem corrente. Se não tem, por favor, entre em contacto com a sua empresa fornecedora de electricidade.

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O alimento demora demasiado tempo a cozinhar	Falha de energia ou electricidade (nível de voltagem instável ou baixa)	Verifique se a tensão da rede eléctrica é estável. Se é instável ou abaixo do normal, fale com a sua empresa fornecedora.
	Entre o recipiente e o elemento de aquecimento, há um objecto ou caíram partículas (pó, grãos, pedaços de comida)	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Remova todos os objetos estranhos ou detritos.
	O contentor não está bem colocado na Multifunções.	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.
Durante a cozedura o vapor escapa do aparelho por baixo da tampa.	Falha entre a junção estanque, que liga o recipiente à tampa interior da Multifunções.	O recipiente está instalado na taça de forma desigual. Coloque a taça de forma uniforme sem distorção.
		A tampa não está apertada ou há por baixo um objecto estranho. Verifique se há algum objecto (lixo, cereais, pedaços de comida) entre a tampa e o corpo do aparelho, elimine-os. Feche sempre a tampa da Multifunções até ouvir um clique
		A junta de borracha na parte interior da tampa está suja, deformada ou danificada. Verifique o estado da borracha de vedação na tampa interna do dispositivo. Talvez precise de ser substituída.

i Caso não consiga eliminar os defeitos, contacte por favor o Centro de Serviço autorizado.



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)

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

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos elétricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-las 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.

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

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner I denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
- Dette apparat er en enhed kan anvendes i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parametrene ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

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

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

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

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Anvend kun apparatet i en højde på under 2000 m.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldt af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.

STOP *Det er forbudt at nedsænke apparatets korpus 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.
- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

STOP *OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.*

DNK

Tekniske detaljer

Model.....	RMC-M90E	Skålbelægning	Non-stick keramisk belægning
Effekt.....	860-1000 W	LED-display	ja, farvet
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz	3D-opvarmning.....	ja
El-sikkerhed	klasse I	Hoveddimensioner	377 × 285 × 240 mm
Volume på skålen.....	5 l	Nettovægt.....	3,4 kg

Programmer

1. MULTI COOK (MULTIKOG)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEJ)
2. OATMEAL (HAVREGRØD)	8. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)	14. PIZZA
3. STEW (STUVNING)	9. BOIL (KOGNING)	15. BREAD (BRØD)
4. FRY (STEGNING)	10. BAKE (BAGNING)	16. DESSERT
5. SOUP (SUPPE)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (HURTIG TILBEREDNING)
6. STEAM (DAMPNING)	12. PILAF (PILAF RIS)	

Funktioner

Holde-varm-funktionen for tilberedte mad (auto opvarmning).....	ja, op til 24 timer
Præslukning af auto opvarmning	ja
Opvarmning	ja, op til 24 timer
Udskudt start	ja, op til 24 timer

Udstyr

Multikogeren.....	1 st.	Flad ske.....	1 st.
Skål.....	1 st.	Bog "100 opskrifter".....	1 st.
Container for damptilberedning	1 st.	Slev-/skeholder.....	1 st.
Kurv med håndtag til friturestegning	1 st.	Brugsanvisning.....	1 st.
Målebæger.....	1 st.	Servicebog.....	1 st.
Slev.....	1 st.	Strømforsyningsledning.....	1 st.

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. De tekniske egenskaber tillod fejl på ±10%.

Komponentoversigt af multikogeren RMC-M90E (skema A1, s. 4)

1. Låg	7. Bærehåndtag	13. Kurv med håndtag til friturestegning
2. Flygtbart inderste låg	8. Flygtbar dampventil	14. Slev-/skeholder
3. Skål	9. Flad ske	15. El-ledning
4. Låget åbning knap	10. Slev	16. Beholder til opsamling af kondensat
5. Kontrolpanel med display	11. Målebæger	
6. Korpus	12. Container for damptilberedning	

Kontrolpanel (skema A2, s. 5)

- Multikogeren REDMOND RMC-M90E er udstyret med berøringsfølsom kontrolpanel med multifunktion farvet LED display.
1. Reheat/Cancel („Annuller/Opvarmning“) – aktivering af genopvarmningsfunktion, afrydning og nulstilling af tilberedningsprogram.
 2. Time Delay („Udskudt start“) – aktivering af tidsindstilling for udskudt start.
 3. Temperature („Temperatur“) – indstilling af temperatur i MULTI COOK-programmet.
 4. Hour („Timer“) – valg af timestal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
 5. Min („Minuter“) – valg af minuttal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
 6. Quick Cook („Hurtig tilberedning“) – aktivering af QUICK COOK-programmet.
 7. Menu / Keep Warm („Menu/Auto opvarmning“) – valg af en automatisk tilberedningsprogram; præslukning af auto-opvarmning.
 8. Start – aktivering af faste madlavning regimer.
 9. Display.

Udstyr af display (skema A3, s. 6)

1. Udførelsesindikator for det automatiske QUICK COOK-program.
2. Udførelsesindikator for programmer af tilberedning/opvarmning.
3. Indikator af madlavningsfaser.

4. Temperatur indikator for MULTI COOK-programmet.
5. Indikator for funktionen Time Delay.
6. Timerfunktionsindikator.
7. Timer.
8. Indikator for de valgte automatiske madlavningsprogrammer.

I. VED FØRSTE START AF UDSYRET

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 serienumeretiketten på enheden!

Efter transportering eller bevarelse 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 „Rengøring og 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 indre genstande eller materialer, som kan blive beskadiget af høj luftfugtighed og temperatur.

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

⚠ GIV AGT! Det er forbudt at løfte anordningen med den fyldte skål ved håndtaget.

Må ikke tænde enheden uden indersiden af skålen eller tom skål – i tilfælde af utilsigtet start af madlavningsprogrammet vil den føre til en kritisk overophedning af enheden eller beskadige den ikke-stikkende belægning. Før de steger produkter, hæld lidt vegetabilsk olie eller solsikkeolie i skålen.

STOP GIV AGT! Det er forbudt at løfte anordningen ved håndtagene af skålen!

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Indstille tilberedningstid

I multikogeren REDMOND RMC-M90E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program (undtagen QUICK COOK). Ændring i tidskridt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram. Tidsændring:

1. Efter De vælger tilberedningsprogram trykker De på Hour for at indstille timestallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede talændring.
2. Ved at trykke på Min indstille De minuttallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede talændring.
3. Hvis De skal indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på Hour for at nulstille timestallet. Derefter tryk på Min og indstil det nødvendige minuttal.
4. Efter installationen af tilberedningstiden (displayet blinker), skal du gå til næste skridt i følge algoritmen af det valgte tilberedningsprogram. For at annullere de sætte indstillinger, klikker De Reheat/Cancel, og derefter indtaster programmet igen.

i Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige fife i indstillinger og installationskridt, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger.

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

I nogle automatiske programmer begynder tællingen af kogetid først efter maskinen når den angivne driftstemperatur. For eksempel, hvis at hælde koldt vand og sætte STEAM på fem minutter, aktiveres programmet og nedtællingen starter kun efter vandet koges op og der er nok damp i skålen.

Programmet PASTA startes fra vandkogning, derefter placeres produkter ind i kogevandet for videre tilberedning. Når vandet kommer i kog undretter lydsignal Dem at produkterne kan placeres i skålen. Tidens nedtælling for programmets proces begynder efter De gentaste knappen Start.

Funktion Time Delay („Udskudt start“)

Funktionen lader angive tidsinterval, hvorefter retten skal være klar (under hensyn til programmets arbejdstid). Indstillede tid kan variere fra 10 minutter til 24 timer med indstillingstrin på 10 minutter. Det skal erindres, at forsinkelstid er større end den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på Start. De kan oprette tiden for forsinket start, efter de vælger et automatisk program, indstiller temperatur og tilberedningstid:

1. Ved tryk på Time Delay aktiver indstillingsmodus for forsinket start. Displayet viser overskriften Time Delay og timeren begynder at blinke.
2. Ved tryk på Hour ændrer timetallet trinvis. Den angivne tidsformat er 24 timer. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
3. Ved tryk på Min åbne minutter trinvis. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
4. Hvis det er nødvendigt at indstille urets til mindre end en time tilberedning, tryk Hour for flere gange indtil timetallet bliver nulstillet. Derefter tryk på Min og indstil minutter.
5. For at annullere indstillingerne, tryk på Reheat/Cancel og derefter genindstil alt tilberedningsprogrammet.
6. Ved afslutningen af tidsindstilling tryk og hold Start-knappen for et par sekunder. Kontrollamperne for funktionen "Time Delay" vil tændes, programmet aktiveres og nedtællingen starter.
7. I tiden indstillet er maden færdig. I slutningen af programmet aktiveres hold-varm-funktionen for færdigretter (auto-opvarmning) automatisk, og knappen Reheat/Cancel vil lyse op.
8. For auto-opvarmnings deaktivering tryk Reheat/Cancel. Knappens indikator vil slukkes ned.



Udskudt-start er tilgængelig med alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen FRY, PASTA og QUICK COOK.

Det er ikke anbefales at bruge funktionen "Time Delay" hvis opskriften indeholder mælkeprodukter og andre letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, osv.).

Når angivning tid i Time Delay skal De tage i betragtning at i programmet STEAM starter nedtællingen kun efter multikogeren er opåndet den nødvendige arbejdstemperatur (efter vandet kommer i kog).

Hold-varm-funktion for tilberedte mad Keep Warm (auto opvarmning)

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedelsesprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70-75°C for 24 timer. Ved auto-opvarmningen lyser knappen Reheat/Cancel op, og displayet viser tidsoptælling. Hvis nødvendigt, kan auto-opvarmningen slukkes ved at trykke og holde knappen nede Reheat/Cancel for et par sekunder.

Præslukning af auto-opvarmning

Aktivering af auto-opvarmning efter slutning af tilberedningsprogram er ikke helt ønskelig. Derfor giver multikogeren REDMOND RMC-M90E mulighed at slukke denne funktion ved starten eller i processen af kogning under et fast tilberedningsprogram. For at gøre det, tryk Menu / Keep Warm og hold knappen et par sekunder ved programmets start eller i løbet af udførelsen, indtil indikatoren på Reheat/Cancel slukkes ned. For at gentænder auto-opvarmning, tryk Menu / Keep Warm en gang til (knappens indikator for Reheat/Cancel vil tændes).

Genopvarmningsfunktion

Multikogeren REDMOND RMC-M90E kan bruges til genopvarmning af kold mad. Det er gjort sådant:

1. Sæt maden i skål og placer den i multikogeren.
 2. Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
 3. Tryk Reheat/Cancel og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydsignal. Displayets og knappens indikatorer vil tændes. Timeren vil begynde at tælle opvarmningstid.
- Kogeren opvarmer til 70-75°C og holder maden varm for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarmning blive stoppet, ved at trykke knappen Reheat/Cancel og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på displayet og knapperne slukkes.



Selvom multikogeren kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke anbefales at maden bevares opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer



VIGTIGT! Hvis du bruger apparatet til at koge vand (f.eks. når du laver mad), må du ikke sætte kogetemperaturen over 100°C, dette kan føre til overophedning og brud af apparatet. Af samme grund er det forbudt at bruge kogende vandprogrammer BAKE, FRY, BREAD.

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.

2. Placer ingredienserne i multikogersens skål ifølge tilberedningsprogram og indstil skålen i udstyrets korpus . Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skæving og ligger fast og tæt til varmelementet.



Anvend kun den medfølgende skål eller en, som er kompatibel med denne model, når du bruger multicookeren. Se www.redmond.company for kompatible skåle. Anvend IKKE andre redskaber!

Forbered IKKE mad direkte i skålen! Dette kan beskadige non-stick-belægningen, deformere skålen og skade apparatet.



3. Luk multikogersens låg, indtil det går i baglås. Tilslut apparatet til elnettet.
GIV AGT! Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilsk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.

4. Tryk på Menu / Keep Warm og vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
5. Hvis De er ikke tilfreds med programmets standarte tilberedningstid, kan De ændre dens værdi ved at trykke Hour og Min.
6. Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskudt start. Funktionen Time Delay er ikke tilgængelig under programmer FRY, PASTA og QUICK COOK.
7. For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold Start for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper Start og Reheat/Cancel tændes. Start udførelsen af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet STEAM begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok; ved programmet PASTA begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen af tryk på Start.
8. Hvis nødvendigt, det er muligt at deaktivere auto-opvarmningsfunktionen i forhånd ved at trykke og holde knappen Menu / Keep Warm, indtil indikatoren af knappen Reheat/Cancel slukkes. Gentrykning af Menu / Keep Warm re-aktiverer funktionen. Auto-opvarmningsfunktionen er ikke tilgængelig under programmer YOGURT/DOUGH og BREAD.
9. Lydsignal underretter dig om tilberedning er klar. Derefter, ifølge det valgte program eller de aktuelle indstillinger, skifter programmet til auto-opvarmning (knappens indikator af Reheat/Cancel tændes) eller til standby (indikatorerne af knappen Start blinker).
10. For at annullere det indtasted program , afbryd tilberedning eller auto-opvarmning, tryk og hold på Reheat/Cancel for et par sekunder.



For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra opskriftbogen, der kommer sammen med REDMOND RMC-M90E og er forberedt specielt til denne multikøkkensens model.

I afsnittet madlavningstips kan du finde svar på de oftest stillede spørgsmål.

Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standarte automatiske programmer, De kan bruge det universale program MULTI COOK med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske eksperimenter.

Program MULTI COOK

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge bruger-angivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet MULTI COOK, vil REDMOND RMC-M90E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lade mad ifølge næsten enhver opskrift De blev interesseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet.

For Deres bekvemmelighed, under tilberedning ved temperatur 80°C er auto-opvarmningsfunktion slukket. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke og holde knappen Menu / Keep Warm for et par sekunder efter tilberedningsstarte, indtil knappens indikator Reheat/Cancel tændes.

Standard-indstillet tilberedningstid i programmet MULTI COOK er 15 minutter, og temperaturen er 100°C.

Manuel kontrol af temperaturområde (ændret ved at trykke på Temperature): 35°C – 170°C med trin på 5°C.

Manuel regulering af tidsintervaller: 5 minutter – 12 timer med trin på 1 minut for tidsintervaller under 1 time, og 5 minutter for intervaler over 1 time.



Hvis du bruger MULTI COOK-programmet til kogning af vand (f.eks. ved madlavning), må kogetemperaturen ikke sættes over 100 °C.

Program OATMEAL

Bedst til kogning af mælkegrød. Programmets standarte tilberedningstid er 10 minutter. Manuel indstilling af tilberedningstid er muligt fra 5 minutter op til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut.

Programmet OATMEAL er beregnet til tilberedning af grød med fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning slid multikogereens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndt med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberednings resultatet.



Hvis programmet OATMEAL har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle MULTI COOK-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 95°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

Program STEAM

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenue. Programmets standard tilberednings-tid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer, med tidskridt på 5 minutter.

Til kogning med dette program anvendes der et special container (inkluderet):

1. Fyld skålen med 600-1000 ml vand. Installer dampningscontaineren i skålen.
2. Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikogereen. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Følg instruktionerne fra afsnit 3-10 af kapitel „Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer“.



Tidens nedtælling begynder efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok.

Hvis De ikke anvender automatisk tidsindstilling i dette program, skal De bruge tabellen med Anbefales tilberedningstid for forskellige produkter.

Program BREAD

Anbefales til bagning af forskellige typer brød af hvedemel og rugmel tilsat. Programmet indeholder en fuld cyklus af forberedelse fra proofing til selv bagning. Programmets standard tilberedningstid er 3 timer.

- Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 6 timer med tidskridt på 10 minutter. Auto-opvarmingsfunktion er ikke tilgængelig under dette program.
- Når De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.
- Det bør erindres, at proofing tager programmets første time, og derefter begynder selv bagning.



Far De bruger mel, anbefaler vi at gennemsigte det for at fylde det med ilt og fjerne urenheder.

Vi anbefaler ikke at anvende funktionen Time Delay ved bagning, fordi det kan påvirke brødet kvalitet.

Åbn ikke multikogereens låg for bagningen er helt sluttet! Det påvirker bagningens kvalitet.

For at ørforte og forenkle tilberedning anbefaler vi at bruge færdige blandinger for bagning.

Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning
MULTI COOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	15 minutter	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	10 minutter	5 min – 1 time 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager garneringer og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	✓		✓

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og retter med flere ingredienser	15 minutter	5 min – 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning af bouillon, bouillon, grøntsager- og koldsupper	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer	15 minutter	5 min – 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kogning af pasta af forskellige sorter hvede, pølser og andre halvfabrikata. Efter programmet starter skal De vente på en lydsignal som melder om at vandet er kommet i kog, placeres produkter ind i kogevandet, luk apparatets låg og tryk på Start. Dermed begyndes nedtælling af tid.	8 minutter	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Fremstilling af sødmælk, kødkonserver, eisbein, aspik, fisk eller kød i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Kogning af grøntsager og bønner	40 minutter	5 min – 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Bagning af plumkager, biscuitter, gratin, kager af gærdej og puff	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning af forskellige typer gryn og garneringer. smuldrende grød på vand	35 minutter	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning af forskellige typer pilaf (med kød, fisk, fugl, grøntsager)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Tilberedning af forskellige typer yoghurtur	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning af pizza	25 minutter	20 min – 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Bagning af brød af rug- og hvedemel (samt proofing af dej)	3 timer	1 time – 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning af forskellige desserter af friske frugt og bær	1 time	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand	Automatisk slukning efter kogning af vand				✓

III. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogere, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperatur var ikke høj nok.	Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen. Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummforsøgling på indersiden af låget er ikke deforimeret.
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.	Skålen skal indstalles jævnt i korpset, med bunden tæt på varmelementet. Sikre at der ikke er fremmede genstande i multikoderens aktivkammer. Undgå beskidning af varmelementet.
Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningsmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingredienserne proportioner er brødt. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.	Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.
Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.	Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandsniveau i løbet af tilberedning.
Ved stegning:	De har hældt alt for meget olie i skålen
	Alt for meget fugt i skålen
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.	Ved almindelig stegning er der nok olie på den dække bunden på skålen. Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift.
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.	Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskriftens anbefalinger.
Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):	Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokerer dampventilen.
	De har alt for meget dej placeret i skålen.
	Placer mindre volume dej i skålen.
	Tag produktet af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.

PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

De har fejlgjort ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.	Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikoger præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.	Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsestid og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand.
Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv). Proportioner or produkttyper er valgte forkert.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer. Helgrynkulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.
Varen danner skum	Det anbefales at skylle produktet grundigt, fjerne ventilen eller koge med låget åben

MADEN BRÆNDER PÅ

Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. Non-stick belægning af skål er beskadiget.	Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Samlet produktvolum er mindre end anbefalet i opskriften.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.
Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller væltede dem for sent.	Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie – sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fødevarerne røres eller væltes efter en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.	Tilset flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.
Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).	Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.	Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålen!).

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

De rører produkterne alt for tit når de steges.	Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5-7 minutter.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overstud på saft (saftige grøntsager og frugt, frose bær, crème fraiche osv).	Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller brug dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrejet færdige bagninger i en lukket multikoger.	Prøv at fjerne bagningen fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

DEJEN HÆVER IKKE

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Dejen er blevet landtfordadt med bagepulver tilføjet	
De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt	
Fejl ved tiløjning af ingredienser.	

i Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af REDMOND-multikogere aktiviserer overophedning beskyttelse under programmer STEW og SOUP. I denne e stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

Tidsanbefalinger for damptilberedning af forskellige fødevarer

Produkt	Vægt, gr. (antal)	Antal vand, ml.	Tilberedningstid, min
Flæskefilet/ bøf (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Lamfilet (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Kyllingfilet (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Frikadeller/ koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10/15

Produkt	Vægt, gr. (antal)	Antal vand, ml.	Tilberedningstid, min
Fisk (filet)	500	500	10
Salatrejer (skrællede, kogte og frosne)	500	500	5
Kartofler (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Gulerøde (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Rødbede (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Grøntsager (frisk-frosne)	500	500	10
Æg	3 st.	500	10

i Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

Anbefalinger til brug af temperaturregimer ved MULTI COOK-programmet

Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)	Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
35	Gæring af dej, tilberedning af eddike	105	Lavning af kødgede
40	Fremstilling af joghurt	110	Sterilisation
45	Surdej	115	Lavning af sukkersirup
50	Gæring	120	Lavning af skaft
55	Fremstilling af parfet	125	Stuvning af kød
60	Lavning af grøn te eller baby mad	130	Lavning af gryderetter
65	Tilberedning af kød i vakuumpakning	135	Ristning af færdigretter med en sprød skårpe
70	Fremstilling af punch	140	Rygning
75	Pasteurisering, lavning af hvid te	145	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
80	Lavning af gløgg	150	Indbagning af kød i folie
85	Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid	155	Bagning af gærdejprodukter
90	Lavning af rød te	160	Stegning af fjerkræ
95	Lavning af mælkegrød	165	Stegning af bøffer
100	Lavning af mæreng eller marmelade	170	Stegning i dej, lavning af nuggets og pommes frites

IV. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Lavning af Fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af kvark og ost
- Pasteurisering af flydende produkter
- Opvarmning af børnemad
- Sterilisering af personlige hygiejnemidler

V. EKSTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M90E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside www.redmond.company eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere

VI. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Generelle regler og henstillinger

- Før første anvendelse af multicookeren eller for at eliminere madlugt efter madlavning, anbefales det at hælde 0,5 l vand med en halv citron, skåret i skiver, i skålen i 15 minutter på STEAM-programmet.
 - Hvis du ikke bruger enheden i lang tid, så træk stikket ud. Arbejdsammeret, herunder varmeskive, skål, indre låg, kondensatbeholder og dampventil, skal være rent og tørt.
 - Før du renser anordningen, skal du sikre dig, at den er helt kold. Til rengøring, brug en blød klud og et sart opvaskemiddel.
- ⚠** Brug ikke grove viskestykker, svampe eller slibende pasta ved rengøring af anordningen. Det er også uacceptabelt at anvende kemisk aggressive eller andre stoffer, der ikke anbefales til anvendelse til genstande i kontakt med fødevarer.



Anbring ikke anordningen i vand eller anbring den under en vandstrøm!

- Vær forsigtig, når gummidele (silikone) renses; beskadigelse eller deformation kan forårsage funktionsfejl.
- Enheden kan renses, når den bliver beskidt. Skålen, det indre låg, kondensatbeholderen og den aftagelige dampventil skal renses efter hver brug. Kondensatet, der dannes ved kogning i anordningen, fjernes efter hver brug af anordningen. Om nødvendigt rengør arbejderammerets indvendige overflader.

Rengøring af kroppen

Rengør enheden med en blød, fugtig køkkenklud eller svamp. Det er muligt at bruge et følsomt rengøringsmiddel. For at undgå pletter af vand og pletter på kroppen anbefales det at tørre overfladen af.

Rengøring af skålen

Skålen kan rengøres både manuelt ved hjælp af en blød svamp og opvaskemiddel og i opvaskemaskinen (i overensstemmelse med producentens anbefalinger).

Hvis det er meget beskidt, så hæld varmt vand i skålen og lad det ligge et stykke tid, og gør rent. Sørg for at tørre den ydre overflade af skålen tør, før den installeres i enheden.

Med normal betjening af skålen kan farven på dens interne ikke-stikkende belægning helt eller delvis ændre sig. Det er ikke et tegn på en skåldefekt.

Rengøring af det indre låg

Se diagrammet **A4** (side 7) for proceduren for fjernelse og montering af det indre låg. Brug en fugtig køkkenklud eller svamp til at rengøre hovedlåg og aftagelige indre låg. For det indre låg sættes på, tørres begge låg af.

Rensning af udløst dampventil

Dampventilen er monteret i et særligt sæde på anordningens øverste låg. Se diagrammet **A5** (side 8) for rengøringsproceduren.



GIV AGT! For at undgå deformation af ventilens gummiforsegling må den ikke vrides eller trækkes ud, når den fjernes, renses og monteres.

Fjernelse af kondensat

I denne model akkumuleres kondensatet i et særligt hulrum på anordningens krop rundt om skålen og strømmer ind i en særlig beholder, der er placeret bag på anordningen. For at rengøre beholderen skylles den under rindende vand efter ovennævnte regler. Fjern eventuel resterende kondensation i hulrummet omkring skålen med en køkkenklud.

Rengøring af arbejdsrummet

I nøje overensstemmelse med vejledningen i denne håndbog er sandsynligheden for, at der kommer væske, madpartikler eller vragester ind i apparatets arbejdsrum, minimal. Hvis der er sket betydelig kontaminering, skal arbejderammerets overflade rengøres for at undgå ukorrekt betjening eller beskadigelse af anordningen.



Før anordningen renses, skal det sikres, at apparatet er frakoblet og helt nedkølet!

Kammerets sidevægge, opvarmingsdiskens overflade og anbringelsen af den centrale temperatursensor (placeret midt i varmeskålen) kan renses fugtigt (ikke vådt!) svamp eller klud. Hvis de anvender vaskemiddel, skal de omhyggeligt fjerne restproduktet for at undgå uønsket lugt ved efterfølgende kogning.

Hvis fremmede objekter kommer ind i frikvarteret omkring den centrale temperatursensor, fjern dem forsigtigt med pincet, uden at trykke på sensorhuset.

Hvis varmeskivens overflade er snavset, må den bruge en fugtet middelhård svamp eller en syntetisk pensel.

i Ved regelmæssig brug af anordningen over tid kan varmeskivens farve helt eller delvis ændre sig. Dette er ikke tegn på funktionsfejl og påvirker ikke den korrekte funktion af anordningen.

Transport og Oplagring

Før opbevaring og ny udnyttelse skal du rengøre og helt tørre alle dele af apparatet. Opbevares på et tørt, ventileret område væk fra varme og direkte sollys.

Under transport og opbevaring er det forbudt at apparatet udsættes for mekanisk belastning, der kan føre til skader på apparatet og/eller en krænkelse af integriteten af emballage.

Apparatets emballage skal beskyttes fra vand og andre væsker.

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Fejlmeddelelse på skærmen: E1 – E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, sæt spændingen på igen.
Fejlmeddelelse på skærmen: E5 – E7	Den automatiske beskyttelse mod overophedning blev slået til	Tænd ikke apparatet med en tom skål! Tag stikket fra apparatet ud af stikkontakten, åbn låget og lad det køle af i 10-15 minutter, og fortsæt derefter
		Tilføj ikke vand til skålen under anvendelse af MULTI COOK (når temperaturen er sat over 100°C) og FRY-programmer
		Hvis temperaturen er sat over 120°C i FRY-programmet og over 130°C i MULTI COOK-programmet, skal låget være åbent
Apparatet tændes ikke	Netledningen er ikke tilsluttet enheden og (eller) stikkontakt	Sørg for, at ledningen er sluttet til korrekt stik på enheden og er sat i
	Defekt stikkontakt	Slut apparatet til en fungerende stikkontakt
	Elnettet er strømløst	Tjek om der er netspænding i nettet. Hvis den mangler, kontakt dit elforsyningselskab
Retten tilberedes for længe	Strømafbrydelser (spændingsniveau er ustabil eller under det normale)	Tjek om der er stabil netspænding i elnettet. Hvis den er ustabil eller under den normale, kontakt dit elforsyningselskab
	Mellem skålen og varmelegemet findes en fremmed genstand eller små dele (krumper, korn, madrester).	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern fremmede genstande.
	Skålen er placeret skævt.	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
	Varmelegemet er meget snavset.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet.

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget.	Skålen er placeret ujævnt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
	Låget tæter ikke eller der er en fremmed genstand under låget	Kontroller, om der er nogen genstande (rester, korn, stykker af fødevarer) imellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker.
	Gummipakning på inder-siden af dækslet er meget snavset, deformet eller beskadiget	Kontroller tilstanden af gummipakningen på inderdækslet. Den skal muligvis udskiftes

i Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.



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.

 Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabelen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

STOP *GI AKT!* I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

STOP *MERK:* tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Bruk apparatet på en høyde på mer enn 2000 m.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruks for rengjøring av apparatet.

STOP *DET ER FORBUDT* å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!

- 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 forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

STOP *FORSIKTIG!* Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.

Tekniske data

Modell	RMC-M90E	Bolles belegg	anti-stick keramisk
Effekt	860-1000 W	LED-skjerm	ja, farget
Spennning	220-240 V, 50/60 Hz	3D-oppvarming	ja
Elektrisk sikkerhet	klasse I	Dimensjoner	377 × 285 × 240 mm
Bolles kapasitet	5 l	Netto vekt	3,4 kg

Programmer

1. MULTI COOK (MULTIKOKK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
2. OATMEAL (MELKEGRØT)	8. SLOW COOK (SMÅKOKING)	14. PIZZA
3. STEW (STUING)	9. BOIL (KOKING)	15. BREAD (BRØD)
4. FRY (STEKING)	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP (SUPPE)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)
6. STEAM (DAMPET)	12. PILAF (PILAFF)	

Funksjoner

Temperaturbevaring av ferdigretter (autooppvarming)	ja, inntil 24 timer
Slå av autooppvarming på forhånd	ja
Oppvarming av retten	ja, inntil 24 timer
Forsinket start	ja, inntil 24 timer

Oppbygging

Multikoker	1 stk.	En flat skje	1 stk.
Bolle	1 stk.	Ei kokebok "100 oppskrifter"	1 stk.
Beholder til dampkoking	1 stk.	Sleiv/skjeholder	1 stk.
En kurv med håndtak til frityrsteking	1 stk.	Bruksanvisning	1 stk.
Et måleglass	1 stk.	Service bok	1 stk.
En sleiv	1 stk.	Kraft kabel	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

Beskrivelse av multikokeren RMC-M90E (skjema A1, s. 4)

1. Apparatets lokk	6. Kapsel	11. Et måleglass
2. Avtakbar indre lokk	7. Håndtak til bæring	12. Beholder til dampkoking
3. Bolle	8. Avtakbar dampventil	13. En kurv til frityrsteking
4. Knappen til å åpne lokken	9. En flat skje	14. Holder til sleiv og skje
5. Styrepanel med skjermen	10. En sleiv	15. Strømkabel
		16. Beholder for å samle kondensat

Styrepanel (skjema A2, s. 5)

Multikokeren REDMOND RMC-M90E er utstyrt med sensor styrepanel med flerfunksjonell farget LED-skjermen.

- Reheat/Cancel („Oppvarming/Avbryte“) – slå på/slå av oppvarmingsfunksjonen, avbrytelse av tilberedningsprogram, avbrytelse av angitt innstillinger.
- Time Delay („Forsinket start“) – slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket starta.
- Temperature („Temperatur“) – innstilling av temperatur på MULTI COOK.
- Hour („Timer“) – valget av tidsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
- Min („Minutter“) – valget av minuttindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
- Quick Cook („Ekspress“) – start av QUICK COOK.
- Menu / Keep Warm („Meny/Autooppvarming“) – valget av automatisk tilberedningsprogram; slå av autooppvarming på forhånd.
- Start – slå på angitt tilberedningsfunksjon.
- Skjermen.

Oppbygging av skjermen (skjema A3, s. 6)

- Indikator av automatisk program QUICK COOK.
- Indikator av tilberednings/oppvarmingsprogram.

- Indikator av tilberedningsfaser.
- Indikator av innstilt temperatur på MULTI COOK.
- Indikator av funksjonen Time Delay.
- Indikator av tidsfunksjon.
- Tidsur.
- Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram.

I. FØR BETJENING

Ta forsiktig ut multikoker ut av boksen. Fjern all emballasje og reklamemerker.

⚠ Ikke fjern varslende klistermerker og klistermerker-pekere (om de finnes) samt skilt med serienummer på ytre del av multikoker!

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 „Rengjøring og vedlikehold“).

Sett multikoker på jevn og vannrett overflate slik at damp ut av dampventil vil ikke skade vegger, dekorative dekninger 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.

⚠ OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtaket.

Ikke slå på enheten uten innsiden av bollen eller tom bolle – i tilfelle av utilsikket start av matlaging programmet vil det føre til en kritisk overoppheting av enheten eller skade non-stick belegg. Før steking produkter, hell litt vegetabilisk eller sotsikkeolje i bollen.

STOPP OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med håndtak av bollen!

II. BRUK AV MULTIKOKEREN**Innstilling av tilberedningstid**

I multikokeren REDMOND RMC-M90E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program (unntatt QUICK COOK). Mellomrom og mulig periode av innstilt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram. For å skifte tid:

- Etter valg av tilberedningsprogram ved trykk på knappen Hour innstilt tid. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
- Trykk på knappen Min og innstilt minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
- Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen Hour til uttulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen Min innstilt nødvendig indikator av minutter.
- Etter endt tilberedningstid (skjermen blinker fortsatt) gå til neste fase i samsvar med algoritme av valgt tilberedningsprogram. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen Reheat/Cancel, etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.

i Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt av tidligere valget tilberedningsprogram, i samsvar med tabellen av fabrikkinnstillinger.

For letthets skyld begynner periode av angitt tid i tilberedningsprogrammer med minimum. Dette tillater å forlenge programsarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig i hoved tid.

I noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare etter utgang av apparatet til angitt arbeidsprogram. For eksempel, hvis du heller kaldt vann og innstiller på STEAM 5 minutter for tilberedningstid, begynner dette programmet og nedtelling av angitt tilberedningstid å fungere bare etter vann har begynt å koke og det blir nok dampmengde i bollen.

PASTA programmet forutsetter å føre vann til koking, legging av ingredienser og deres videre tilberedning. Lydsignal skal informere når vannet koker og det er nødvendig å legge produkter. Nedtelling av tilberedningsprogram skal starte etter annet trykket på Start.

Funksjon Time Delay („Forsinket start“)

Funksjonen tillater å innstille tidsmellomrom når retten må være ferdig (under hensyn til tid av programarbeid). Du kan innstille tid fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Det er viktig at forsinket tid må være mer enn innstilt tilberedningstid, ellers begynner programmet å arbeide straks etter trykket av knappen Start.

Du kan innstille forsinket start etter valget av automatisk program, temperaturinnstilling tilberedningstid.

1. Ved å trykke på knappen Time Delay slås på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket start. Det blir innskrift Time Delay og tidsur begynner å blike.
2. Ved å trykke på knappen Hour endre tid. Innstilt tidsformat – 24 timer. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forser.
3. Ved å trykke på knappen Min endre minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forser.
4. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen Hour til utnulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen Min innstilt nødvendig indikator av minutter.
5. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen Reheat/Cancel etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.
6. Etter endt tilberedningstid trykk og hold på knappen Start i noen sekunder. Det skal brenne indikator av funksjonen Time Delay og begynner arbeidsprogram og nedtelling.
7. Om angitt tid blir retten ferdig. Til slutt av programmet slås på funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter automatisk (autooppvarming) og skal brenne indikator Reheat/Cancel.
8. For å slå av autooppvarming trykk på knappen Reheat/Cancel. Indikator skal slokne.

i Funksjonen av forsinket start er tilgjengelig for alle automatiske tilberedningsprogram, unntatt programmer FRY, PASTA og QUICK COOK.

Det anbefales ikke å bruke Time Delay, hvis oppskriften inneholder melke eller andre lett bedvelige produkter (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

Ved å innstille tid på Time Delay er det nødvendig å ta til hensyn at tidstilling i programmet STEAM begynner bare når multikokeren har oppnådd nødvendig arbeidstemperatur (etter vann har begynt å koke).

Funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter Keep Warm (autooppvarming)

Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70-75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen Reheat/Cancel, skjermen viser direktidstilling. Hvis det er nødvendig kan du slå av oppvarming ved å trykke og holde på knappen Reheat/Cancel i noen sekunder.

Slå av autooppvarming på forhånd

Slå på oppvarming til slutt av tilberedningsprogram er ikke alltid godt. Under hensyn til det, multikokeren REDMOND RMC-M90E har mulighet å slå av denne funksjonen under starten eller arbeidet av hoved tilberedningsprogram. For å gjøre det, under starten eller programarbeidet trykk og hold på knappen Menu / Keep Warm i noen sekunder til indikatoren av knappen Reheat/Cancel slokner. For å slå på autooppvarming igjen, trykk knappen Menu / Keep Warm en gang til (indikator Reheat/Cancel skal brenne).

Funksjonen av oppvarming

Multikokeren REDMOND RMC-M90E kan brukes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

1. Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
2. Lukk lokket, koble apparatet til strømmett.
3. Trykk og hold på knappen Reheat/Cancel i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsvarende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidstilling av oppvarming.

Apparatet skal oppvarme retten til 70-75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. Hvis det er nødvendig kan du stoppe oppvarming ved å trykke og holde på knappen Reheat/Cancel i noen sekunder til tilsvarende indikatorer på skjermen og knappen slokner.

💡 Til tross for at multikokeren kan holde retten varmt inntil 24 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarme mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvalitetene.

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer

⚠️ VIKTIG! Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angi matlaging temperatur på over 100°C. Dette kan føre til overoppheting og brudd på apparatet. Av samme grunn er det FORBUDT å bruke for kokende vann-programmer BAKE, FRY, BREAD.

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.

STOP Bruk bare bollen levert eller kompatibel med denne modellen når du bruker multicooker. Se www.redmond.company for kompatible boller. IKKE bruk andre redskaper!

IKKE behandle måt direkte i bollen! Dette kan skade den ikke-klebende beleg, deformeres bollen og skade apparatet.

3. Lukk lokket av multikokeren til du hører smekk. Koble apparatet til strømmett.

⚠️ OPPMERKSOMHET! Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilsk olje, la alltid lokket av enheten åpne.

4. Ved å trykke av knappen Menu / Keep Warm velg nødvendig tilberedningsprogram (tilsvarende indikatoren av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis automatisk tilberedningstid passer deg ikke, kan du endre den ved å trykke av knappen Hour og Min.
6. Hvis det er nødvendig innstilt tiden for forsinket start. Funksjonen Time Delay ikke tilgjengelig ved bruk av programmer FRY, PASTA og QUICK COOK.
7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen Start i noen sekunder, til indikatoren av knappen Start og Reheat/Cancel skal brenne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedtelling av tilberedningstid. På STEAM begynner nedtelling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett, på PASTA – etter vann har begynt å koke, legging av varer og annet trykket av knappen Start.
8. Hvis det er nødvendig kan du slå av funksjonen av autooppvarming på forhånd, ved å trykke og holde på knappen Menu / Keep Warm, til indikatoren av knappen Reheat/Cancel slokner. Annet trykket av knappen Menu / Keep Warm skal på igjen denne funksjonen. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig ved bruk av program YOGURT/DOUGH & BREAD.
9. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå, avhengig av valget programmet eller aktuelle innstillinger, skal apparatet gå til funksjonen av autooppvarming (indikatoren av knappen Reheat/Cancel brenner) eller til funksjonen av venting (indikatoren av knappen Start blinker).
10. For å avskaffe innført programmet, avbryte kokeprosess eller autooppvarming, trykk på knappen Reheat/Cancel i noen sekunder.

📖 For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrifter fra kokeboka i tillegg til multikokeren REDMOND RMC-M90E, utarbeidet spesielt til denne modellen.

Matlaging Tips-delen kan du finne svar på de mest stilte spørsmål.

Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universal programmet MULTI COOK med utvidet omfang av manuelle innstillinger som åpner store muligheter for dine kokeeksperiment.

Program MULTI COOK

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet MULTI COOK kan multikokeren REDMOND RMC-M90E skifte ut mange kjøkkenapparater og skal tillate å tilberede en rett faktisk etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett. For lethets skyld ved tilberedning ved temperatur inntil 80°C slås funksjonen av oppvarming av. Hvis det er nødvendig kan det slås på med hånden, ved å trykke og holde på knappen Menu / Keep Warm i noen sekunder etter starten av tilberedningsprogram, til indikatoren Reheat/Cancel brenner.

Automatisk tilberedningstid på MULTI COOK er 15 minutter, automatisk tilberedningstemperatur – 100°C.

Periode til manuell temperaturregulering (skiftes ved å trykke av knappen Temperature): 35°C – 170°C med mellomrom 5°C.

Periode til manuell tidsregulering: 5 minutter – 12 timer med mellomrom 1 minutt for intervallet til 1 time eller 5 minutter – for intervallet mer enn 1 time.

STOP Hvis du bruker MULTI COOK program for kokende vannet (for eksempel, når matlaging produkter), er det FORBUDT å sette matlaging temperatur på over 100°C.

Program OATMEAL

Anbefalt for tilberedning av melkegrøt. Automatisk tilberedningstid er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutt til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Programmet OATMEAL er anbefalt for tilberedning av grøt med lett pasteurisert skummetmelk. For å unngå at melk koker bort og få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende før tilberedning:

- vaske alt kornslag gryn (ris, bokhvete, gryn, hirsegryn o.l.), til vann er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fortynde den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.



Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på OATMEAL, bruk universal program MULTI COOK. Optimal tilberedningstemperatur til melkegrøt er 95°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

Program STEAM

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600-1000 ml av vann. Fattsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Mål og forbered varer i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inn til varmeapparat.
3. Følg instruksur p. 3-10 av delen „Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer“.



Nettelling av tilberedningsprogram starter etter vann har begynt å koke og dampen i bollen har blitt nok tykk.

Hvis du bruker ikke automatiske tidsinnstillinger, bruk tabellen med anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkoke varer.

Program BREAD

Anbefales for baking av forskjellige typer brød av hvetemel og med tillegg av rugmel. Programmet forutsetter full kokeprosess fra deigheving til bake. Automatisk tilberedningsprogram er 3 timer.

- Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 6 timer med mellomrom 10 minutter. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.
- Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.
- Ta i betraktning at i løpet av første time av funksjonsarbeidet er det deigheving og etterpå er det baking.



Før å bruke mel, anbefales det å sikte det for metning av oksygen og fjerning av tilsetninger.

Anbefales ikke å bruke funksjonen Time Delay, fordi det kan påvirke bakingskvalitet.

Ikke åpne multikokerlokk til slutten av baking prosess! Av dette avhenger kvalitet av bakt vare.

For å redusere tid og forenkle tilberedning anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for tilberedning av brød.

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Program	Tips for bruk	Tilberedningstid automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Forsinket start, time	Vending på utgang til arbeidsfunksjon	Auto oppvarming
MULTI COOK	Tilberedning av forskjellige retter med mulighet for å innstille temperatur og tilberedningstid	15 min	5 min - 1 time / 1 min 1 time - 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt	10 min	5 min - 1 time 30 min / 1 min	✓		✓

Program	Tips for bruk	Tilberedningstid automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Forsinket start, time	Vending på utgang til arbeidsfunksjon	Auto oppvarming
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter med flere ingredienser	1 time	20 min - 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter med flere ingredienser	15 min	5 min - 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning av buljong, grønnsak- og kalde supper supper med smaktstilsetninger	1 time	20 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Tilberedning av dampet kjøtt, fisk, grønnsaker og andre varer	15 min	5 min - 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter av forskjellige typer hvete; koking av pølser og annen ferdigmat. Etter programstart vent på lydsignal, som informerer at vann har begynt å koke, legg ingredienser, lukk lokket og trykk på knappen Start. Etterpå begynner nettelling av tilberedningstid.	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tilberedning av melk oppvarmet og tyknet i stekeovn, hermetisk kjøtt, eisbein, aspik, kjøtt/fisk i gele	5 timer	1 time - 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Koking av grønnsaker og belgplanter	40 min	5 min - 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking av rosinkaker, sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig	1 time	20 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning av forskjellige gryn og tilbehør. Koking av luftige vanggrøtt	35 min	5 min - 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker)	1 time	20 min - 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Tilberedning av forskjellige typer yoghurt	8 timer	6 timer - 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning av pizza	25 min	20 min - 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Tilberedning av brød av rug og hvetemel (iberegnet fase av deigheving)	3 timer	1 time - 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning av forskjellige desserter av ferske frukter og bær	1 time	5 min - 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rask tilberedning av ris, luftige vanggrøtt					✓

Automatisk avtøying etter fullført lokkede vann

NOR

III. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsak og løsning.

RETEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperaturen ikke nok høy.	Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke deforment.
Bollen og varmelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensene passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig dampstetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosess.
Ved steking: Du fylte i bollen for mye olje Overskudd av væte i bollen	Ved vannlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsvarende oppskriften. Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dyppfryste varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.	Noen varer krever spesiell bearbeiding før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.
Ved baking (deig er ikke bakt): Under deigheving klisset deig til indre lokket og sperret dampventil. Du la for mye deig i bollen.	Legg deig av mindre mengde. Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn i bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort.	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av produksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann.
Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig (vasket dårlig osv.) Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. Gryn, kjøtt, fisk og sjømat må alltid vaskes til vannet er rent.

Produktet danner en skum	Det er anbefalt å skylle produktet nøye, fjern ventil eller lage mat med lokket åpent
--------------------------	---

RETEN BLIR SVIDD

Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. Anti-stick belegg av bollen er skadet	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snuddetilberedet varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen!).

VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5–7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir ekstra væske (saftige grønnsaker eller frukter, frosne bær, rømme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autoppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du sikket ikke mel eller eltet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	

i I noen multikokere REDMOND på STEW og SOUP ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mot overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autoppvarming.

Anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkoke varer

Produkt	Vekt, g. (mengde)	Vannmengde, ml	Tilberedningstid, min
Svine/oksefilet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Fårefilet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Kyllingfilet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15

Produkt	Vekt, g. (mengde)	Vannmengde, ml	Tilberedningstid, min
Frikadeller/ kjøttkaker	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10/15
Fisk (filet)	500	500	10
Salatrekker (skrette, kokende-frosne)	500	500	5
Potet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Gulrøtter (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Rødbet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Grønnsaker (dyppfyste)	500	500	10
Egg	3 stk	500	10

i Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet MULTI COOK

Arbeidstemperatur, °C	Tips for bruk (se også i kokeboka)	Arbeidstemperatur, °C	Tips for bruk (se også i kokeboka)
35	Heving ad deig, tilberedning av eddik	105	Tilberedning av aspik
40	Tilberedning av yoghurt	110	Sterilisering
45	Syring	115	Tilberedning av sukker sirup
50	Gjæring	120	Tilberedning av eisbein
55	Tilberedning av fløtekaramell	125	Tilberedning av stuet kjøtt
60	Tilberedning av grønne te, barnemat	130	Tilberedning av pudding
65	Koking av kjøtt i vakuum emballasje	135	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
70	Tilberedning av punsj	140	Røyking
75	Pasteurisering, tilberedning av hvit te	145	Baking av grønnsaker og fisk i folie
80	Tilberedning av gløgg	150	Baking av kjøtt i folie
85	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid	155	Steking av varer av gjærdeig
90	Tilberedning av rød te	160	Steking av fugl
95	Tilberedning av melkegrøt	165	Steking av stek
100	Tilberedning av marengs, syltetøy	170	Frityrsteking (pommes frites, kylling nuggets o.l.)

IV. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av ostemasse, ost
- Pasteurisering av flytende varer
- Oppvarming av barnemat
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettsaker

V. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra multikokerstilbehør kan skaffes særskilt. Hvis du har spørsmål som gjelder deres sortiment, skaffelse og forlidelighet med din modell søk råd hos offisiell selger i ditt land.

VI. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Generelle regler og anbefalinger

- For første gangs bruk av multikookeren eller å eliminere lukten av mat etter matlagning, anbefales det å helle 0,5 l vann i bollen og prosessen halvparten av sitron skåret i skiver inne i bollen i 15 minutter ved hjelp av STEAM program.
- Hvis du ikke skal bruke enheten på lang tid, koblet det fra. De arbeider kammer, inkludert oppvarming plate, bolle, indre lokk, kondensat container og damp ventilen må være rene og tørre.
- For rengjøring av enheten, må du kontrollere at den er koblet fra, og helt kalde. Ved rengjøring, bruk en myk klut og delikat oppvaskmiddel.



IKKE bruk en grov klut eller svamp eller slipende limer når rengjøre enheten. Det er også uakseptabelt å bruke noen kjemisk aggressive eller andre stoffer som ikke er anbefalt for bruk for gjenstander i kontakt med mat.



IKKE senk enheten ned i vann eller legg den under en strøm av vann!

- Vær forsiktig ved rengjøring av gummi (silikon) deler av enheten: de skader eller deformasjoner kan føre til at enheten slutter å fungere.
- Enheten kroppen kan rengjøres når den blir skitten. Bollen, indre lokk, kondensat container og flyttbare steam ventilen må rengjøres etter hver bruk. Kondensat dannet i prosessen med matlagning i enheten, må du fjerne etter bruk av enheten. Rengjør indre overflater av de som arbeider kammer som er nødvendig.

Rengjøring kroppen

Rengjør enheten kroppen med en myk, fuktig kjøkken klut eller svamp. Det er mulig å bruke en delikat rengjøringsmiddel. Slik unngår du flekker fra vann og flekker på kroppen, du er anbefalt at du tørk overflaten tørke.

Rengjøring bollen

Bollen kan rengjøres både manuelt ved å bruke en myk svamp og oppvaskmiddel, og i oppvaskmaskin (i samsvar med anbefalingene fra produsenten).

Hvis det er svært skittent, kan du helle varmt vann i bollen og la dem suge en stund, kan du prøve å rengjøre. Sørg for å tørke den ytre overflaten av bollen tørt før du setter den i kroppen av enheten.

Med ordinær drift av bollen, fargen av sin interne non-stick belegg kan helt eller delvis endre. Dette er ikke et tegn på en bolle feil.

Rengjøring av indre lokk

Se diagram **A4** (side 7) for prosedyren for å fjerne og installere den indre lokk. Bruk en fuktig kjøkken klut eller svamp for å rengjøre den viktigste og flyttbare indre lokk. Før installere den indre lokk, tørk av overflaten på begge lokkene tørt.

Rengjøring av flyttbare steam ventil

Steam ventil er installert i en spesiell plass på lokket av enheten. Se diagram **A5** (side 8) for rengjøringen.



OPPMERKSOMHET! For å unngå deformasjon av ventilen gummipakning, ikke vri eller dra den ut når du skal fjerne, rengjøring og installere.

Kondensat fjerning

I denne modellen, kondensat akkumuleres i en spesiell hulrom på kroppen av enheten rundt bollen og flyter inn i en spesiell beholder plassert på baksiden av enheten. For å rengjøre beholderen, skyll den under rennende vann, etter ovennevnte regler. Fjern eventuelle gjenværende kondens i hulrommet rundt bollen med et kjøkken klut.

Rengjøring arbeider kammer

I nøye samsvar med instruksjonene i denne håndboken, er sannsynligheten for væske, matrester eller rusk inn arbeider chamber of enheten er minimal. Hvis betydelig forurensning har skjedd, overflaten arbeider kammeret bør rengjøres for å unngå feil bruk eller skade på enheten.



Før du rengjør arbeider kammer av enheten, må du kontrollere at apparatet er koblet fra, og helt avkjølt!

Siden veggene i arbeidet kammer, overflaten på den varme platen og boliger i sentrale temperatur sensor (som ligger i midten av den varme platen) kan rengjøres med fuktig (ikke våt) svamp eller klut. Hvis du bruker vaskemiddel du bør være nøye med å fjerne rester for å unngå forekomsten av uønsket lukt i løpet av påfølgende matlagning.

Hvis fremmedlegemer komme inn i fordyppningen rundt sentrale temperatur sensor, forsiktig fjerne dem med pinsett, uten å trykke på sensoren bolig.

Hvis overflaten på den varme platen er skitten, det er lov å bruke en fuktet middels hardhet svamp eller en syntetisk pensel.

i Med vanlig bruk av enheten over tid, farge på den varme platen kan helt eller delvis endre. Dette er ikke et tegn på funksjonsfeil, og ikke påvirker riktig drift av enheten.

Transport og Lagring

For lagring og re-utnyttelse av enheten ren og helt tørr alle deler av enheten. Lagre på et tørt, ventilert sted vekk fra varme og direkte sollys.

Ikke utsett enheten for mekaniske belastning under transportering og lagring. Det kan føre til skader og / eller brudd på innpakking.

Det er nødvendig å ta hånd på at innpakking er vekk fra vann og fuktighet.

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte
Melding om systemfeil på skjermer: E1-E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreplaten eller varmeelementet.	Koble apparatet fra strømmettet, la det bli avkjølt. Lukk lokket tett og koble apparat til strømmett på nytt.
Melding om systemfeil på skjermer: E5-E7	Den automatiske overopphetingsbeskyttelsen ble utløst	Ikke slå på apparatet med en tom bolle! Koble apparatet fra strømmettet, åpne lokket og la det avkjøles i 10-15 minutter, og fortsett deretter matlagingen Ikke tilsett vann i bollen under bruk av MULTI COOK (når temperaturen er innstilt over 100°C) og FRY programmer Hvis temperaturen er innstilt over 120°C i FRY programmet og over 130°C i MULTI COOK programmet, må du lage mat med lokket åpent.
Apparat slås ikke på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt.	Kontroller at avtagbar strømledning er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt.
	Feil på stikkontakten.	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt.
	Det er ikke strømtilførsel i strømmett.	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et service-senter der du bor
Retten lages altfor lenge.	Mulig strømbrydd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået).	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et service-senter der du bor.
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søpe, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler.
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeplaten er meget forurenset.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten.
Det går damp fram under lokket under matlaging.	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket.	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søpe, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det
	Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset deformert eller skadet.	Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes.

i Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

 Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av non-chalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elapparat kan användas i lägenheter, villor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industrianvändning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

STOP *OBS! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

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.
- Använd apparaten på en höjd av högst 2000 m.
- 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, frigit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service-center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

STOP

OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.

SWE

Tekniska egenskaper

Model.....	RMC-M90E	Beläggning av skålens yta	non-stick, keramisk
Effekt	860-1000 W	LED-displayen.....	finns, färg
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-uppvärmning.....	finns
Elsäkerhet	klass I	Mått.....	377 × 285 × 240 mm
Skålens volym	5 l	Nettvikt.....	3,4 kg

Program

1. MULTI COOK (MULTI-KOCK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEG)
2. OATMEAL (MJÖLKGRÖT)	8. SLOW COOK (LÅNGSAM KOKNING)	14. PIZZA
3. STEW (STUVNING)	9. BOIL (KOKNING)	15. BREAD (BRÖD)
4. FRY (STEKNING)	10. BAKE (BAKNING)	16. DESSERT (EFTERRÄTT)
5. SOUP (SOPPA)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (SNABBKOKNING)
6. STEAM (ÅNGKOKNING)	12. PILAF	

Funktioner

Upprätthållande av värme av färdiga rätter (autouppvärmning).....	upp till 24 timmar
Förhands avstängning av autouppvärmning.....	finns
Uppvärmning.....	upp till 24 timmar
Uppskjuten start	upp till 24 timmar, 2 timers

Utrustning

Multikokare	1 st.	Platt sked	1 st.
Skål RB-CS12	1 st.	Boken "100 recept"	1 st.
Behållare för ångkokning	1 st.	Hållaren för sked/slev	1 st.
Korg med hantag för fritering	1 st.	Bruksanvisning	1 st.
Måttbägare	1 st.	Servicebok	1 st.
Slev	1 st.	Elastadd	1 st.

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. De tekniska egenskaperna tillät fel på ±10%.

Multikokare anordning RMC-M90E (schema A1, s. 4)

1. Ett lock	7. Bärhandtag	13. Korg för fritering
2. Avtagbar inmemlock	8. Avtagbar ångventil	14. Hållaren för sked/slev
3. Skål	9. Platt sked	15. Elkabel
4. Knapp för att öppna locket	10. Slev	16. Behållare för att samla kondensat
5. LED Kontrollpanel	11. Måttbägare	
6. Kroppen	12. En behållare för ångkokning	

Kontrollpanel (schema A2, s. 5)

Multikokare REDMOND RMC-M90E är utrustad med pekpanel med multifunktionell färg LED.

- Reheat/Cancel ("Upprätthållande av värme/Annulering") – anslutning och bortkoppling av uppvärmning, avbrytning av tillagnings program, nollställning av inställningar.
- Time Delay ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start.
- Temperature ("Temperatur") – inställning av tillagningstemperatur i programmet MULTI COOK.
- Hour ("Timmar") – tidinställning, val av "timmar" för inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start.
- Min ("Minuter") – tidinställning, val av "minuter" för inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start.
- Quick cook ("Snabbkokning") – start av programmet QUICK COOK.
- Menu / Keep Warm ("Menu/Autouppvärmning") – val av tillagningsprogram; förinstallerad avstängning av autouppvärmning.
- Start – start av valt program.
- Displayen

Displayen (schema A3, s. 6)

- Indikatorn av automatiska program QUICK COOK.
- Indikatorn av tillagningsprogram/ uppvärmning.
- Indikatorn av tillagningssteg

- Indikatorn av installerad temperatur i programmet MULTI COOK.
- Indikatorn av funktionen Time Delay
- Indikatorn av Timer
- Timern.
- Indikatorn av den valda automatiska tillagningsprogram.

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta försiktigt varan och dess tillbehör ut ur lådan. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.

⚠ Det är obligatoriskt att behålla alla förvarningsdekal samt anvisningsdekal (om sådana finns) och en skylt med modellens serienummer som finns på apparatens kropp på deras platser!

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-tryykokaren har inga skador eller andra fel. Främmande föremål får inte finnas mellan skålen och uppvärmningselementet.

⚠ LYSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.

Slå inte på enheten utan skålens insida eller tom skål – om tillagningsprogrammet startas oavsiktligt kommer det att leda till en kritisk överhettning av enheten eller skada non-stick-beläggningen. Innan du steker produkter, håll lite vegetabilisk eller solrosolja i skålen.

STOP LYSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med skålens handtag!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inställning av tillagningstid

I multikokaren REDMOND RMC-M90E kan du självständigt ställa in tillagningstiden för alla program (förutom programmet QUICK COOK). Inställningssteg och tidsgränser beror på valt program. För att ändra tiden:

- Efter programval – ställ in timvärde genom att trycka på knappen Hour. För en snabb ändring av timvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
- Ställ in minutvärde genom att trycka på knappen Min. För en snabb ändring av minutvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
- Om ni behöver ställa in tillagningstid som är kortare än en timme, tryck på knappen Hour. för att nollställa timvärdet. Sedan ställ in önskat antla minuter med hjälp av knappen Min.
- Efter att ni är klara med inställningen av tillagningstid (displayen fortsätter att blinka) gå över till nästa steg i valt program. För att annullera gjorda inställningar tryck knappen Reheat/Cancel, sedan för in valt programmen en gång till.

i Vid manuel inställning av tillagningstid ta med i beräkningen den möjliga intervall och inställningssteg som är fabriks in-programmerade i valda program.

För din bekvämlighet, börjar tidsintervallen för manuel inställning i olika program från det minimala värde. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinne lagas färdigt.

I vissa program, börjar nedräkning av tillagningstid bara efter den nödvändig temperatur uppnås. Till exempel om man håller in kallt vatten och väljer programmet STEAM, ställer in tillagningstiden på 5 minuter, startar programet bara efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät.

PASTA programmet fortsätter kokning av vatten, inläggning av ingredienserna och tillagningen. När vattnet börjar koka, hörs ljudsignal. Nedräkning av tiden börjar efter att knappen Start trycks en gång till.

Funktion Time Delay ("Uppskjuten start")

Funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilken rätten skall vara färdig (programtid inberäknad). Du kan ställa in tiden mellan 10 minuter och 24 timmar med inställningssteg på 10 minuter. Tänk på att den inställda tiden skall vara längre än

den inställda tillagningstid, annars startar programmet direkt efter du tryckt på knappen Start.

Du kan ställa in tid för uppskjuten start efter valet av program, inställningen av temperatur och inställningen av tillagningstid.

1. Genom att trycka knappen Time Delay, ställ in tiden för uppskjuten start. Time Delay börjar lysa på displayen och timern börjar blinka.
2. Genom att trycka på knappen Hour installera önskad timvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
3. Genom att trycka på knappen Min installera önskat minutvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
4. Vid behov att ställa in tillagningstid för kortare än en timme, tryck på knappen Hour tills timvärdet annulleras. Sedan tryck på knappen Min för att installera önskat antal minuter.
5. För att annullera inställningarna tryck på knappen Reheat/Cancel och ställ in tillagningsprogram på nytt.
6. Efter tidsinställningen håll knappen Start intryckt i några sekunder. Indikatorn Time Delay börjar lysa, programmet och nedräkning av tiden startar.
7. Efter den inställda tiden har gått är rätten färdig. Efter programmets slut startar autouppvärmningen automatiskt och indikatorn Reheat/Cancel börjar lysa.
8. För att stänga av autouppvärmningen , tryck på knappen Reheat/Cancel. Indikatorn slöcknar.



Användning av funktion Time Delay är möjligt för alla program, förutom program FRY, PASTA och QUICK COOK.

Det rekommenderas icke att skjuta upp programstart om det finns mjölk eller andra färskvaror (ägg, kött, ost osv) bland ingredienserna.

Vid tidsinställningar i funktion Time Delay måste man tänka på att i programmet STEAM börjar tidredräkning bara efter uppnått förinstallerat värme (efter att vattnet börjat koka).

Upprätthållande av värme för färdiga rätter Keep Warm (autouppvärmning)

Startas automatiskt direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70-75 graders värme i 24 timmar. Reheat/Cancel knappens indikator lyser, displayen visar tidredräkning.

För att stänga av håll knappen Reheat/Cancel intryckt, indikatorn kommer att slöckna då.

Förinstallerad avstängning av autouppvärmning

Att autouppvärmningen startar direkt efter matlagningsprogrammets slut är inte alltid önskvärt. Därför finns det möjlighet för förinstallerad avstängning av denna funktion i multikokaren REDMOND RMC-M90E . Tryck knappen Menu / Keep Warm, indikatorn Reheat/Cancel slöcknar. För att starta autouppvärmning igen, tryck knapperna Menu / Keep Warm en gång till (indikatorn Reheat/Cancel börjar lysa).

Uppvärmning av rätter

Multikokaren REDMOND RMC-M90E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

1. Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikokaren.
 2. Stäng locket och koppla in sladden.
 3. Tryck och håll intryckt knappen Reheat/Cancel i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning.
- Multiberedaren värmer upp rätten till 70-75 grader och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av - tryck på knappen Reheat/Cancel, och håll den intryckt tills knappens indikator slöcknar.



Trots att multimatberedaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekommendera att låta rätten stå på värmen längre än 2-3 timmar, annars är det risken att smaken blir påverkas.

Gemensam anordning för användning av autoprogram



VIKTIGT! Om du använder apparaten för att koka vatten (till exempel när du lagar mat), Ställ inte in tillagningstemperaturen över 100°C. Detta kan leda till överhettning och brott på apparaten. Av samma anledning är det förbjudet att använda för kokande vattenprogram BAKE, FRY, BREAD.

1. Förberedd (mät up) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagningsprogram) och fäst skålen i multikokaren. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej översticker "MAX" markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentlig på värmeplattan.



Använd endast det kärl som medföljer eller som är kompatibelt med den här modellen när du använder multikokaren. Se www.redmond.company för kompatibla kärl. Använd INGA andra redskap!

Tillaga INTE maten direkt i kärlet! Detta kan skada non-stick beläggningen, deformera kärlet och skada apparaten.

3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden.



LYSTRING! Om du lagar mat vid höga temperaturer med en stor mängd vegetabilisk olja, lämna alltid locket på enheten Öppet.

4. Med hjälp av Menu / Keep Warm knappen välj önskat program (Program indikatorn kommer att lysa på displayen)
5. Du kan ändra den inställda standardtid genom att trycka på knappar Hour och Min.
6. Vid behov installerar tid för uppskjuten start. Detta är inte tillgänglig för program FRY, PASTA och QUICK COOK.
7. För programstart tryck på knappen Start och håll den intryckt i några sekunder. Indikatorerna för knapparna Start och Reheat/Cancel börjar lysa. Programmet startar och nedräkningen börjar. I program STEAM börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät; i program PASTA – efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på Start knappen en gång till.
8. Vid behov kan du stänga av autouppvärmning i förväg genom att hålla knappen Menu / Keep Warm intryckt, tills indikatorn Reheat/Cancel slöcknar. Tryck på knappen Menu / Keep Warm en gång till om du vill sätta på funktionen igen. Autouppvärmning är ej tillgänglig i program YOGURT/DOUGH and BREAD.
9. När det valda matlagningsprogram är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen Reheat/Cancel lyser).
10. För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, håll knappen Reheat/Cancel intryckt.



För att uppnå ett bra resultat, rekommenderas att du läser igenom receptbok, som vi utarbetade speciellt för multikokaren REDMOND RMC-M90E.

I avsnittet matlagningstips hittar du svar på de vanligaste frågorna.

Om ni tycker, att ni ej uppnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet MULTI COOK som har utökade möjligheter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.



Program MULTI COOK

Detta program är beräknat för tillagning av praktisk taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare program MULTI COOK, kan multikokaren REDMOND RMC-M90E ersätta mängder av köksapparater och tillåter dig att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok.

Om tillagningstemperaturen är lägre än 80 grader, är autouppvärmningen avstängd. Vid behov kan man sätta på den manuellt. Efter programstart, tryck Menu / Keep Warm knappen, håll intryckt i några sekunder, så börjar indikatorn Reheat/Cancel lysa. Förvalsinstallerad tillagningstid i MULTI COOK är 15 minuter. Förvalsinstallerad temperatur är 100 grader.

Manuell justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen Temperature) är möjligt mellan 35 och 170°C, inställningssteg 5°C.

Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timme och för tiden upp till 12 timmar inställningssteg är 5 minuter.



Om du använder MULTI COOK-programmet för att koka vattnet (till exempel vid tillagning av produkter) är det förbjudet att ställa in tillagningstemperaturen över 100°C.

Program OATMEAL

Rekommenderas för tillagning av mjölkgröt. Inprogrammerad tillagningstid är 10 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timmer 30 minuter. Inställningssteg är 1 minut.

Programmet OATMEAL är gjort för att laga gröt med lågfett mjölk. För att undvika att mjölken kokar över och uppånskött resultat, gör följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
 - Smörj skålen med smör;
 - Ta exakt den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
 - Vid användning av 3-6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.
- Mjölks och grynens kvalitet kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.



Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet OATMEAL, använd det universella program MULTI COOK. Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 95 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program STEAM

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk, diet- och vegetariska rätter, barnmat. Inprogrammerad tid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

För tillagning i detta program finns en speciell behållare (ingår i setet).

1. Fyll skålen med 600-1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
2. Mät och förbered matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren (fördela dem jämnt) och installera skålen i multikokaren. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
3. Följ anvisningar skrivna i punkt 3-10 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".

i Tidenräkningen börjar efter att vattnet börjat koka och ångan blir tillräckligt kompakt. Om du inte vill ha automatiska inställningar, se den rekommenderade tiden för ångkokning av olika matvaror i tabellen.

Program BREAD

Rekommenderas för bakning av olika vetebröd med tillsats av rågmjöl. Programmet inberäknar hela processen, från jäsnings till bakning. Inprogrammerad tillagningstid är 3 timmar.

- Det är möjligt att programmera in tiden från 1 till 6 timmar med inställningssteg 10 minuter. Funktionen autoupvärmning är inte tillgänglig i detta program.
- När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida markeringen ½ på innersta ytan av skålen.
- Tänk på att under 1 timmen så är det jäsningen och sedan börjar bakningen.

💡 Innan du lägger in mjölen, är det rekommenderat att sälla den för att berika den med oxygen och ta bort föroreningar. Det är också rekommenderat att använda funktionen Time Delay, eftersom det kan påverka bakkvalitet.

Öppna inte multikokarens lock tills bakkingsprocessen är klar! Bakkingskvalitet beror på det!

För att spara tiden och förenkla processen rekommenderas att använda speciella blandningar för brödbakning!

Gemensam tabell för matlagingsprogram (fabriksinställningar)

Program	Rekomendation	Förhållande tillagningstid	Tidsintervall – inställningssteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
MULTI COOK	Tillagning av olika rätter med möjlighet av inställning av olika temperaturer och tillagningstid.	15 min	5 min - 1 timme / 1 min 1 timme - 12 timmar / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt	10 min	5 min - 1 timme 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, garneringar och multirätter.	1 timme	20 min - 12 timmar / 5 min	✓		✓
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och multirätter	15 min	5 min - 1 timme 30 min / 1 min	✓		✓
SOUP	Tillagning av buljong, grönsaks och redsoppor.	1 timme	20 min - 8 timmar / 5 min	✓		✓
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra matvaror	15 minuter	5 min - 2 timmar / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tillagning av pasta, kokning av korv, ravioli etc. Efter programstart, invänta ljudsignal, som informerar att vattnet börjat koka. Lägg därefter matvaror i vattnet, placera locket och tryck på Start.	8 minuter	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tillagning av köttgrytor, rulle, aladåb och "ugnmjöl"	5 timmar	1 timme - 8 timmar / 10 min	✓		✓
BOIL	För kokning av grönsaker och bönor	40 minuter	5 min - 2 timmar / 5 min	✓		✓

Program	Rekomendation	Förhållande tillagningstid	Tidsintervall – inställningssteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, piroger av smördeg och jäst deg.	1 timme	20 min - 8 timmar / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tillagning av olika gryn. Kokning av gröt på vatten	35 minuter	5 min - 4 timmar / 5 min	✓		✓
PILAF	Tillagning av olika slags pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker)	1 timme	20 min - 1 timme 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Tillagning av olika sorter yogurt	8 timmar	6 timmar - 12 timmar / 10 min	✓		
PIZZA	Tillagning av pizza	25 minuter	20 min - 1 timme / 5 min	✓		✓
BREAD	Bakning av råg och vetebröd (inklusive jäsnings)	3 timmar	1 timme - 6 timmar / 10 min	✓		
DESSERT	Tillagning av efterrätter av färska frukter och bär	1 timme	5 min - 4 timmar / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Snabb tillagning av ris och annan gryn, koka på vatten					✓

Automatisk avstängning efter fullständig kokning av vatten

III. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stort ordentligt stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.	Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. Ni har felberäknat och felinställt tillagningstid. Receptet valt av dig passar inte för tillagning i denna multikokare.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Använd recept som du kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.

Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan.		Håll i rätt (rekommenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning:	Du hällde för mycket olja i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.
	För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.		Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktig):	Under jäsnigen, har smeten täppt till ångventilen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder.
	Ni la in för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienser är skurna i för små bitar.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölken kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten.
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllta.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. Gryn, kött, fisk och sjöfukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinnet rent
Produkten bildar ett skum	Det rekommenderas att skölja produkten noggrant, ta bort ventilen eller laga mat med locket öppet

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad.	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna modell.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	Vid vanlig stekning håll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen, öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.

Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllta.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du håller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (håll inte olja i skålen)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna modell.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov, kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel inläggning av ingredienserna.	

i I flera modeller av multikokaren REDMOND har program STEW och SOUP en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekommenderad tillagningstid för ångkokning av olika matvaror

Matvara	Vikt, g	Vatten, ml	Tillagningstid, min
Grisfile / oxfile (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Lammfile (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Kycklingfile (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Köttbullar / biffrar	180 (6 st) / 450 (3 st)	500	10/15
Fisk (file)	500	500	10
Salladsräkor (rensade)	500	500	5
Potatis (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Morötter (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Rödbetor (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Grönsaker (djupfrysta)	500	500	10
Ägg	3 st	500	10

i Obs! Detta är de allmänna rekommendationerna. Tillagningstiden kan skilja sig från rekommenderad på grund av matvarans kvalitet och dina smakpreferenser.

Rekomendationer om hur man använder olika temperatläge i program MULTI COOK

Arbetstemperatur, °C	Rekomendationer (se även receptboken)	Arbetstemperatur, °C	Rekomendationer (se även receptboken)
35	Jäsning, tillagning av vinäger	105	Tillagning av aladåb
40	Tillagning av yogurt	110	Sterilisering
45	Surdeg	115	Tillagning av sockersyrap
50	Jäsning	120	Tillagning av rulle
55	Tillagning av sötsaker	125	Tillagning av stuvat kött
60	Tillagning av grönt te, tillagning av barnmat	130	Tillagning av ostkaka
65	Tillagning av kött i vakuum förpackning	135	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
70	Tillagning av punch	140	Rökning
75	Pastorisering, tillagning av vitt te	145	Tillagning av fisk och grönsaker i folje
80	Tillagning av glögg	150	Tillagning av kött i folie
85	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning	155	Stekning av smördegsrätter
90	Tillagning av röd te	160	Stekning av fågel
95	Tillagning av mjölkgröt	165	Stekning av stekar
100	Tillagning av marängen, syltning	170	Fritering (pomme fritt, kyckling nuggets, etc)

IV. EXTRA MÖJLIGHETER

- Jäsning av det
- Fondu
- Fritering
- Tillagning av keso och ost
- Pastorisering av flyttande matvaror
- Uppvärmning av barnmat
- Sterilisering

V. EXTRA TILLBEHÖR

Du kan köpa tilläggsaccessoarer till REDMOND RMC-M90E, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.company, eller hos våra officiella partner.

VI. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Allmänna regler och rekommendationer

- Innan den första användningen av multikokaren, eller för att eliminera matlukt efter tillagning, rekommenderas det att hälla 0,5 L vatten i kärlet och tillreda hälften av citronerna (skurna i skivor i kärlet) under 15 minuter med STEAM-programmet.
- Om du inte använder enheten under en längre tid, koppla ur den. Arbetskammaren, inklusive värmeskivan, skålen, innerlocket, kondensatbehållaren och ångventilen, måste vara ren och torr.
- Innan du rengör apparaten ska du se till att den är urkopplad och helt kall. För rengöring, använd en mjuk trasa och delikat diskmedel.



Använd inte grova vätseretter eller svampar eller slipande pastor vid rengöring av enheten. Det är också oacceptabelt att använda kemiskt aggressiva eller andra ämnen som inte rekommenderas för användning för föremål i kontakt med mat.



Doppa inte apparaten i vatten eller placera den under en ström av vatten!

- Var försiktig vid rengöring av gummi (silikon) delar av enheten: deras skador eller deformation kan orsaka att enheten inte fungerar.
- Apparats kropp kan rengöras när den blir smutsig. Skålen, innerlocket, kondensatbehållaren och den avtagbara ångventilen måste rengöras efter varje användning. Kondensatet som bildas i matlagingsprocessen i enheten, ta bort efter varje användning av enheten. Rengör arbetskammarens inre ytor efter behov.

Rengöring av kroppen

Rengör enhetens kropp med en mjuk, fuktig köksduk eller svamp. Det är möjligt att använda ett känsligt rengöringsmedel. För att undvika eventuella fläckar från vatten och fläckar på kroppen rekommenderas att du torkar ytan tor.

Rengöring skål

Skålen kan rengöras både manuellt med en mjuk svamp och diskmedel och i diskmaskinen (i enlighet med tillverkarens rekommendationer).

Om det är mycket smutsigt, håll varmt vatten i skålen och låt suga ett tag och rengör sedan. Var noga med att torka skålens yttre yta torr innan du installerar den i enhetens kropp.

Med regelbunden användning av skålen kan färgen på dess inre non-stick beläggning helt eller delvis förändras. Detta är inte ett tecken på en skåfel.

Rengöring av innerlocket

Se diagrammet **A4** (sidan 7) för hur du tar bort och installerar det inre locket. Använd en fuktig köksduk eller svamp för att rengöra de viktigaste och avtagbara inre locken. Innan du installerar det inre locket, torka ytorna på båda locken torra.

Rengöring av den löstagbara ångventilen

Ångventilen är installerad i ett speciellt säte på enhetens övre lock. Se diagrammet **A5** (sidan 8) för rengöringsproceduren.



LYSTRING! För att undvika deformation av ventilgummitätningen, vrid inte eller dra ut den när du tar bort, rengör och installerar.

Kondensat borttagning

I denna modell ackumuleras kondensatet i ett speciellt hålrum på enhetens kropp runt skålen och strömmar in i en speciell behållare som ligger på baksidan av enheten. För att rengöra behållaren, skölj den under rinnande vatten, enligt ovanstående regler. Ta bort eventuell kvarvarande kondens i kaviteterna runt skålen med en köksduk.

Rengöring av arbetskammaren

I strikt överensstämmelse med instruktionerna i denna handbok är sannolikheten för vätska, matpartiklar eller skräp som kommer in i enhetens arbetskammare minimal. Om betydande kontaminering har inträffat ska arbetskammarens ytor rengöras för att undvika felaktig användning eller skada på enheten.



STOP Innan du rengör apparatens arbetskammare, se till att apparaten är urkopplad och helt nedkylt!

Arbetskammarens sidoväggar, värmeskivans yta och centraltemperatursensorns hölje (placerad i mitten av värmeskivan) kan rengöras fuktad (inte våt!) svamp eller trasa. Om du använder tvättmedel bör du försiktigt ta bort rester för att undvika utseende av oönskad lukt under efterföljande tillagning.

Om främmande föremål kommer in i urtaget runt centraltemperatursensorn, ta försiktigt bort dem med pincett utan att trycka på sensorhuset.

Om värmeskivans yta är smutsig får man använda en fuktad medelhårdhetsvamp eller en syntetisk borste.



Med regelbunden användning av enheten över tiden kan värmeskivans färg helt eller delvis ändras. Detta är inte ett tecken på funktionsfel och påverkar inte enhetens korrekta funktion.

Transport och Lagring

Före förvaring och nya bruk rengör och torka fullständigt alla detaljer i apparaten. Förvara apparaten i ett torrt välventilerat ställe bortom källor för värme och direkt solljus.

Vid transport och förvaring av apparaten är det förbjudet att apparaten utsätts för mekanisk verkan som kan orsaka skador på apparaten och/eller förpackningens helhet.

Det är nödvändigt att skydda apparatens förpackning från vatten och andra vätskor.

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ett meddelande om fel på displayen: E1-E4	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmningselement gick sönder.	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Stäng locket tätt, koppla in apparaten till elnät en gång till
Ett meddelande om fel på displayen: E5-E7	Det automatiska överhettningsskyddet utlöstes	Slå inte på apparaten med ett tomt kärll! Koppla bort apparaten från eluttaget, öppna locket och låt den svalna i 10-15 minuter, fortsätt sedan med matlagningen
		Tillsätt inte vatten i kärlet under körning av MULTIC COOK/FRY-programmen (när temperaturen är inställd på över 100°C)
		Om temperaturen är inställd på över 120°C under programmet FRY och över 130°C under programmet MULTI COOK ska du tillreda maten utan lock
Apparaten fungerar inte	Elförsörjningsladdan är inte kopplad till apparaten och (eller) till ett eluttag	Kontrollera att löstagbara elsladden är kopplad till motsvarande delen av apparaten och är också kopplad in till ett eluttag
	Det är något fel med ett eluttag	Koppla in apparaten till ett fungerande eluttag
	Det finns ingen spänning i elnät	Kontrollera att det finns spänning i elnät. Kontakta servicebolaget som sköter ditt hus om spänning i elnät saknas
Tillagning av en maträtt tar för mycket tid	Avbrott i försörjning i elnät (spänningsnivå är ostabil eller mindre än normal)	Kontrollera att det finns stabil spänning i elnät. Om den är ostabil eller är mindre än normal kontakta servicebolaget som sköter ditt hus
	Det finns en främmande sak eller saker mellan skålen och uppvärmningselement (skräp, gryn, matbitar)	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Ta bort den främmande saken eller partiklar
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Uppvärmningselement är väldigt smutsig	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Rengör uppvärmningselement
Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Locket sitter inte tätt eller det finns en främmande partikel under locket	Kontrollera att det inte finns främmande saker (skräp, gryn, matbitar) mellan locket och apparatens kropp, ta bort dem. Stäng alltid multikokarens lock tills du hör ett klickande ljud
	Tätningsgummi som finns på innerlocket är väldigt smutsig, deformerad eller skadad	Kontrollera skick av tätningsgummit på apparatens innerlock. Antagligen det behövs att ersätta den med en ny

i I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.

**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 förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU).

⚠ Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuustoimenpiteet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVATOIMET

- Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jättämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.
 - Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
 - Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
 - Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
 - Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.
- STOP** *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Vältä tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*
- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
 - Älä vedä virtajohtoa oviaukoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

STOP

Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumentumiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona – kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Käytä laitetta korkeintaan 2000 metrin korkeudessa.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.

STOP

ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa 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.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

STOP

HUOMIO! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	RMC-M90E	Kupin päällyste	kerami non-stick
Teho.....	860-1000 W	Näyttölaite LED	on, värikäs
Jänite	220-240 V, 50/60 Hz	3D-lämmitys	on
Kupin tilavuus	5 L	Mitat	377 × 285 × 240 mm
Sähköturvallisuus	luokka I	Nettopaino	3,4 kg

Ohjelmat

1. MULTI COOK (MULTIKEITTÄJÄ)	7. PASTA (MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAIKINA)
2. OATMEAL (MAITOPUURO)	8. SLOWCOOK (HIDASHAUTUMINEN)	14. PIZZA
3. STEW (HAUTUMINEN)	9. BOIL (KEITTÄMINEN)	15. BREAD (LEIPÄ)
4. FRY (PAISTUMINEN)	10. BAKE (LEIPOMINEN)	16. DESSERT (ÄÄLKRUOKA)
5. SOUP (KEITTO)	11. GRAIN (MUROT)	17. QUICK COOK (EXPRESS)
6. STEAM (HÖYRYSSÄ)	12. PILAF (PILAHVIRIISI)	

Tarkoitukset

Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto (autolämmitys).....	on, 24 tuntia
Autolämmityksen esikaltaistaminen.....	on
Ruuan lämmitys.....	on, 24 tuntia
Siirretty alku	on, 24 tuntia

Sarja

Hidas liesi.....	1 kpl.	Litettä lusikka.....	1 kpl.
Kuppi.....	1 kpl.	Kirja "100 reseptiä".....	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia.....	1 kpl.	Kauha- ja lusikkahaltija.....	1 kpl.
Uppopaistossapaistamista varten kahvori.....	1 kpl.	Käyttöohheet.....	1 kpl.
Mittalasi.....	1 kpl.	Huoltokirja.....	1 kpl.
Kauha.....	1 kpl.	Virtajohto.....	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnitteluun, hakinnat sekä tekniset tiedot tuotteen kulussa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksesta. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

Hitaan liedен RMC-M90E rakenne (kaavio A1, s. 4)

1. Laitteen kansi	7. Kantokahva	13. Uppopaistossapaistamista varten kahvori
2. Irrotettava kansi	8. Irrotettava höyryventtiili	14. Kauha- ja lusikkahaltija
3. Kuppi	9. Litettä lusikka	15. Sähkövirtajohto
4. Kannen avaava paineike	10. Kauha	16. Kondenssaatin keräämiseen tarkoitettu säiliö
5. Ohjauspaneeli näytön kanssa	11. Mittalasi	
6. Runko	12. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia	

Ohjauspaneeli (kaavio A2, s. 5)

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M90E on ohjauslevy monitoimisen LED-värinäytön kanssa.

- Reheat/Cancel ("Peruuttaa/Lämmittää") – lämmityksen toiminnon syyttämisen/samuttamisen, kypsohjelman keskeytys, nollaaminen astukset.
- Time Delay ("Siirretty alku") – siiretyn alkun ajan syyttämisen.
- Temperature ("Lämpötila") – lämpötilan syyttämisen MULTI COOK ohjelmassa.
- Hour ("Tuntia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua tuntia.
- Min ("Minuuttia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua minuuttia.
- Quick Cook ("Express") – QUICK COOK ohjelman käynnistäminen.
- Menu / Keep Warm ("Menu/Autolämmitys") – automattisten ruoanlaittoohjelmien valinta; autolämmityksen alustava sammuttaminen.
- Start ("Alku") – ruoanlaittojen syyttämisen.
- Monitori.

Monitorin rakenne (kaavio A3, s. 6)

- Automattisen ohjelman QUICK COOK täyttämisen indikaattori.
- Ruoanlaiton/lämmityksen ohjelman indikaattori.
- Ruoanlaiton vaiheiden indikaattori.

- MULTI COOK ohjelmassa lämpötilan indikaattori.
- Time Delay toiminnon indikaattori.
- Ajastimen indikaattori.
- Ajastin.
- Valitettun ruoanlaiton ohjelman indikaattori.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Ota laite ja sen varusteet varovasti pakkauksesta. Irrota kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

⚠ Jätä kaikki varoitustarrat, osoitustarrat ja taulu sarjanumerolla ehdottomasti runkoon paikalleen! Jos sarjanumero puuttuu tuotteesta, menettää 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. Vältä ääksesi 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, sähkölaitteisiin 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.

⚠ HUOMIO! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

Älä kytkä laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjiä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloittaa ruoanlaitto ohjelma, se johtaa kriittinen ylikuumenemisen laitteen tai vahingoittaa tarttumaton pinnoite. Ennen poistamista, kaada vähän kasvis-tai auringonkukkaöljyä kulhoon.

STOP HUOMIO! Laitetta ei saa nostaa kulhon kahvaista!

II. HITAA LIEDEN KÄYTTÖ**Ruoanlaiton ajan asettaminen**

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M90E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa QUICK COOK). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamiseksi:

- Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta Hour ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
- Painamalla painiketta Min asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
- Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina Hour painiketta nollamaan tuntia. Sitten paina Min arvomaan minuuttia.
- Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruuttamaksi asetukset, paina Reheat/Cancel ja alka kaikki uudelleen.

i Manuaalinen kypsennysajan asennuksessa, harkitse mahdollisia erilaisia asetuksia ja askeleita, jotka ovat valittu tehdasasetuksen taulukon mukaisesti.

Avuksesi, ajanjako määritetty alkaa pienimmistä arvoista. Näin voit pidentää lyhyen ajan ohjelmassa, jos ruoka ei ole valmistunut ensisijaisessa ajassa.

Joissakin automaattisissa ohjelmissa ruoanlaitto alkaa vasta sen jälkeen, kun lämpötila on julkaistu. Esimerkiksi, jos kylmää vettä alkaa ja asettaa STEAM ohjelmassa 5 minuuttia kypsennysajan, kypsennysaika alkaa vasta sen jälkeen, kun vettä kiehuu o ja kuppissa on riittävä määrä höyryä.

PASTA-ohjelmassa mukaan tuo vettä kiehuvaiksi, ainesosoiden laustaus ja niiden jatkovalmistelu. Vedenveden kiehumispisteestä merkkiäänii ilmoittaa. Ohjelman valmistusaika alkaa, jos painaa Start-nappia toisen painamisen jälkeen.

Time Delay toiminto ("Siirretty alku")

Tämän toiminnon avulla asettaa ajan, jonka kuluttua ruoan tulee olla valmis (ajan suhteen ohjelman). Aika voi asettaa vaihdella 10 minuuttia 24 tuntia vaiheessa kanta 10 minuuttia. On muistettava, että viive on olta suurempi kuin asetettu aika, muuten ohjelma alkaa laittaa heti painamalla Start.

Voitte asettaa aikaa kun valitsette automaattisen ohjelman, asetatte lämpötila ja paisto aika:

1. Painamalla painiketta Time Delay aseta "Siirretty alku" toiminnon. Näytössä näkyy Time Delay, ja ajastin alkaa vikkua.
2. Painamalla painiketta Hour muuta tuntien merkityksen. Ajan muoto on 24 tuntia. Jos pidät painiketta muutama sekundia aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
3. Painamalla painiketta Min muuta minuuttien merkityksen. Jos pidät painiketta muutama sekundia aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
4. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina Hour painiketta nollamaan tuntia. Sitten paina Min arvomaan minuuttia.
5. Peruuttamaksi asetukset, paina Reheat/Cancel, ja alka kaikki uudelleen.
6. Ajan asetuksen jälkeen paina ja pidä Start painiketta muutama sekundia. Time Delay toiminnon indikaatori palaa, alkaa ohjelman toiminto ja alkaa ajan lähtölaskenta.
7. Kun aika tulee, astia on valmis. Ohjelmaa päätyttyä automaattisesti valmisruokia lämpötilan säilyttämän toiminto (autolämmitys) ja Reheat/Cancel indikaatori palaa.
8. Autolämmityksen poistamiseksi paina Reheat/Cancel painiketta. Indikaatori sammuu.



On käytettävissä kaikkia automaatiohjelmissä, lukuun ottamatta FRY, PASTA ja QUICK COOK ohjelmien. Se ei ole suositeltavaa käyttää Time Delay, jos resepti sisältää maitoa tai muita pilaantuvia elintarvikkeita (munat, tuore maito, liha, juusto, jne.). Time Delay ohjelmassa laittamisessa huomaa että STEAM toiminnossa ajoitus alkaa vain hidas lieden tarvittavan lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto Keep Warm (autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaittoohjelman käytön jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä St 70-75°C 24 tunnissa. Autolämmityksen toiminnassa indikaatori Reheat/Cancel palaa, näytössä on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painiketta muutaman sekunnin Reheat/Cancel.

Autolämmityksen alustava sammutaminen

Autolämmityksen ei ole aina toivottavaa. Tässä mielessä, hidas liesi REDMOND RMC-M90E tarjoaa alustava sammutamisen. Alun aikana tai ohjelman toiminnassa paina muutama sekundia painiketta Menu / Keep Warm, sen asti että Reheat/Cancel sammuu. Autolämmityksen kytkemiseksi paina Menu / Keep Warm uudelleen.

Ruoan lämmityksen toiminto

Hidas liesi REDMOND RMC-M90E voi lämmittää kylmää ruokaa. Sitä varten:

1. Laita ruoka kulhoon, aseta se hataan lieden runkoon.
2. Sulje kansi, kytke sen virkavirtaan.
3. Paina muutama sekundia painiketta Reheat/Cancel äänteen. Indikaatori palaa näytössä. Ajastin alkaa lämmityksen aikalaskenta.

Hidas liesi lämmittää ruokaa 70-75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammutettava painamalla muutama sekundia painiketta Reheat/Cancel, siihen asti että indikaatorit eivät pala.



Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettyinä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makun.

Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia



TÄRKEÄÄ! Jos et käytä laitetta, keittää vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto ruokaa), älä aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumentumisen ja rikkoutumisen laitteen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuviin vesi-ohjelmiin BAKE, FRY, BREAD.

1. Mitaa tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidas lieden kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kuten neste on alle kulhon suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan vääristymä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.



Käytä vain mukana tullutta tai tämän mallin kanssa yhteensopiva kulhoa kun käytät multikeittintä. Katso yhteensopivat kulhot osoitteesta www.redmond.com/pny. ÄLÄ käytä muita välineitä!

ÄLÄ käsittele ruokaa suoraan kulhossa! Tämä saattaa vahingoittaa pinnointia, aiheuttaa epämuodostumia kulhoon ja vahingoittaa laitetta.



3. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
 4. HUOMIO! Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviöljyä, jätä laitteen kansi aina auki.
5. Painamalla Menu / Keep Warm valitsee tarvittu ruoanlaittoohjelman (näytössä palaa indikaatori).

5. Jos ette pidä kypsennysaikaa, voitte muuttaa tätä arvoa painamalla painiketta Hour ja Min.
6. Tarvittaessa perustaa siirretty aikaa. Toiminto Time Delay ei ole käytettävissä ohjelmia FRY, PASTA ja QUICK COOK.
7. Aloittamaan ruoanlaittoohjelman, pidä muutaman sekunnin painiketta Start, sen asti että palaa indikaatorit Start ja Reheat/Cancel. Aloittaa ohjelman toiminto ja kypsennysajan lähtölaskenta. STEAM ohjelmassa lähtölaskenta alkaa veden kiehuvan jälkeen ja riittävän höyryn kulhoon saavuttamisen jälkeen, ohjelman PASTA – veden keittämisen, tuottamisen ruokaa ja painamisen painiketta Start jälkeen.
8. Tarvittaessa voidaan sammuttaa autolämmitys ohjelman painamalla Menu / Keep Warm painiketta. Menu / Keep Warm painikkeen painaminen uudelleen kytkee tämän ohjelman. Autolämmitys ei ole käytettävissä YOGURT/DOUGH ja BREAD ohjelmissä.
9. Päätyttyä ruoanlaiton ohjelma ilmoittaa sinulle äänen. Sitten, ohjelman tai nykyisen asetusten riippuen, laite siirtyä autolämmitys ohjelman (Reheat/Cancel painikkeen indikaatori palaa) tai valmistus (Start painikkeen indikaatori palaa).
10. Ohjelman peruuttamaksi, ruoanlaittamisen tai autolämmityksen keskeyttämäksi paina muutama sekundia Reheat/Cancel painiketta.



Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä hitaan lieden REDMOND RMC-M90E kirja kehittyä erityisesti tätä mallia varten.

Ruoanlaittovihjeistä löytyy vastauksia useimmin esitettyihin kysymyksiin.

Jos mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman MULTI COOK laajennetuin manuaalisen asetusten kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinäärisiä kokeiluja.

MULTI COOK ohjelma

Tämä ohjelma on suunniteltu melkein kaikki ruoka käyttäjämälle määrittämän parametrit lämpötilan ja kypsennysajan. Ohjelman ansiosta MULTI COOK hidas liesi REDMOND RMC-M90E voi korvata keittiökoneita ja laittaa ruokaa lähes minkä tahansa reseptin mukana sekä vanhasta keittokirjasta että Internetistä.

Avuksesi ruoanlaitossa lämpötiloissa jopa 80°C, autolämmityksen toiminto on peruuttanut. Tarvittaessa se voidaan aktiivoida manuaalisesti pitämällä painiketta muutaman sekunnin Menu / Keep Warm ruoalaittoohjelman kytkemisen jälkeen, ennen kuin Reheat/Cancel indikaatori palaa.

Oletuksena MULTI COOK ohjelmassa paisto aika on 15 minuuttia, ruoanlaiton lämpötila on 100°C.

Manuaalinen lämpötilan laajuus (muuttaa painamalla Temperature painiketta) on 35-170°C: n 5°C muutosaskelen kanssa. Manuaalisen säädön laajuus on 5 minuuttia –12 tuntia 1 minuutin muutosaskelen kanssa jopa 1 tunti tai 5 minuuttia intervallijaksolle yli 1 tunti.



Jos käytät MULTI COOK-ohjelmaa kiehuvaan veteen (esimerkiksi, keittäessä tuotteita), älä aseta keittolämpötilaa yli 100°C.

OATMEAL ohjelma

Suosittelaaan maitopuuroiden laittamista varten. Oletuksena ohjelman ruoanlaittoaika on 10 minuuttia. Manuaalinen ruoanlaittoajan säätö on myös mahdollista ja se vaihtelee 5 minuutista 1 tunti 30 minuuttia 1 minuutti muutosaskelen kanssa.

OATMEAL ohjelma on suunniteltu puuroa laitto varten pastoroitua maitoa käyttäen. Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistusta:

- pestää kaikki täysjyväviljää (riisi, hirssi, y.m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptien mukaan, vähentää tai lisää määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon ja viljan ominaisuudet, alkuperän riippuen voivat vaihdella, mikä joskus vaikuttaa laitton tuloksiin.



Jos toivottuja tuloksia OATMEAL ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä yleista MULTI COOK ohjelmaa. Optimaalinen maitopuuron lämpötila on 95°C. Ainesosiden määrä ja valmistusaika on säädetty reseptin mukaan.

STEAM ohjelma

Suosittelaaan laittaa kasviksia, kalaa, lihaa, kasvisruokia, lasten menua. Oletuksena ohjelma paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin vaiheessa 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

Valmistelua varten ohjelmassa käytä erityistä astiaa:

1. Kaada kulhoon 600-1000 ml vettä. Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian.

- Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
- Seuraa 3-10 "Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia".



Ruoanlaiton ohjelman lähtöläskenta alkaa veteen kiehuvaan jälkeen ja riittävä höyryn tiheys kulhossa saavuttamisen jälkeen. Jos et käytä automaattista kellonajan asetusta tässä ohjelmassa, käytä suositellun kypsennysajan taulukkoa.

BREAD ohjelma

On suositeltua leipoa erilaisia leipätyyppejä joita ovat valmistettu vehnäjauhosta ja ruisjauhosta. Ohjelma tarjoaa täydellisen syklin taikinan valmistelusta varauksesta paistamiseen Oletuksena ohjelman paisto aika on 3 tuntia.

- Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-6 tuntia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa. "Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla.
- Ainesosiotien laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.
- On muistettava, että ohjelman ensimmäisessä tunnissa taikina on osoittautumassa ja vain sitten paista.



Jauhoa ennen käyttämistä, on suositeltavaa siivilöidä ja poistaa epäpuhtauksia.

Älä käytä Time Delay, koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.

Älä avaa hitaan liedien kattoa ennen leivontaohjelman loppuun! Se vaikuttaa leivän laatuun.

Voit säästää aikaa ja yksinkertaistaa valmistelun suositellemme käyttää valmiiksi sekoituksia leipoamista varten.

Ruoanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttöasetukset	Keitto-aika oletuksena	Valikoima kypsennysaika/ muutosaskel	Siirretty aika	Työasteen odotus	Autolämmitys
MULTI COOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan kypsennysajan asettamisen kanssa	15 min	5 min – 1 tunti / 1 min 1 tunti – 12 tuntia / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Maitopuuroiden valmistelu	10 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Lihan, kalan, vihanneksien, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen	1 tunti	20 min – 12 tuntia / 5 min	✓		✓
FRY	Lihan, kalan, vihanneksien ja usean ruokalajin paistaminen	15 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min			✓
SOUP	Keitton, vihanneksien ja kylmien keittojen ruoanlaitto	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	✓		✓
STEAM	Höyrykypsennysastiat lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista tuotteista	15 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pastaa eri vehnäjälkikeistä ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu. Ohjelman käynnistämisen jälkeen odota äänimerkki, joka ilmoittaa veden kiehumisesta, laita ainesosat, laita kansi päälle ja paina Start. Sen jälkeen alkaa ruoanlaiton ajan lähtöläskenta.	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Lämpimän maidon, purkitetun lihan, eibeisin, hyytelön valmistelu	5 tuntia	1 tunti – 8 tuntia / 10 min	✓		✓
BOIL	Vihannesten ja palkokasvien keittäminen	40 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	✓		✓
BAKE	Kakkuiden, keksien, laattikoiden, hiivataikinasta ja pullistatkinasta leipomo	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	✓		✓

Ohjelma	Käyttöasetukset	Keitto-aika oletuksena	Valikoima kypsennysaika/ muutosaskel	Siirretty aika	Työasteen odotus	Autolämmitys
GRAIN	Eri viljojen ja lisukkeiden valmistelu. Ruoanlaitto murenevapuroa vedessä	35 min	5 min – 4 tuntia / 5 min	✓		✓
PILAF	Erialaisten pilahvirisn lajien valmistelu (lihan, kalan, linnunlihan, vihanneksien kanssa)	1 tunti	20 min – 1 tunti 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Erikaisten jogurtilajien valmistelu	8 tuntia	6 tuntia – 12 tuntia / 10 min	✓		
PIZZA	Pizzan valmistelu	25 min	20 min – 1 tunti / 5 min	✓		✓
BREAD	Leivän rukiista ja vehnäjauhosta valmistelu	3 tuntia	1 tunti – 6 tuntia / 10 min	✓		
DESSERT	Eri jälkiruokien hedelmistä ja marjoista valmistelu	1 tunti	5 min – 4 tuntia / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto	Automaattinen sammutus täydellisen veden kiehumisen jälkeen				✓

FIN

III. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaitossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisut
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas liedien kannen tarpeettomasti. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukkaa suljinjärjestelmää ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.
Kulho ja lämmityselementti ovat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	Kulho on asennettava koteloon sujuvasti. Lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan. Varmista, että hitaan liedien ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmityslevyn saastunutta.
Valittavaa valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemallasi menetelmällä, tai olet valinnut väärän ohjelman valmistelussa.	On toivottavaa käyttää todistettu (mukautettu käytettäväksi laitteen kanssa) reseptejä. Käytä reseptejä, joita voi todella luottaa. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet kirjanmerkkejä, ohjelman valinta ja paisto aika on vastattava valitun reseptin.
Aineet leikataan liian suuri, rikonnut yleisiä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita. Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennysaika. Resepti ei sovellu ruoanlaittoon tässä hitaan liedien malliin.	
Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmista riittävä höyryn tiheys.	Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu resepti mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista vedenpinta kypsennysajassa.

Paistamisessa:	Kaadetaan kupin liikaa öljyä	Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita ohuesti. Uppopaistettaessa noudata asianmukaista reseptiä.
	Ylimääräinen kosteus kulhossa	Älä peitä hitaan lieden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissä. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.
Keittämisessä: keitto kiehuu yli, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkea happamuus.		Jotkut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passeroivaniina jne. Seuraa ohjeita valitsemasi resepti.
Leipomassa:	Kestämissä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiiliin.	Täytä kulhoon taikinaa pienemässä mittakaavassa.
	Asetit kulhoon liikaa taikinaan.	Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paisto aika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seiso liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämisessä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnista ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä.
Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). Ei ole noudattanut osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitteily osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. Kokojuvykäuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastanut ahkerasti.
Tuote muodostaa vaahtoa	On suositeltavaa huuhdella valmiste huolellisesti, poistaa venttiili tai keittää kansa auki

RUOKA PALAA

Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut.	Ennen ruokailaittoa tarkista, että kulho on hivin puhdistettu ja tarttumaton-malla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaisuusmäärä on pienempiä kuin suositellaan reseptissä.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaika.	Vähentää paisto-aikaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: onhoidt kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä – niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännä tietyn ajan kuluu.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestettä kulhoon. Kypsennyksen aikana älä aava hitaanlieden kannen tarpeettomasti.

Keittämisessä: kulhossa on vähän nestettä (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisen kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et sotke kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsennämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon!).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoittanut tuotettaa kulhossa.	Tavanomaisissa paistamisessa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5-7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaika.	Vähentää paisto-aikaa tai seurata resepti, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (meheviä, vihannuksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosina elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käytä niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Yli kypsät valmiin kypsennämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedestä. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa autolämmitys ohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat lyöty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitteily osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpapierin kanssa seiso liian pitkää aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemässä ainesosia.	

i Joissakin REDMOND hitain liedin malleissa STEW ja SOUP ohjelmissa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisevalla liikunemenuissa. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Suosittu löytyy ruoanlaiton aika

Ruoka	Paino, g (määrä)	Veden määrä, ml	Ruoanlaiton aika, min
Sianlihan / Naudanlihan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
Lampaan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
Kanan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
Lihapullat	180 (6 kpl.) / 450 (3 kpl.)	500	10/15
Kala (filee)	500	500	10
Salaattikatkarapu (kuoritut, keitetyt ja jäädytetty)	500	500	5
Peruna (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
Porkkana (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
Juurikas (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	95
Vihannekset (tuoreäädetyt)	500	500	10
Muna	3 kpl.	500	10

i On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Lämpötilanmuotojen käyttöjen suositukset MULTI COOK ohjelmassa

Käyttölämpötila, °C	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)	Käyttölämpötila, °C	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
35	Taikinanvalmistus, etikan keittäminen	105	Hyytelön valmistus
40	Jogurtin valmistus	110	Sterilointi
45	Hapatus	115	Sokeriliemen valmistus
50	Fermentaatio	120	Eisbeinin valmistus
55	Mehevän valmistus	125	Muhennoksen valmistus
60	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus	130	Laatikon valmistus
65	Tyhjiöpakatun lihan valmistus	135	Valmisteluiden astioiden
70	Boolin valmistus	140	Kuumaa
75	Pastorointi, valkoista teetä valmistus	145	Kalan ja vihanneksien paistaminen folioon
80	Glögin valmistus	150	Lihan paistaminen folioon
85	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kypsennyssajan valmistus	155	Hiivatakinasta tuotteiden paistaminen
90	Punaisen teen valmistus	160	Linnunlihan paistaminen
95	Maitopuuroiden valmistus	165	Pihven paistaminen
100	Marenin ja hillon valmistus	170	Uppopastossa paistaminen

IV. LISÄTILAISUUDET

- Fondue
- Uppopastossapaistaminen
- Raejuuston ja juuston valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastorointi
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia hygieniatuotteita sterilointi

V. LISÄTARVIKKEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMC-M90E:tä tutustua REDMOND-uutuuksiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.com-pany tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VI. LAITTEEN HOITO

Yleiset säännöt ja suositukset

- Ennen ensimmäistä multikeittimen käyttöä tai ruuanuoksuksen poistamiseksi kypsennyksen jälkeen, on suositeltavaa lisätä kulhoon 0,5 litraa vettä ja kypsentää siivutettua puolikasta sitruunaa kulhossa 15 minuutin ajan käyttäen STEAM-ohjelmaa.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se. Työkamion, mukaan lukien kuumennuslevy, kulho, sisäkansi, lauhdutus-säiliö ja höyryventtiili, on oltava puhdas ja kuiva.
- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että se on kytketty irti ja täysin kylmä. Puhdistukseen käytetään pehmeää kangasta ja herkkää astianpesuainetta.



Laitetta puhdistettaessa ei saa käyttää karkeita pyyhkeitä, pesuainetta tai hankauspastoja. Ei myöskään voida hyväksyä sell-aisten kemiallisesti aggressiivisten tai muiden aineiden käyttöä, joita ei suositella käytettäväksi elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvissa esineissä.

STOP Älä upota laitetta veteen tai aseta sitä vesivirran alle!

- Ole varovainen, kun puhdistat kuminen (silikoni) laitteen osat: niiden vaurioita tai muodonmuutos voi aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.
- Laitteen keho voidaan puhdistaa, kun se likaantuu. Kulho, sisempi kansi, lauhdutus-säiliö ja irrotettava höyryventtiili on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Laitteen valmistuksessa muodostunut kondensaatti poistetaan laitteen jokaisen käyttökerran jälkeen. Puhdista tarvittaessa työkamion sisäpinnat.

Ruumiin puhdistaminen

Puhdista laitteen runko pehmeällä, kostealla keittiökankaalla tai sienellä. On mahdollista käyttää herkkää puhdistusainetta. Jotta vältetään mahdolliset tahrat vedestä ja tahrat kehossa, suositellaan, että pyyhkit pinnan kuivaksi.

Kulhon puhdistaminen

Kulho voidaan pestä sekä käsin pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella, ja astianpesukone (suositusten mukaisesti sen valmistaja).

Jos se on erittäin likaista, kaada lämmintä vettä kulhoon ja jätä se likoamaan vähäksi aikaa, sitten se on puhdas. Pyyhi kulhon ulkopinta kuivaksi ennen kuin se asennetaan laitteen runkoon.

Kulhon säännöllisessä toiminnassa sen sisäpintoitteen väri voi muuttua kokonaan tai osittain. Tämä ei ole merkki kulhon viasta.

Sisäkannen puhdistaminen

Katso kaavio A4 (sivu 7) sisäkansi poistetaan ja asennetaan. Puhdista pääkansi kostealla keittiökankaalla tai sienellä. Pyyhi molempien kansien pinnat kuiviksi ennen sisäkansien asentamista.

Irrotettavan höyryventtiilin puhdistus

Höyryventtiili on asennettu erityiselle istuimelle laitteen kannelle. Katso puhdistusta koskeva kaavio A5 (sivu 8).

STOP Huomio! Venttiilin kumitulpan muodonmuutoksen välttämiseksi sitä ei saa vääntää tai vetää ulos poistettaessa, puhdistettaessa ja osennettaessa.

Kondensaatin poisto

Tässä mallissa kondensaatti kerääntyy kulhon ympärillä olevan laitteen kehoon ja virtaa laitteen takaosassa sijaitsevaan erityiseen säiliöön. Puhdistaaksesi säiliön huuhtelee se juoksevan veden alla edellä mainittujen sääntöjen mukaisesti. Poistetaan kaikki jäljellä olevat kondensaatiot kulhon ympärillä keittiökankaalla.

Työtilan puhdistaminen

Tiukasti noudattaen ohjeita tämän oppaan, todennäköisyys neste, ruoka hiukkasia tai roskia tultaessa toimi jaoston laite on minimaalinen.

Jos on tapahtunut merkittävä kontaminaatio, työkamion pinnat on puhdistettava, jotta estetään laitteen virheellinen toiminta tai vahingoittuminen.

STOP Ennen laitteen työkamion puhdistamista varmistakaa, että laite on kytketty irti ja täysin jäähtynyt!

Sivuseinät työskentely jaosto, pinnan lämmitys levy ja kotelo keski-lämpötila-anturi (sijaitsee keskellä lämmitys-levy) voidaan puhdistaa kostealla (ei märkälä) sienellä tai kangas. Jos käytät pesuainetta, sinun olisi huolellisesti poistaa jäännös välttää ei-toivottuja hajua myöhemmissä ruoanlaitto.

Jos vieraita esineitä saada syvennykseen ympäri keski lämpötila-anturi, varovasti poistaa ne pinseteillä, ilman painamalla anturin kotelo.

Jos kuumennuslevyn pinta on likainen, voidaan käyttää kostutettua keskikovaista tynnyä tai synteettistä harjaa.

i Kun laitetta käytetään säännöllisesti ajan mittaan, kuumennuslevyn väri voi muuttua kokonaan tai osittain. Tämä ei ole merkki toimintahäiriöstä eikä vaikuta laitteen oikeaan toimintaan.

Kuljetus ja Varastointi

Puhdista ja täysin kuivata laitteen kaikki osat ennen säilytystä ja jälleenkäyttöä. Säilytä laite kuivassa tuulettuvassa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorista auringonsäteistä.

Kuljetuksen ja säilyttämisen aikana ei saa joutumaan laitetta mekaanisiin rasituksiin, jotka voivat aiheuttaa vahinkoa laitteelle ja/tai häiriöitä pakkausten eheyden suhteen.

Säilyttämisen aikana on tarkastettava, jottei vesi ja muita nesteitä pääse laitteen pakkaukseen.

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Vika	Mahdollinen syy	Vian korjaus
Virheilmoitus näyttöä: E1-E4	Järjestelmävika, ohjaukshortti, lämpötila-anturi tai paineanturi on mahdollisesti rikki.	Irrota laiteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytke laite sähköverkkoon uudestaan.
Virheilmoitus näyttöä: E5-E7	Automaattinen ylikuumentumisuoja laukesi	Älä käynnistä laitetta tyhjällä kulholla! Ota laite irti verkkovierasta, avaa kansi ja anna sen viiletä 10-15 minuuttia, ja jatka sitten kypsennyksen käynnistämistä Älä lisää vettä kulhoon kun MULTI COOK- (kun lämpötila on alle 100°C) tai FRY-ohjelma on käytössä Jos lämpötila on asetettu yli 120°C FRY-ohjelmassa tai yli 130°C MULTI COOK-ohjelmassa, pidä kansi auki kypsennyksen aikana
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan.	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen	Kytke keitin toimivaan pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käänny isännöitsijäsi puoleen.
Ruuan valmistus kestää liian kauan	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny isännöitsijäsi puoleen.
	Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine.
	Kulho on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Lämmityselementti on likainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
Ruuan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa.	Kulho on vinosti keittimen rungossa
		Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla
		Sisäkannen kumitiiviste on likainen, viallinen tai epäpuhdistunut



Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.



Sähkölaitteiston ympäristöstävälinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavanomaisten 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 arvokaiden raaka-aineen 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.

 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėkūs galėtumėte pasižiūrėti. Tiesiogai naudojantis prietaisu, jo eksploatacavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose 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 jungiant 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 ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, apsauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP

***DĖMESIO!** Veikimo metu jkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudojus, valant ar perkeliant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliesų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP

***ATMINKITE:** atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo laidą, 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: j prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Naudokite prietaisą ne daugiau kaip 2000 m aukštyje.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėšęs. 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	RMC-M90E	Dubens danga	neprislynti keraminė
Galingumas	860-1000 W	Ekranas	spalvotas, šviesos diodų
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz	3D šildymas	„yra“
Apsauga nuo elektros smūgio	1 klasė	Matmenys	377 × 285 × 240 mm
Dubens talpa	5 l	Neto svoris	3,4 kg

Programos

1. MULTI COOK (MULTIVIRĖJAS)	7. PASTA (MAKARONAI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTAS / TĖSLA)
2. OATMEAL (PIENIŠKA KOŠĖ)	8. SLOW COOK (LĖTAS VIRIMAS)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (TROŠKINIMAS)	9. BOIL (VIRIMAS)	15. BREAD (DUONA)
4. FRY (KEPIMAS)	10. BAKE (KEPINIAI)	16. DESSERT (DESERTAI)
5. SOUP (SRIUBA)	11. GRAIN (KRUOPOS)	17. QUICK COOK (GREITAS VIRIMAS)
6. STEAM (GARINIMAS)	12. PILAF (PLOVAS)	

Funkcijos

Temperatūros palaikymas
 Gatavų patiekalų automatinis pašildymas....., yra, iki 24 valandų
 Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas....., yra
 Patiekalų šildymas....., yra, iki 24 valandų
 Atidėtas paleidimas....., yra, iki 24 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas	1 vnt.	Samčio / šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Dubuo	1 vnt.	Vartotojo vadovas.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui ga.....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.	Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.
Knyga „100 receptų“	1 vnt.		

■ *Gamtintos, tobulindamos savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasiūkia teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.*

Daugiafunkcio puodo RMC-M90E įrengimas (A1 schema, p. 4)

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis | 9. Plokščias šaukštas |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis | 10. Šaukštas sriubai |
| 3. Dubuo | 11. Dozatorius |
| 4. Dangčio pakėlimo mygtukas | 12. Talpa, skirta maistui gaminti garuose |
| 5. Valdymo pultas su ekranu | 13. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje |
| 6. Korpusas | 14. Samčio / šaukšto laikiklis |
| 7. Rankena nešti | 15. Tinklo kabelis |
| 8. Nuimamas garo vožtuvas | 16. Taros surinkimo kondensatas |

Valdymo pultas (A2 schema, p. 5)

- Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E turi jutkinį valdymo pultą su daugiafunkčiu, spalvotu šviesos diodų ekranu.
1. Reheat/Cancel („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
 2. Time Delay („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas.
 3. Temperature („Temperatūra“) – MULTI COOK programos temperatūros vertės nustatymas.
 4. Hour („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
 5. Min („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
 6. Quick Cook („Greitas virimas“) – QUICK COOK programos paleidimas.
 7. Menu / Keep Warm („Meniu“ / „Automatinis pašildymas“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
 8. Start („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
 9. Ekranas.

Ekranu išdėstymas (A3 schema, p. 6)

1. Automatinės programos QUICK COOK vykdymo indikatorius.
2. Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius.
3. Gaminimo etapų indikatorius.

4. Pasirinktos MULTI COOK programos temperatūros indikatorius.
5. Time Delay funkcijos veikimo indikatorius.
6. Laikmačio rodmenų režimo indikatorius.
7. Laikmatis.
8. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius.

I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.

⚠ *Palikite suva vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimus ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu!*

Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.

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 tvirtu, 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 daugiafunkcio greitpuodžio dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

⚠ *DĖMESIO! Draudžiama pakelkite prietaiso užpildyti dubuo su rankena.*

Neįjunkite prietaiso be viduje dubenį ar tuščias dubuo – atsitiktinės pradėti virimo programą, tai bus kritinis, perkaitimo prietaiso arba sugadinti non-stick danga. Prieš kepat produktus, užpilkite šiek tiek daržovių arba saulėgrąžų aliejaus į dubenėlį.

STOP *DĖMESIO! Draudžiama pakelkite prietaiso rankenos, dubenėlį!*

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus QUICK COOK). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

1. Pasirinkę gaminimo programą, spauskite Hour mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaičius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
2. Spausdami Min mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaičius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite Hour mygtuką, iki valandų reikšmės pasieks nulį. Tuomet, spausdami Min mygtuką, nustatykite reikiama minučių reikšmę.
4. Nustatius reikiama maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmui, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite Reheat/Cancel mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

ⓘ *Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.*

Jūs patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytu laiku patiekalas dar nebuvo gatavas.

Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą STEAM bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos pateisits ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniui užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.

Programoje PASTA numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai pospaudus Start/Reheat mygtuką.

Time Delay funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus Start mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirinę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę Time Delay mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekране atsiras užrašas Time Delay ir pradės mirksėti laikmatys.
2. Spaudžiant Hour mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspausť mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Spausdami Min mygtuką, intervalais keiksite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspausť mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite Hour mygtuką, iki valandų reikšmė pasieks nulį. Tuomet, spausdami Min mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
5. Norint atšaukti nuostatas, spauskite Reheat/Cancel mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Start mygtuką. Įsižiėbs veikimo funkcijos Time Delay indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsižiėbs Reheat/Cancel mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite Reheat/Cancel mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.



Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esamoms automatinėms gaminimo programoms, išskyrus FRY, PASTA ir QUICK COOK programas.

Nerekomenduojama naudoti Time Delay funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant Time Delay funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje STEAM laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciam puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija Keep warm (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70–75 °C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia Reheat/Cancel mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius Reheat/Cancel mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode RED-MOND RMC-M90E numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Menu / Keep Warm mygtuką, kol neužges Reheat/Cancel mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite Menu / Keep Warm mygtuką (įsižiėbs Reheat/Cancel mygtuko indikatorius).

Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkciū puodą REDMOND RMC-M90E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiakampį puodą.
 2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
 3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Reheat/Cancel mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsižiėbs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikantis pradės šildymo laiko atskaita.
- Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75 °C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius Reheat/Cancel mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatorius.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas



DĖMESIO! Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ar išvesti jį iš rikiuotės. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA naudoti programas FRY, BREAD, BAKE vandens virimui.



1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcio puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Šeikite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai priglundęs prie kaitinimo elemento.



Gamindami maistą su daugiafunkciniu puodu nenaudokite jokio kito indo išskyrus tą, kuris suteikiamas su šiuo modeliu ar suderinamas su juo. Norėdami peržiūrėti suderinamus indus, apsilankykite www.redmond.com/pnny. Kitų indų naudojimas yra DRAUDŽIAMAS!



NEGAMINKITE maisto nenaudodami jokio indo! Tai gali sugadinti nepridegantį sluoksnį, puodą ir pakentti įrenginį.

Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.



DĖMESIO! Jei jūs virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palaikykite dangtį prietaiso atidaryti.



3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

4. Spausdami Menu / Keep Warm mygtuką išsirininkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsižiėbs atitinkamos programos indikatorius).

5. Jeigu jums netinka paguldytėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaudę Hour ir Min mygtuką, jį galite pakeisti.

6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus FRY, PASTA ir QUICK COOK funkcijas, Time Delay funkcija nėra prieinama.

7. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Start mygtuką, kol įsižiėbs Start ir Reheat/Cancel mygtukų indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita.

Programoje STEAM atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje PASTA – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus Start mygtuką.

8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkcija galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius Menu / Keep Warm mygtuką, kol neužges ir Reheat/Cancel mygtuko indikatorius. Pakartojant paspaudus Menu mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant YOGURT/DOUGH ir BREAD programas.

9. Apie gaminimo programos pabaigą išpės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies Reheat/Cancel mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės Start mygtuko indikatorius).

10. Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Reheat/Cancel mygtuką.



Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiakampio puodo REDMOND RMC-M90E pridėdamas receptų knygos patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.



Į Kepimo Patarimai skyriuje rasite atsakymus į dažniausiai užduodamus klausimus.

Jeigu jūsš manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia MULTI COOK programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.



MULTI COOK programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. MULTI COOK programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagali bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80 °C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius Menu mygtuką, kol įsižiėbs Reheat/Cancel indikatorius.

Pagal nutyėjimą, MULTI COOK gaminimo laikas – 15 minučių, gaminimo temperatūra – 100°C.

Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus Temperature mygtuką): 35–170°C, 5°C intervalu. Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laiko intervalas didesnis nei 1 valanda.



Jei naudojiate MULTI COOK programą verdantį vandenį (pavyzdžiui, kai virimo produktų), NĖRA nustatyti virimo temperatūra aukštesnė kaip 100°C.

OATMEAL programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

OATMEAL programa skirta košėms su neriebui pastizuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodytų produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.



Nepasiekus norimo rezultato OATMEAL programa, siūlome pasinaudoti universalia MULTI COOK programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekių ir virimo laikų nustatykite laikydamiesi recepto.

STEAM programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėšai, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 5–10 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.



Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje. Nenaudojant automatinių šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

BREAD programa

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos.

- Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.
- Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.
- Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepa.



Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus duoninimi ir pašalinant priemaišas. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai turėtų įtakos kepinio kokybei.

Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.

Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

Gaminimo programų suvestinė (gamyklinės nustatos)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
MULTI COOK	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	15 min.	5 min. – 1 val./ 1 min. 1-12 val./ 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Pieniškų košių virimas.	10 min.	5 min. – 1 val. 30 min./ 1 min.	✓		✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
STEW	Mėsos, žuvų, daržovių gamrytų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas.	1 val.	20 min. – 12 val./ 5 min.	✓		✓
FRY	Mėsos, žuvų, daržovių gamrytų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	15 min.	5 min. – 1 val. 30 min./ 1 min.			✓
SOUP	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas.	1 val.	20 min. – 8 val./ 5 min.	✓		✓
STEAM	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	15 min.	5 min. – 2 val./ 5 min.	✓	✓	✓
PASTA	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminių; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas. Kai programa pradeda veikti, palaukite garsinis signalas signalas jums, kad vandens virimo. Pridėti sudedamųjų dalių, uždarykite dangtį ir paspauskite mygtuką Start (Pradėti). Atgalinė atskaitos programos prasideda.	8 min.	2-20 min./ 1 min.		✓	✓
SLOW COOK	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebulienos gaminimas.	5 val.	1-8 val./ 10 min.	✓		✓
BOIL	Daržovių ir pupų virimas.	40 min.	5 min. – 2 val./ 5 min.	✓		✓
BAKE	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepi, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val./ 5 min.	✓		✓
GRAIN	Įvairių kruopų ir gamrytų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./ 5 min.	✓		✓
PILAF	Įvairių plovų rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis).	1 val.	20 min. – 1 val. 30 min./ 10 min.	✓		✓
YOGURT	Įvairių jogurto rūšių gaminimas.	8 val.	6-12 val./ 10 min.	✓		
PIZZA	Picos kepimas.	25 min.	20 min. – 1 val./ 5 min.	✓		✓
BREAD	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3 val.	1-6 val./ 10 min.	✓		
DESSERT	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas.	1 val.	5 min. – 4 val./ 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas.					✓

Automatinio išjungimo po pilną verdančio vandens

III. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų šalinimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos problemos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai au kšta gaminimo temperatūra.	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė gumytė.
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra.	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo disko. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų.
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nustaėtė (neapskaičiavote) gaminimo laiką. Pasirinktas receptas netinka maistui gaminti šiame daugiafunkciame puode.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis.	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus
	Dubenyje yra drėgmės perteklius
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys.	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: paplovinimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.
Kepant (neiškepė tešla):	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždenė garų išleidimo vožtuvą.
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis.

PRODUKTAI PERVIRĖ

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatant (apskaičiuojant) gaminimo laiką. Per mažas produktų kieki.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcio puodo modelyje numatys išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienošką košė išgaruoja pienas.	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo gamybos vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasterizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsa, žuvis ir jūros gėrybės visuomet kruopščiai nuplaukite.
Produktą sudaro putų	Rekomenduojama skalauti produktas kruopščiai, nuimkite sklendę ar maistą su atidarykite dangtelį

PATIEKALAS PRISIVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisivylanti dubens danga.	Prieš pradėdam gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, o neprisivylanti danga nepažeista.
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai.
Nustaėtė per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemišėte arba per vėlai apersdavote produktus.	Kepant įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti.
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų).	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinius: prieš gaminant, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudėdam tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!).

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINE FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepant įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustaėtė per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, saldytas uogas, grietinę ir pan.).	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį.
Gatevą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatevą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusijojote miltų arba blogai išminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	

i Daugelyje daugiavilnių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose STEW ir SOUP suveikia apsaugos nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gaminimo programa sustabdoma, o daugiavilnių puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Kiaulienos / jautienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	20/30
Avienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	25
Vištienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
Frikadėlės / kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10/15
Žuvis (filė)	500	500	10
Krevetės (lukštenos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5
Bulvės (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
Morkos (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	35
Burokai (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	95
Daržovės (užšaldytos)	500	500	10
Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	10

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valymo įpročių.

MULTI COOK programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35	Tešlos kildinimas, acto gaminimas	105	Šaltienos gaminimas
40	Jogurto gaminimas	110	Sterilizacija
45	Rauginimas	115	Cukraus sirupo virimas
50	Fermentavimas	120	Vyniotinų gaminimas
55	Glajaus gaminimas	125	Troškintos mėsos gaminimas
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas	130	Apkepo gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
70	Puňšo gaminimas	140	Rūkymas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
80	Karšto vyno virimas	150	Mėsos kepimas folijoje
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
90	Raudonos arbatos virimas	160	Paukštienos kepimas
95	Pieniškų košių virimas	165	Kepsnių kepimas
100	Bežė, uogienės virimas	170	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos prieteliai ir pan.)

IV. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiu
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

V. PAPILDOMI PRIEDAI

Išgityti papildomų daugiavilnių greitpuodžių REDMOND RMC-M90E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VI. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, taip pat pašalinti kvapą maisto produktus į prietaisą po virimo, jūs rekomenduojama proceso pusė citrinos į 15 min STEAM programos.
- Jei jums nereikia naudoti prietaisą ilgą laiką, išjunkite jį. Darbo kolegija, įskaitant šildymo diską, dubuo, vidinio dangčio, kondensato surinkimo konteineris ir garo sklendės turi būti švarus ir sausas.
- Prieš valydami prietaisą, įsitikinkite, kad jis yra išjungtas ir visiškai šaltas. Valymui naudokite minkštą šluostę ir švelnius indų plovimo skystį.
- Nenaudokite šiurkščių servetėlių ar kempinės arba šlifavimo pastos, kai valymo įrenginys. Tai taip pat nepriimtina naudoti bet chemiškai agresyvių ar kitas medžiagas, kurios nėra rekomenduojama naudoti, besiliečiančių su maistu.
- Nemerkite prietaiso į vandenį arba padėkite jį po vandens srove!
- Būkite atsargūs, kai valymo gumos (silikono) prietaiso dalių: jų žala arba deformacija gali sukelti prietaiso gedimą.
- Prietaisas įstaiga gali būti valomas taip, jis tampa nešvarus. Į indą, vidinio dangčio, kondensato surinkimo konteinerių ir keičiamųjų garo vožtuvus turi būti valomos po kiekvieno panaudojimo. Kondensatas susidaro maisto gaminimo procesą prietaiso, išimkite po kiekvieno naudojimo prietaisą. Svarus vidinis paviršius, darbo kolegija taip, kaip reikia.

Valymo būsto

Svarus prietaiso korpusas su minkštu, drėgnu virtuvės skudurėliu ar kempine. Galima naudoti švelni valymo priemonė. Norint išvengti galimos dėmės nuo vandens ir dėmės ant kūno, jums yra rekomenduojama, kad jūs nuvalykite paviršių sausu.

Valymo dubuo

Dubenėlį galima valyti tiek rankiniu būdu, naudojant minkštą kempinę ir indų ploviklis, ir indaplovėje (pagal rekomendacijas jos gamintojas).

Jei jis yra labai purvinas, įpilkite šilto vandens į dubenį ir palikite mirkti o, tada nuvalykite. Būtinai nuvalykite išorinį paviršių dubenėlį sausų prieš įdėdami jį į kūno prietaiso.

Reguliariai operacija, dubenėlį, spalva, jos vidaus non-stick dangla gali visiškai arba iš dalies pakeisti. Tai nėra ženklas dubenį defektas.

Valymo vidinio dangčio

Žr. A4 diagramą (p. 7) procedūra pašalinti ir įdiegti vidinį dangčio. Naudokite drėgną virtuvės skudurėliu ar kempine nuvalykite pagrindinis ir išimami vidiniai dangteliai. Prieš diegiant vidinio dangčio, nuvalykite paviršių abu dangteliai sausas.

Valymo nuimamas garo vožtuvas

Garo vožtuvas yra įdiegtas specialiai sėdynėn, ant viršutinio dangčio prietaiso. Žr. A5 diagramą (p. 8) valymo procedūra.

STOP DĖMESIO! Norėdami išvengti deformacijų, vožtuvu gumos antspaudas, nereikia pasukti ar ištraukti, kai nuėmimas, valymas ir montavimas.

Kondensato pašalinimas

Pagal šį modelį, kondensatas kaupiasi specialiąjį ertmę kūną prietaisą aplink dubenėlį ir teka į specialų konteinerį galinėje įrenginio. Į švarų indą, nuplaukite jį po tekančiu vandeniu, po minėtų taisyklių. Pašalinkite bet koks likęs kondensatas ertmę aplink dubenėlį su virtuve audiniu.

Valymo darbo kolegija

Griežtai laikantis nurodymų, šio vadovo, tikimybė, skystų maisto dalelių ar šiukšlės patekti į darbo kolegijos prietaisus yra minimalus.

Jeigu reikšmingo taršos įvyko, paviršiai, darbo kolegija turėtų būti valomas, siekiant išvengti netinkamos veiklos ar sugadinti prietaisą.

STOP Prieš valant darbo kolegijos prietaisą, įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir visiškai atvėsus!

Šoninės sienos iš darbo kolegija, paviršiaus šildymo diską ir būsto centrinio temperatūros jutiklį (šikūrės viduryje šildymo diską) gali būti valomos drėgna (ne šlapia) kempine ar skudurėliu. Jei naudojate ploviklius, jums turėtų kruopščiai pašalinti likučius, siekiant išvengti išvaizdą nepageidaujamas kvapas per artimiausius valgių.

Jei užsienio objektams patekti į įdubą aplink centrinę temperatūros jutiklį, kruopščiai pašalinkite juos su pincetu, be paspaudus ant jutiklio korpusė.

Jei paviršiaus šildymo diskas yra purvinas, tai yra leidžiama naudoti sudrėkintą vidutinio kietumo kempinę arba sintetinis teptukas.

i Reguliariai naudojant, iš prietaiso laikui bėgant, spalva šildymo diską, gali visiškai arba iš dalies pakeisti. Tai nėra ženklas, kad sutrikimo ir neturi įtakos teisingam prietaiso.

Transportas ir Saugojimas

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaistančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę. Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekrane atsirado pranešimas apie klaidą: E1-E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Ekrane atsirado pranešimas apie klaidą: E5-E7	Apsauga nuo perkaitimo	Neįjunginėkite įrenginio jeigu jį indas yra tuščias! Išjunkite įrenginį iš maitinimo, atidarykite dangtį ir leiskite atvėsti 10-15 minučių, tuomet tęskite gaminiimą. Nepilkite vandens į puodą jeigu yra įjungtos MULTI COOK (kai nustatyta temperatūra yra virš 100°C) arba FRY programos. Kai FRY programoje nustatyta temperatūra yra virš 120°C, o MULTI COOK programoje virš 130°C, gaminkite atidarytu dangčiu.

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas	
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.	
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.	
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.	
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.	
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiukšlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.	
	Daugiafunkcio puodo korpusė dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.	
Gaminant maistą, jo dangčio kyla garai.	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.	
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetizumas.	Dubuo prietaiso korpusė stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiukšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.		Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.	

i Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į igaliotą klientų aptarnavimo centrą.



Ekologiškai nenkenksminga utilizacija (elektroninis ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojamos 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.

 Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabāiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paātrina tās kalpošanas termiņu.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neapver visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam, pārbaudiet vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš paredzēts ierīces jaudas patēriņam – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, vai tam ir sazemējums.

STOP *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kauss un metāliskās daļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Lai izvairītos no apdedzināšanās ar karstiem tvaikiem, neliecinieties pāri ierīcei, kad tiek atvērts vāks.*

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc ierīces lietošanas, pirms tās tīrīšanas vai pārvietošanas. Atvienojiet barošanas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

STOP *ATCERĪETIES: nejaušs barošanas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāto barošanas vadu ir nepieciešams steidzami nomainīt sarvisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas un neapsedziet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas bojājumiem.
- Aizliegts izmantot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana korpusā var novest pie nopietniem ierīces bojājumiem.
- Izmantojiet ierīci augstumā ne vairāk kā 2000 m.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no kontaktligzdas un pilnīgi atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas instrukciju.

STOP *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to 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. Ne-profesionāli veikti remontdarbi var novest pie ierīces bojājumiem, traumām un īpašuma sabojāšanas.

STOP *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehnisķā specifikācija

Modelis	RMC-M90E	Trauka pārklājums .pretspiedējuma keramikais pārklājums	
Jauda	860-1000 W	Displejs	LED, krāsainais
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz	3D-sildīšanair
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	1. klase	Gabarītmēri	377 × 285 × 240 mm
Trauka tilpums	5 l	Neto svars	3,4 kg

Programmas

1. MULTI COOK (MULTIPAVĀRS)	7. PASTA(MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTS/MĪK- LA)
2. OATMEAL (PIENA PUTRA)	8. SLOW COOK (SUITINĀŠANA)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (SAUTĒŠANA)	9. BOIL (VĀRĪŠANA)	15. BREAD (MAIZE)
4. FRY (CEPŠANA)	10. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (ZUPA)	11. GRAIN (GRAUDAUGI)	17. QUICK COOK (EKSPRES)
6. STEAM (TVAICĒŠANA)	12. PILAF (PLOVS)	

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana)ir, līdz 24 stundām
Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanāsir
Ēdiena uzsildīšanair, līdz 24 stundām
Atliktais startsir, līdz 24 stundām

Komplektācija

Multivārmais katls	1 gb.	Lēzena karote	1 gb.
Trauks	1 gb.	Grāmata „100 receptes”	1 gb.
Konteiners tvaicēšanai	1 gb.	Pavārnīcas/karotes turētājs	1 gb.
Grozis ar rokturi fritēšanai (vārīšanai eļļā)	1 gb.	Lietošanas instrukcija	1 gb.
Mērglāze	1 gb.	Servisa grāmata	1 gb.
Pavārnīca	1 gb.	Barošanas vads	1 gb.

■ Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielāide ±10%.

Multivāres katla RMC-M90E uzbūve (shēma A1, 4. lpp.)

1. Ierīces vāks	7. Rokturis pārņemšanai	13. Grozis fritēšanai (vārīšanai eļļā)
2. Noņemams iekšējais vāks	8. Noņemams tvaika vārsts	14. Pavārnīcas un karotes turētājs
3. Trauks	9. Lēzena karote	15. Strāvas vads
4. Vāka atvēršanas poga	10. Zupas karote	16. Konteiners kondensāta savākšanai
5. Vadības panelis ar displeju	11. Mērglāze	
6. Korpusa	12. Konteiners tvaicēšanai	

Vadības panelis (shēma A2, 5. lpp.)

Multivārmais katls REDMOND RMC-M90E ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

1. Reheat/Cancel („Atcelšana/Uzsildīšana”) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestatīto programmu atcelšana.
2. Time Delay („Atliktais stars”) – atlikta starta režīma laika iestatīšana
3. Temperature („Temperatūra”) – temperatūras uzstādīšana programmai MULTI COOK
4. Hour („Stundas”) – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam .
5. Min („Min”) – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam .
6. Quick Cook („Ekspres”) – programmas „QUICK COOK” palaišana
7. Menu / Keep Warm („Izvēlne/Autosildīšana”) – gatavošanas automātiskās programmas izvēle
8. Start („Starts”) – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana
9. Displejs.

Displeja uzbūve (shēma A3, 6. lpp.)

1. Automātiskās programmas QUICK COOK izpildīšanas indikators
2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators
3. Gatavošanas etapu indikators

4. Programmas MULTI COOK uzstādītās temperatūras indikators
5. Funkcijas „Atliktais stars” darbības indikators
6. Taimera rādījumu režīma indikators
7. Taimeris
8. Izvēlētais automātiskās gatavošanas programmas indikators.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- ⚠ **Obligāti saglabājiet brīdināošas uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa!**
Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

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 pārlicinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla-ātrvāres katla daļas nav bojātas, ieslēgtas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

- ⚠ **UZMANĪBU!** Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rokturi.

Neieslēdziet ierīci bez blādas vai tukšas blādas iekšpusē-nejausa gatavošanas programmas iedarbināšanas gadījumā tas novedīs pie ierīces kritiskas pārkaršanas vai sabojā neuzliesmojošu pārklājumu. Pirms produktu cepšanas ielieciet blādā mazu dārzeņu vai saulespuķu eļļu.

- STOP **UZMANĪBU!** Ir aizliegts pacelt ierīci ar blādas rokturiem!

LVA

II. II. MULTIVĀRES KATLA LIETOŠANA**Gatavošanas laika uzstādīšana**

Multivāres katlam REDMONDRMC-M90E var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu QUICK COOK). Laika iestatīšanas solis un izvēlēta laika iespējama diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Lai mainītu laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu Hour, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiegtu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
2. Nospiežot pogu Min, uzstādi nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiegtu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
3. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu Hour līdz laika sākuma atskaites punktam . Pēc tam, spiežot pogu Min, iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
4. Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētas gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veikto iestatījumu, nospiediet pogu Reheat/Cancel, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

- i Veicot manuālu gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams izvēlēties laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai, saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.

Lietotāja ērtībai laika diapazons gatavošanas programmām sākas minimālajām laika vērtībām. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiens nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaites sākas tikai tad, kad ierīces ir sasnieguši paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejat aukstu ūdeni un uzstādat programmai „STEAM” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzsūšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā.

Programma PASTA paredz ūdens uzsūšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tālāku gatavošanu. Par ūdens uzsūšanās un produktu ielikšanas brīdi pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas Start atkārtotas nospiešanas.

Funkcija Time Delay („Atliktais starts”)

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas Start nospiešanas.

- Jūs varat uzstādīt atlikta starta laiku pēc automātiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

 1. Nospiežot pogu Time Delay, ieslēdziet atlikta starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts Time Delay, bet taimeris sāks mirgot.
 2. Spiežot pogu Hour, pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
 3. Spiežot pogu Min, pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
 4. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu Hour līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu Min, iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
 5. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu Reheat/Cancel, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.
 6. Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiestu pāris sekundes pogu Start. Ieslēgsies funkcijas Time Delay darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
 7. Pēc noteiktā laika ēdiena būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegies pogas Reheat/Cancel indikators.
 8. Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu Reheat/Cancel. Pogas indikators nodzisis.

i Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automātiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas FRY, PASTA un QUICK COOK.

Neiesakām izmantot funkciju „Atlikšana”, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers u.c.).

Iestatot laiku funkcijai „Atlikšana” jāņem vērā, ka laika atskaite programmas STEAM sākas tikai tad, kad multivāres katls ir sasniedzis darbai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvārīšanās).

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija „Sildīšana” (autosildīšana)

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas Reheat/Cancel indikators un uz displeja parādās laika atskaite dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu Reheat/Cancel.

Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam REDMOND RMC-M90E ir paredzēta savaičiaiņa šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaizot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiestu pogu Menu / Keep Warm tik ilgi, kamēr pogas Reheat/Cancel indikators nodzisis. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu Menu / Keep Warm (pogas Reheat/Cancel indikators iedegies).

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivāres katlu REDMOND RMC-M90E var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārliciet produktus kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
 2. Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
 3. Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiestu pogu Reheat/Cancel līdz atskan skaņas signāls. Iedegies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.
- Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu Reheat/Cancel, kamēr nenodzisis atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.

💡 Neskatoties uz to, ka multivāres katls spēj saglabāt ēdienu uzsildītā veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsildītu ēdienu vairāk kā uz 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņām.

Kopējie automātiskā programma lietošanas noteikumi

⚠️ SVARĪGI! Ja jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktus), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100°C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī paša iemesla dēļ AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas FRY, BREAD, BAKE.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multivāres katlā traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārlicinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sīdelementam.
- STOP** Gatavojot ēdienu multivāres katlā, nelietojiet citus traukus, izņemot tos, kuri ir paredzēti šim modelim vai saderīgi ar to. Saderīgus traukus skatiet vietnē www.redmond.company. Citu piederumu lietošana ir AIZLIEGTA!
- NEapstrādājiet pārtiku tieši traukā! Tas var sabojāt neliipīgo pārklājumu, sabojājot trauku un ierīci.*
3. Aiztaisiet multivāres katla vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- ⚠️** UZMANĪBU! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.
4. Nospiežot pogu Menu / Keep Warm, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegies atbilstošās programmas indikators).
5. Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas Hour un Min.
6. Ja nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Funkcija „Atliktais starts” nav pieejama izmantojot programmas FRY, PASTA un QUICK COOK.
7. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiestu pogu Start tik ilgi, kamēr iedegies pogu Start un Reheat/Cancel indikatori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaitē. Programmā STEAM laika atskaite sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniedzamās brīža; programmai PASTA – no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtotas pogas Start nospiešanas brīža.
8. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiestu pogu Menu / Keep Warm tik ilgi, kamēr nodzīst pogas Reheat/Cancel indikators. Atkārtoti nospiežot pogu Menu / Keep Warm, var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām YOGURT/DOUGH un BREAD.
9. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (deg pogas Reheat/Cancel indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas Start indikators).
10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiestu pogu Reheat/Cancel.
- 📖** Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M90E. Tās ir apkopotas grāmatā un ir izstrādātas speciāli šim modelim.
- Sadaļā gatavošanas padomi varat atrast atbildes uz visbiežāk uzdotajiem jautājumiem.*
- Ja jums nesakņā sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu MULTI COOK ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.*

Programma MULTI COOK

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Patēicotes programmai MULTI COOK, multivāres katls REDMOND RMC-M90E spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā. Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiestu pogu Menu / Keep Warm tik ilgi, kamēr iedegas pogas Reheat/Cancel indikators. Automātiski iestatītās gatavošanas laiks programmai MULTI COOK ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C. Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu Temperature): 35–170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C. Laika manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes – 12 stundas ar mainās soli 1 minūte intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.

STOP Ja jūs izmantojat MULTI COOK programmu verdošam ūdenim (piemēram, gatavojot produktus), neuzstādiēt gatavošanas temperatūru virs 100°C.

Programma OATMEAL

Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūte.

Programma OATMEAL paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivārēs katlu trauku izēst ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomēriņi receptšu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli;
- izmantot govs pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.



Pagatavošanas rezultātu var ievērojot pienu un putraimu izsēlmes vietas un īpašības. Ja gaidītās rezultāts ar programmu OATMEAL nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu MULTI COOK. Optimālā temperatūra piena putas pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatīt atbilstoši receptei.

Programma STEAM

Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiert traukā tvaicēšanas konteineru.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka trauks bīvi pieguļ sildelementam.
3. Sekojiet 10 nodaļas „Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi” 3. punkta norādījumiem.



Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas brīža.

Ja izmantojat šai programmai automātiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.

Programma BREAD

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem.

Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no miklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

- Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārlicinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.
- Jāņem vērā, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek miklas raudzēšana, bet pēc tam notiek pati cepšana.



Pirms miltu izmantošanas, ieteicams tos izsijāt, lai piepildītu tos ar skābekli un atīrītu no piemaisījumiem.

Neiesakām izmantot „Atlikā starta” funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.

Neatveriet multivārēs katla vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte

Lai saīsinātu pagatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavos maisījumus.

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Afiliālais starts, stundas	Darbības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
MULTI COOK	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku.	15 min	5 min – 1 stunda / 1min 1 stunda – 12 stundas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1 stunda	20 min – 12 stundas / 5min	✓		✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Afiliālais starts, stundas	Darbības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
FRY	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	15 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min			✓
SOUP	Buljoni, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
STEAM	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana.	15 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makarozu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana. Kad programma sāk darboties, pagaidiet skaņas signālu, lai brīdinātu, ka ūdens vārās. Pievienojiet sastāvdaļas, aizveriet vāku un nospiediet Start pogu. Sākas programmas atskaite	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Karsēta piena, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana	5 stundas	1 stunda – 8 stundas / 10 min	✓		✓
BOIL	Dārzeņu un pārksaugu vārīšana	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
BAKE	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās miklas priēgu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana.	35 min	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
PILAF	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana.	1 stunda	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana	8 stundas	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓		
PIZZA	Pīcas pagatavošana	25 min	20 min – 1 stunda / 5 min	✓		✓
BREAD	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot miklas raudzēšanu).	3 stundas	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓		
DESSERT	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1 stunda	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Ātra risu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošana					✓

Automātiskā iekāršana pēc pilnīgas ūdens vārīšanas

LVA

III. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kas tiek pieļautas gatavojot ēdienu multivārēs katlā, kā arī iespējamie kļūdu cēloņi un to novēršana.

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATVOJIES

Iespējamie problēmas cēloņi		Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta		Gatavošanas laikā neveriet vāku vaļā bez nepieciešamības. Aizveriet vāku, ir jāatslēdz klīkšķi. Pārīcinieties, ka nekā netarucē cieši aizvērt vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir slikti kontakts starp kausu un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta		Traukam ir jābūt ieliktam korpusā līdzeni un tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārīcinieties, ka multivāres katla darbības kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska Nodrošina, ka darba kameru Multicookings svešķermeņi. Izvairītos no apkures diska piesārņojumu.
Neveiksmīga ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šis sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagriezta pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Līsu izvēlētā recepte neder gatavošanai multivāres katlā		Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotam modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Tvaicējot: traukā ir par maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums		Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja jums rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā.
Cepot:	Traukā ir ielikts par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (vārot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Pārāk liels mitrums traukā	Cepot neaizveriet multivāres katla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Vajagi saldētos produktus pirms cepšanas atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljona iztvaikošana vārot produktus ar paaugstinātu skābju saturu		Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Mīklas izstrādājumiem:	Rūgšanas procesā mīkla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika vārtus	Ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu
	Traukā ir ielikts par daudz mīklas	Izņemiet mīklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūdījusies produktu izvēlē vai uzstādot (izvēloties) gatavošanas laiku. Sastāvdaļu izmērs ir mazāks nekā nepieciešams	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi ir atradies autosildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot autosildīšanas funkciju. Ja jūsu modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS IZTVAIKO

Vārot piena putru iztvaiko piens	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pasteurizētu pienu ar 2.5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir slikti apstrādātas (slikti izskalotas, utt.) Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai nav pareizi izvēlēti produkti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Gaudaugus, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas
Produkts veido putas	Ieteicams rūpīgi izskalot produktu, noņemt vārstu vai pagatavot ar atvērtu vāku

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās ēdiena gatavošanas	Pirms sākt gatavot, pārīcinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pret-piedeģuma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ierīstāts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: jūs esat aizmirsuši ieliet eļļu; nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas, tik daudz, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež
Sautējot: traukā nav pietiekami liels mitrums	Pielejiet traukā vairāk ūdens. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības netaisiet vaļā multivāres katla vāku
Vārot: traukā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts traukā ir pārāk bieži maisīts	Produkts cepot, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir uzstādīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR PĀRĀK MITRS

Izmantoti nepiemēroti produkti, kas rada papildus mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, sasaldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur papildus mitrumu vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais ēdiens ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multivāres katlā	Izņemiet izstrādājumu no multivāres katla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu autosildīšanas režīmu

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDĪS

Silkti saputotas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mīklā pārāk ilgi turētās cepamais pulveris	
Nav izsijāti milti vai silkti samīcīta mīkla	
Ir pievienotas nepareizas sastāvdaļas	

i Dažas REDMOND multivāres katlu modeļos programmām STEW un SOUP nostrādā aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu, ja traukā nav pietiekams šķidrums daudzums. Šādā gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un pāriet autosildīšanas režīmā.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, kg(daudzums)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas / liellopa fileja (kubiņi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Jēra gaļas fileja (kubiņi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Vistas fileja (kubiņi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10/15
Zivs (fileja)	500	500	10
Garneles (tīrtas, vārītas – saldētas)	500	500	5
Kartupeļi (kubiņi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Burkāni (kubiņi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Bietes (kubiņi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Dārzeni (svaigi sasaldēti)	500	500	10
Olas	3 gab.	500	10

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.

Ieteicamie temperatūras uzstādījumi programmai MULTI COOK

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35	Mīklas raudzēšana, etiķa pagatavošana	105	Galerta pagatavošana
40	Jogurta pagatavošana	110	Sterilizācija
45	Skābēšana	115	Sīrupa pagatavošana
50	Raudzēšana	120	Stilbiņu pagatavošana
55	Fadža pagatavošana	125	Sautētas gaļas pagatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana	130	Sāpuma pagatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu.
70	Punša pagatavošana	140	Žāvēšana

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
75	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana	145	Dārzeni un zivs cepšana folijā
80	Karstvīna pagatavošana	150	Gaļas cepšana folijā
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks	155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
90	Sarkanās tējas pagatavošana	160	Putnu gaļas cepšana
95	Piena putru pagatavošana	165	Steiku cepšana
100	Bezē, ievārījumu pagatavošana	170	Fritēšana (vārīšana eļļā) (fri kartupeļi, vistas nageti, utt.)

IV. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsilšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

V. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus REDMOND RMC-M90E vai uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.comany vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

VI. IERĪCES KOPŠANA

Vispārīgi noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās lietošanas, kā arī smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusi citrona, izmantojot programmu STEAM.
- Ja ierīci neizmantojat ilgu laiku, atvienojiet to. Darba kamerai, ieskaitot apkures disku, bļodu, iekšējo vāku, kondensāta trauku un tvaika vārstu, jābūt tīrai un sausai.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, vai tā ir atvienota un pilnīgi auksta. Tīrīšanai izmantojiet mikstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.

! Ierīces tīrīšanas laikā nelietojiet rupjas salvetes vai sūkļus vai abrazīvas pastas. Ir arī nepieņemami izmantot jebkādas ķīmiskas agresīvas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietošanai objektiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

STOP Negredmējiet ierīci ūdeni vai novietojiet to zem ūdens plūsmas!

- Uzmanieties, tirot ierīces gumijas (silikona) daļas: to bojājumi vai deformācija var izraisīt ierīces darbības traucējumus.
- Ierīces korpusu var tīrīt, jo tas kļūst netīrs. Bļoda, iekšējais vāks, kondensāta trauks un Ņonemams tvaika vārsts jātīra pēc katras lietošanas reizes. Kondensāts, kas veidojas ierīces gatavošanas procesā, tiek noņemts pēc katras ierīces lietošanas. Vajadzības gadījumā notīriet darba kameras iekšējās virsmas.

Korpasa tīrīšana

Notīriet ierīces korpusu ar mikstu, mitru virtuves drānu vai sūkli. Ir iespējams izmantot maigu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no iespējamiem traipiem no ūdens un ķermeņa traipiem, ieteicams noslaucīt virsmu sausā veidā.

Bļodas tīrīšana

Bļodu var tīrīt gan manuāli, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli, gan trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar tā ražotāja ieteikumiem).

Ja tas ir ļoti netīrs, ielieciet siltu ūdeni bļodā un atstājiet kādu laiku iemērc, tad notīriet. Pirms uzstādīšanas ierīces korpusā noteikti noslaukiet bļodas ārējo virsmu.

Ar regulāru bļodas darbību tā iekšējā neuzliesmojošā pārklājuma krāsa var pilnīgi vai daļēji mainīties. Tas nav bļodas defekta pazīme.

Iekšējā vāka tīrīšana

Skatiet diagrammu **A4** (lapa 7) iekšējās vāka noņemšanas un uzstādīšanas procedūrai. Izmantojiet mitru virtuves drānu vai sūkli, lai notīrītu gatvenos un noņemamos iekšējos vākus. Pirms iekšējā vāka Uzstādīšanas noslaukiet abu vākus.

Noņemamā trauka vārsta tīrīšana

Trauka vārsts ir uzstādīts īpašā sēdeklī uz ierīces augšējā vāka. Skatiet tīrīšanas procedūras diagrammu **A5** (lapa 8).

STOP UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas blīvējuma deformācijas, *ne nedrīkst pagriezt vai izvilk, noņemt, tirot un uzstādīt.*

Kondensāta noņemšana

Šajā modeli kondensāts uzkrājas īpašā dobumā uz ierīces korpusa ap bļodu un ieplūst īpašā traukā, kas atrodas ierīces aizmugurē. Lai notīrītu trauku, noskalojiet to zem tekoša ūdens, ievērojot iepriekš minētos noteikumus. Noņemiet atlikušo kondensāciju dobumā ap bļodu ar virtuves drānu.

Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot šīs rokasgrāmatas norādījumus, šķidrums, pārtikas daļiņu vai gružu varbūtība, kas nonāk ierīces darba kamerā, ir minimāla.

Ja ir noticis ievērojams piesārņojums, darba kameras virsmas jātīra, lai izvairītos no nepareizas ierīces darbības vai bojājumiem.

STOP *Pirms ierīces darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atvienota un pilnībā atdzisusi!*

Darba kameras sānu sienas, apkures diska virsma un centrālā temperatūras sensora korpusi (atrodas apkures diska vidū) var notīrīt samitrinātu (ne mitru!) sūklis vai Audums. Ja lietojat mazgāšanas līdzekli, rūpīgi jānoņem atlikums, lai izvairītos no nevēlamas smakas parādīšanās nākamās gatavošanas laikā.

Ja svešķermeņi nokļūst padziļinājumā ap centrālo temperatūras sensoru, uzmanīgi noņemiet tos ar pinceti, nepiespiežot sensora korpusu.

Ja apkures diska virsma ir netīra, ir atļauts izmantot samitrinātu Vidējās cietības sūkli vai sintētisko suku.

i *Ar regulāru ierīces lietošanu laika gaitā apkures diska krāsa var pilnīgi vai daļēji mainīties. Tas nav darbības traucējumu pazīme un neietekmē ierīces pareizu darbību.*

Transportēšana un Uzglabāšana

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem.

Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegti ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E5 – E7	Ūlekuumenīse kaitē rakendusid	Neieslēdziet ierīci ar tukšu trauku! Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atveriet vāku un ļaujiet tai atdzist 10-15 minūtes, pēc tam turpiniet gatavot. Nepievienojiet ūdeni traukā, kamēr darbojas MULTI COOK (kad temperatūra ir iestatīta virs 100°C) un FRY programmas. Ja FRY programmā temperatūra ir iestatīta virs 120°C un MULTI COOK programmā virs 130°C, gatavojiet ēdianu ar atvērtu vāku.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārliecinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiana gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelidzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
	Trauks un multikatlā iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelidzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvus svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņi (atkritumi, graudi, ēdianu gabaliņi), izņemiet tos. Aizveriet vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	

i *Godījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.*




Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtnē 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 ierīcēm ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā jūs palīdzat vērtīgu 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.

 Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõikvõimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutus- tehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

STOP **TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

STOP

MEELESPEA: elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida ga-rantiitingimuste mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.
- Kasutage seadet mitte rohkem kui 2000 m kõrgusel.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

STOP

KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva 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 kasutamise 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.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

STOP

TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

EST

Tehniline iseloomustus

Mudel.....	RMC-M90E	Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Võimsus.....	860-1000 Wt	Ekraan.....	LED, värviiline
Pinge.....	220–240 V, 50/60 Hz	3D-soojendus.....	olemas
Elektrilõõgikaitse.....	1. klass I	Välismõõtmed.....	377 × 285 × 240 mm
Anuma maht.....	5 l	Netokaal.....	3,4 kg

Programmid

1. MULTI COOK (MULTIKOKK)	7. PASTA (MAKARONID)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAI-NAS)
2. OATMEAL (PIIMAPUDER)	8. SLOW COOK (AURUTAMINE)	14. PIZZA (PITSA)
3. STEW (HAUTAMINE)	9. BOIL (KEETMINE)	15. BREAD (LEIB)
4. FRY (PRAADIMINE)	10. BAKE (KÜPSETISED)	16. DESSERT (DESSERDID)
5. SOUP (SUPP)	11. GRAIN (TERAVILJAD)	17. QUICK COOK (EKSPRESS)
6. STEAM (AURUL VALMISTAMINE)	12. PILAF (PILAFF)	

Funktsioonid

Valmistoitude temperatuuri ülalhooldimine (autosoojendus).....	olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	olemas, kuni 24 h
Eelseadistus.....	olemas, kuni 24 h

Komplektatsioon

Multikeetja.....	1 tk.	Lame lusikas.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.	Raamat «100 retsepti».....	1 tk.
Konteiner aarul valmistamiseks.....	1 tk.	Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Fritüüri praadimise korv sangaga.....	1 tk.	Kasutusjuhend.....	1 tk.
Mõõteklaas.....	1 tk.	Hooldusraamat.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.	Elektritoitejuhe.....	1 tk.

■ Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavitamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Multikeetja RMC-M90E konstruktsioon (skeem A1, lk. 4)

1. Seadme kaas	7. Ülekandmise käepide	13. Fritüüri praadimise korv
2. Eemaldatav sisekaas	8. Eemaldatav auruclapp	14. Kopsiku- ja lusikahoidja
3. Anum	9. Lame lusikas	15. Elektrijuhe
4. Kaane avamis nupp	10. Kopsik	16. Kondensaadi kogumiskonteiner
5. Ekraaniga juhtpaneel	11. Mõõteklaas	
6. Korpus	12. Konteiner aarul valmistamiseks	

Juhtpaneel (skeem A2, lk. 5)

Multikeetja REDMOND RMC-M90E on seadmestatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

1. Reheat/Cancel (Lõpetamine/Soojendamine) – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine.
2. Time delay (Eelseadistus) – eelseadistusaja režiimi sisselülitamine
3. Temperature (Temperatuur) – temperatuuritähenduse indikaator programmis MULTI COOK.
4. Hour (Tunnid) – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
5. Min (Minutid) – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
6. Quick cook (Ekspress) – programmi QUICK COOK käivitamine.
7. Menu / Keep Warm (Menüü/Autosoojendus) – automaatse valmistusprogrammi valik.
8. Start – seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine.
9. Ekraan.

Ekraani seadmestus (skeem A3, lk. 6)

1. Automaatprogrammi QUICK COOK töö indikaator.
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.

3. Valmistamisetapi indikaatorid.
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmis MULTI COOK.
5. Funktsiooni Time Delay töö indikaator.
6. Taimeril näidurežiimi indikaator.
7. Taimer.
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

I. ENNE KASUTUST

Võtte toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

⚠ Kindlasti säilitage kõik hoitavaid sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.

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 auruclapist väljuv aur ei satuks tapetidele, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multi-kiirkeetja väljastel ega nähtaval siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepti ja kuumutuselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

⚠ TÄHELEPANU! Seadme töstimine täidetud kausiga on keelatud.

Ärge lülitage seadet sisse, ilma sees kausi või tühi kaus – juhuliku alustada cooking programm see toob kaasa kriitilise ülekuumenemise seadet kahjustada või mitte-stick kattega. Enne praadimist tooteid, valatakse vähe taimset või päevalilleõli kausi.

STOP TÄHELEPANU! Seadme töstimine kausi käepidemetega on keelatud!

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne esmast sisselülitamist

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruclapist tulev kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivsetele katetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrge temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambril põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M90E võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm QUICK COOK). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi Hour seadke kella tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
2. Vajutades klahvi Min, seadke minutite tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Vajadusel seadke valmistamisaja vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi Hour kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi Min vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algoritmile. Tehnud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi Reheat/Cancel, mille järgelt on vaja kogu valmistamisprogrammi sisestada uuesti.

i Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammi jaoks valmistamisprogrammi koondtabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammis minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui toit ei jõudnud valmis seadistatud ajal.

Mõnedes automaatprogrammid algab seatud valmistamisaja tagasisestus vaid peale seadme väljumist seadistatud tootemperatuurile. Näiteks, kui kallata külma vesi ja seada programmis STEAM valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasisestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumasa piisava koguse auru tekkimist.

Programm PASTA näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamist ja toiduainete sissepanemise vajadusest annab teada helisignaal. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile Start.

Funktsioon Time delay

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgsel peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisaja, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile Start vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduste ja valmistamisaja seadmist:

1. Klahvile Time Delay vajutades lülitate eelseadistuseks sisse aja seadmise režiimi. Ekraanile ilmub kirje Time Delay taimer hakkab vilkuma.
2. Klahvi Hour vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seatud ajaformaad – 24 tundi. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Klahvi Min vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisaja vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi Hour kella tähenduse nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi Min, seadke vajalik minutite tähendus.
5. Tehtud seadistuse tühistamiseks vajutage klahvi Reheat/Cancel, mille järgsel on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.
6. Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi Start mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni Time Delay töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
7. Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitude temperatuuri ülalhooidmise funktsioon (auto-soojendus) ja süttib klahvi Reheat/Cancel indikaator.
8. Auto-soojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi Reheat/Cancel. Klahvi indikaator kustub.

i Eelseadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides FRY, PASTA ja QUICK COOK.

Ei soovitata kasutada funktsiooni Time Delay, kui reseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm). Aja seadmisel funktsioonis Time Delay on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis STEAM algab vaid peale seda, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töitemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon Keep warm (auto-soojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Auto-soojenduse ajal põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib auto-soojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi Reheat/Cancel.

Auto-soojenduse eelnev väljalülitamine

Auto-soojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas REDMOND RMC-M90E on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage starti ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi Menu / Keep Warm, kuni klahvi Reheat/Cancel indikaator kustub. Auto-soojenduse taastülitamiseks vajutage klahvi Menu / Keep Warm veelkord (süttib klahvi Reheat/Cancel indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M90E võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

1. Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse.
2. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi Reheat/Cancel helisignaali kolmiseni. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja võib hoida toitu kuamana 24 tunni vältel. Vajadusel võib auto-soojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi Reheat/Cancel, kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.



Vaatamata sellele, et multikeetja võib toitu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmekümnepäevaks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

⚠ TÄHTSI! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmisele), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja sellest tulenevaid riskide. Sellel põhjusel ON KEELATUD kasutada vee keetmiseks programme FRY, BREAD, BAKE.

1. Valmistage ette (mõõtk) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogramile ja asetage see seadme korpusesse. Jälgi-ge, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvast minimaalsest märgist allpool. Veendu-ge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.



Ärge kasutage multikeetjaga küpsetades muid kausse, kui need, mis toetega koosa tulid või sellega sobivad. Sobivaid kausse näed lehel www.redmond.com. Muude köögijäätmete kasutamine ON KEELATUD!

ÄRA töötle toitu otse kausis! See võib kahjustada kleepimisevaba kihti, kriipida kaussi ja toodet lõhkuda.

3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.



TÄHELEPANU! Kui küpsetate kõrgele temperatuuril suure koguse taimetõugu, jätke seadme kaas alati lahti.

4. Vajutades klahvi Menu valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
5. Kui teid ei rahulda vaikumisi seatud valmistamisaja, võite seda tähendust muuta klahvidele Hour ja Min vajutades.
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni Time Delay ei ole programmides FRY, PASTA ja QUICK COOK.
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi Start, kuni süttivad klahvide Start ja Reheat/Cancel indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programmis STEAM algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumast; programmis PASTA – peale vee keemahakkamist anumast, toiduainete panekut ja klahvi Start teistkordset vajutamist.
8. Vajadusel võib auto-soojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi Menu, kuni kustub klahvi Reheat/Cancel indikaator. Klahvi Menu teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Auto-soojendusfunktsiooni ei ole programmides YOGHURT ja BREAD.
9. Valmistamisprogrammi lõppemist teavitab teid helisignaal. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle auto-soojendusrežiimi (põleb klahvi Reheat/Cancel indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi Start indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisetatud programm, katkestada valmistamisaja või auto-soojenduse, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi Reheat/Cancel.



Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitate kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M90E lisatud raamatus toodud re-septi, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.

Jaatises Cooking Tips leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele.



Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavaliistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käsiseadistustega programmi MULTI COOK, mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.

Programm MULTI COOK

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile MULTI COOK võib Multikeetja REDMOND RMC-M90E asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinariaalasises raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise kordal temperatuuril alla 80°C, on auto-soojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitisi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi Menu peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator Reheat/Cancel.

Vaikimisi valmistamise aeg programmis MULTI COOK on 15 minutit, vaikumisi valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käsitisi reguleerimise vahemik (muudetak klahvile Temperature vajutamisega): 35-170°C, 5°C – muutmisintervalliga. Aja käsitisi reguleerimise vahemik: 5 minutist – 12 tunnini 1-minutilise muutmisammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmisammule enam kui 1-tunnisele intervallile.



Kui te kasutate MULTI COOK programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), ON KEELATUD määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C.



Programm MULTI COOK on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut „100 retsepti“ meie professionaalseltel kokkadelt või spetsiaalselt temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.

Programm OATMEAL

Soovitatase piimaputruke valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitisi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm OATMEAL on mõeldud putruke valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitate kasutada enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesijäht puhtaks;

- enne valmistamist määrida multikeetja anum võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täiispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Piima ja teraviljade omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.



Kui programmis OATMEAL oodatud tulemust ei saavutata, kasutage universaalset programmi MULTI COOK. Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

Programm STEAM

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimetoitude, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

1. Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.
2. Mõõtkte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ülhtlasel aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Järgige peatüki „Automaatprogrammide kasutamise üldkord“ p. 3–10 näpunäiteid.



Programm algab aja tagasiarvestuse peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anum. Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatsedistusi, kasutage aurul valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.

Programm BREAD

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 6 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

- Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast.
- Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.



Enne jahu kasutamist soovitatakse see soeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.

Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetise kvaliteedile.

Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.

Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitus	Vaikimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Starti eelseadistus, h	Tööparameetritele väljumise ootus	Autosoojendus
MULTI COOK	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmise võimalusega	15 min	5 min – 1 tund / 1 minut 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
OATMEAL	Piimapudru valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓		✓
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
FRY	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut			✓
SOUP	Puljongite, juurviljasuppide ja külmuspide valmistamine	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓

Programm	Kasutussoovitus	Vaikimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Starti eelseadistus, h	Tööparameetritele väljumise ootus	Autosoojendus
STEAM	Soovitatakse liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
PASTA	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine. Pärast programmi käivitumist oodake, kuni helisignaal annab märku, et vesi keeb. Lisa koostisained, sulgege kaas ja vajutage nuppu Start. Stardilooendus algab.	8 min	2 min – 20 minutit / 1 minut		✓	✓
SLOW COOK	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	✓		✓
BOIL	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓		✓
BAKE	Soovitatakse keekside, biskviitide, vormiroogade, pämi- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
GRAIN	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putrude keetmine veel	35 min	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
PILAF	Erinevate pilaffide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1 tund	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	✓		✓
YOGURT	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	✓		
PIZZA	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 tund / 5 minutit	✓		✓
BREAD	Nisu – ja rukkijahust leiva valmistamine (ülilab endasse ka taigna kergitamis)	3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	✓		
DESSERT	Erinevate värsketest puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1 tund	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
QUICK COOK	Riisi, sõmerate putrude kiire valmistamine					✓

Automaatne väljalülitus pärast täieliku vee keetmist

III. VALMISTAMISE NÕUAND

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Käesolevas jaos on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toitude valmistamisel, vaadatud läbi nende võimalikud põhjused ja nende kõrvaldamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhuse 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 klopsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedalt sulgemiski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud

Põhjuse võimalikud probleemid		Lahendamise viisid
Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge		Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojendusketrale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laske soojendusketral määrduda
Toidu koostisainete vale valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valiste vale valmistamisprogrammi. Koostisained on loigatud liiga suurte tükkidena, rikutud toiduainete sissepaneku liidiseid proportsioone. Seadiste valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks		Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite täiendada. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile
Aurul valmistamisel: anum 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 taimeõli	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja õhukese kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi
	Liigne vedelik anumase	Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui seda ei ole märgitud retseptis. Värskelt külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõrutada
Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel		Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi
Küpsetamisel: (taigen ei küpsenud läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklaapi	Pange anumasse väiksemas koguses taigent.
	Panite anumasse liialt palju taigent	Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigent

TOIDUAINE ON ÜLE KEENUD

Eksiste toiduaine liigi valikut või valmistamisaja seadmisel (arutamisel). Koostisainete liialt väike suurus	Soovitav 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 autosoojenduse režiimis	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada

KEETMISEL KEEB TOIDUAINE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi joogiveega lahjendada
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödeldud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahetamist või oli valesti valitud toiduaine tüüp	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötluse viis, sissepanemise vahetorkord peavad vastama nende soovitusete. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks
Toode moodustab vahu	Soovitav on toodet põhjalikult loputada, ventiil eemaldada või lahtise kaanega küpsetada

TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt. Anuma kõrbemisvastane kate on rikutud	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbemisvastane kate ei ole vigastatud
Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte
Seadiste liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeõli – nii, et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumasse olevaid toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata
Hautamisel: anumase ei ole piisavalt vedelikku	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega
Keetmisel: anumase on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetorkord)	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahetorkorda
Küpsetamisel: ei määrinud anuma sisepinda enne valmistamist võiga	Enne taigna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võiga või taimeõliga (ei tasu valada õli anumasse!)

TOIDUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumase liialt sageli	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant
Seadiste liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi

KÜPSETIS TULI NIISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoer jne.)	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalsetes kogustes
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua	Püüdke küpsetis võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheseks ajaks väljalülitatud autosoojendusega

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud	
Taigen seisi liialt kaua kergitusainega	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötluse viis, sissepanemise vahetorkord peavad vastama nende soovitusetele
Jätsite jahu sõelumata või sõtkusite taigent halvasti	
Koostisainete panekul eksisite	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programides STEW ja SOUP vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Erinevate toiduainete aurul valmistamise soovitatav aeg

Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
Sealiha/veiseliha filee (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	20/30
Lambaliha filee (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	25

EST

Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vee kogus, ml	Valmistamisae, min
Kanafilee (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	15
Frikadellid/kotletid	180 g (6 tk) / 450 (3 tk)	500	10/15
Kala (filee)	500	500	10
Salatikrevetid (puhastatud, keedetud-külmutatud)	500	500	5
Kartul (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	15
Porgand (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	35
Peet (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	95
Värskelt külmutatud juurviljad	500	500	10
Aurul valmistatud muna	3 tk.	500	10

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tabelis osutatud reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maiste eelistustest.

Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamisel programmi MULTI COOK

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)	Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105	Süüdi valmistamine
40	Jogurti valmistamine	110	Steriliseerimine
45	Juuretis	115	Suhkruisürupi valmistamine
50	Käärimine	120	Koodi valmistamine
55	Pumati valmistamine	125	Hautatud liha valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130	Vormiroogade valmistamine
65	Vaakumpakendis liha valmistamine	135	Valmis toitude ülepraadimine kröbeda kooriku moodustumiseks
70	Punši valmistamine	140	Suitsutamine
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
80	Hõõveini valmistamine	150	Liha küpsetamine fooliumis
85	Kohupiima või kestvate valmistamisega nõudvate toitude valmistamine	155	Pärmitaignast toodete praadimine
90	Punase tee valmistamine	160	Linnuliha praadimine
95	Piimaputrede valmistamine	165	Steikide praadimine
100	Besee või moosi valmistamine	170	Fritüüris praadimine (friikartul, kanagnagits jne.)

IV. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondiül valmistamine
- Fritüüris praadimine.
- Kohupiima, juustu valmistamine

- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoidude sojendamine.
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.

V. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

REDMOND RMC-M90E lisatarvikuid tellida ja REDMONDi uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.comany või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VI. SEADME HOOLDAMINE

Üldeeskirjad ja soovitusused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovitate töödelda selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis STEAM.
- Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eemaldage see. Töökamber, sealhulgas kütteketas, kauss, sisemine kaas, kondensaatkonteiner ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne puhastamist seade, veenduge, et see on unplugged ja täiesti külm. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja õrna nõudepesuvahendit.

⚠ Ärge kasutage seadme puhastamisel jämedaid puhastuslappi, käsnasid ega abrasiivpastasid. Samuti on lubamatut kasutada mis tahes keemiliselt agressiivne või teisi aineid, mis ei ole soovitatav kasutada esemete toiduga kokkupuutes.

STOP Ärge kastke seadet vette ega asetage seda veevoolu alla!

- Olge seadme kummist (silikoonist) osade puhastamisel ettevaatlik: nende kahjustused või deformatsioon võivad põhjustada seadme talitlushäireid.
- Seadme keha saab puhastada, kui see muutub määrdund. Kausi, sisemine kaas, kondensaadi konteiner ja eemaldatav auruklapp tuleb puhastada pärast iga kasutamist. Kondensaadi moodustumise protsessi toiduvalmistamise seade, eemaldada pärast iga kasutamist seade. Vajaduse korral puhastatakse tööruumi sisepinnad.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme keha pehme, niiske köögiriide või käsnaga. On võimalik kasutada õrna puhastusvahendit. Et vältida võimalikke plekke vett ja plekke keha, siis on soovitatav, et te pühkige pind kuiva.

Koristamine kausi

Kausi saab puhastada nii käsiti pehme käsna ja nõudepesuvahendiga kui ka nõudepesumasinas (vastavalt tootja soovitudele). Kui see on tugevalt määrdund, vala soe vesi kausi ja jätta leotada mõnda aega, siis puhas. Enne seadme korpusesse paigaldamist pühkige kausi välispind kindlasti kuivaks.

Korrapärase toimimise kausi, värv osi sisemiste non-stick kate võib täielikult või osaliselt muuta. See ei ole märk kausi defekti.

Sisemise kaane puhastamine

Sisemise kaane eemaldamiseks ja paigaldamiseks vaadake joonist **A4** (LK 7). Kasuta niiske köök lapiga või käsn puhastada peamine ja eemaldatav sisemine kaaned. Enne sisemise kaane paigaldamist pühkige eemaldada kaane pinnad kuivaks.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruventiil on paigaldatud spetsiaalsele istmele seadme ülemisele kaanele. Puhastusprotseduuri kohta vaadake joonist **A5** (LK 8).

STOP Tähelepanu! Klapi kummist tihendi deformeerumise vältimiseks ärge seda eemaldamisel, puhastamisel ja paigaldamisel väänake ega tõmmake välja.

Kondensaadi eemaldamine

Selle mudeli kondensaati koguneb spetsiaalne süvend keha seadme ümber kausi ja voolab spetsiaalne konteiner asub seadme tagaosas. Mahuti puhastamiseks loputage seda voolava vee all, järgides eespool toodud reegleid. Eemalda ülejäänud kondensatsioon õones ümber kausi koos köök lapiga.

Töökambri puhastamine

Rangelt juhiseid käesoleva manuaal, tööosus, vedel -, toidu osakesi või mustust sisenevad töö koda seade on minimaalne. Olulise saastumise korral tuleb töökambri pinnad puhastada, et vältida seadme ebaõiget töötamist või kahjustamist.

STOP Enne puhastamist töötab koda seade veenduge, et seade on lahti ühendatud ja täielikult jahtunud!

Külgeinte töö koda, pinna kütte-ketas ja korpus on kesk temperatuuri andur (asub keset kütte-ketas) võib puhastada niiske (mitte märja!) käsn või riie. Kui te kasutate pesuvahendit, siis tuleb hoolikalt eemaldada jääk, et vältida välimuse soovimatu lõhn ajal järgnevat toiduvalmistamiseks.

Kui välisobjektid sattuda vaheaja ümber Kesk temperatuuriandur, hoolikalt eemaldada pintsetid, ilma vajutades anduri korpus. Kui kütteketta pind on määrdund, on lubatud kasutada niisutatud keskmise kõvadusega käsna või sünteetilist pintslit.

i Mis regulaarne kasutamine seadme aja jooksul, Värv kütteketta saab täielikult või osaliselt muuta. See ei ole märk rikkis ega mõjuta seadme õiget tööd.

Veendus ja Laondus

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehadedest ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmus veateade: E1-E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Ekraanile ilmus veateade: E5-E7	Automaatne ülekuumenemise kaitse on aktiveeritud	Ära lülita seadet sisse, kui kauss tühi on! Eemalda seade vooluvõrgust, ava kaas ning laske 10-15 minutit jahtuda, seejärel jätkake küpsetamist. Ära lisa kaussi vett, kui programmid MULTI COOK (kui temperatuur on sätestatud üle 100°C) ja FRY on sisselülitatud. Kui temperatuur on FRY programmis sätestatud üle 120°C ja MULTI COOK programmis üle 130°C, siis küpseta lahtise kaanega.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt. Toitevõrgus pole voolu.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti. Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kuulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel on võõrkeha või toidujäämed (purud, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage võõrkeha või toiduosakesed.
	Sisepott on seadmes viltu. Kuumutusplaat on tugevalt märdunud.	Paiutage sisepott otse. Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepott on korpuses viltu.	Paiutage sisepott otse.
	Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi võõrkeha.	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit võõrkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage võõrkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt märdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.


**Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)**

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseskirjade 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 kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümber töötlemisele 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.

 *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.*

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Prezentul dispozitiv electric este prevăzut pentru utilizare în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, căsuțe de vacanță sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespacială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necoresponderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

STOP *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răscuirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.
- **STOP** *NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*
- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Utilizați la o altitudine de maxim 2000 m.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.
- **STOP** *Este interzis să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*
- Copiilor 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 repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M90E	Acoperirea vasului	antiadezivă ceramică
Putere	860-1000 Wt	Ecran LED	prezent, color
Tensiune	220-240 V, 50/60 Hz	Încălzire 3D	prezentă
Protecția împotriva electrocutării	clasa I	Dimensiuni de gabarit	377 × 285 × 240 mm
Volumul vasului	5 l	Masa netă	3,4 kg

Programa

1. MULTI COOK (MULTI-BUCĂȚAR)	7. PASTA (PASTE)	13. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUAT)
2. OATMEAL (TERCI DE LAPTE)	8. SLOW COOK (PREGĂTIRE LENTĂ)	14. PIZZA
3. STEW (CĂLIRE)	9. BOIL (FIERBERE)	15. BREAD (PÂINE)
4. FRY (PRĂJIRE)	10. BAKE (COACERE)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (SUPĂ)	11. GRAIN (CRUPE)	17. QUICK COOK (EXPRES)
6. STEAM (LA ABURI)	12. PILAF	

Funcții

Mentținerea temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire)	prezentă, până la 24 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii	prezentă
Încălzirea mâncării	prezentă, până la 24 ore
Start amânat	prezentă, până la 24 ore

Configurare

Multi-cooker	1 buc.	Lingură plată	1 buc.
Vas	1 buc.	Carte „100 rețete”	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi	1 buc.	Fixator pentru ispol/lingură	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză	1 buc.	Instrucțiuni de exploatare	1 buc.
Păhar de măsură	1 buc.	Carte de service	1 buc.
Ispol	1 buc.	Cablul de alimentare	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

Structura multi-cooker RMC-M90E (schema A1, p. 4)

1. Capacul aparatului	7. Mâner de transportare	13. Coș pentru prăjire în friteuză
2. Capac interior demontabil	8. Supapă de aburi demontabilă	14. Fixator pentru ispol și lingură
3. Vas	9. Lingură plată	15. Cablul alimentare
4. Buton de deschidere a capacului	10. Ispol	16. Recipient pentru colectarea condensului
5. Panou de comandă cu ecran	11. Păhar de măsură	
6. Corp	12. Container pentru pregătire la aburi	

Panou de comandă (schema A2, p. 5)

Multi-cooker REDMOND RMC-M90E este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecran cu cristale lichide color multifuncțional.

1. Reheat/Cancel („Încălzire/Anulare”) – conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
2. Time Delay („Start amânat”) – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. Temperature („Temperatura”) – setarea valorii temperaturii în programul MULTI COOK.
4. Hour („Ore”) – alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
5. Min („Minute”) – alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
6. Quick Cook („Expres”) – lansarea programului QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm („Meniu/Autoîncălzire”) – alegerea programului de gătit automat, deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
8. Start – conectarea regimului setat de gătit.
9. Ecran.

Structura ecranului (schema A3, p. 6)

1. Indicator de efectuare a programului automat QUICK COOK.
2. Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire.

3. Indicator de etape de pregătire.
4. Indicator de temperatură setată în programul MULTI COOK.
5. Indicator de funcționare a funcției Time Delay.
6. Indicator a regimului de indicatori a timerului.
7. Timer.
8. Indicator de program de gătit automat ales.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

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!*

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 fierbințe 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-ului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

⚠ **ATENȚIE!** Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.

Nu porniți dispozitivul fără interiorul recipientului sau fără bol - în caz de pornire accidentală a programului de gătit, acesta va duce la o supraîncălzire critică a dispozitivului sau va deteriora învelișul non-stick. Înainte de a prăji produse, se toarnă un pic de ulei de legume sau de floare-soarelui în castron.

STOP **ATENȚIE!** Este interzis să ridici dispozitivul de mânerul castronului!

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Setarea timpului de gătit

În multi-cooker REDMOND RMC-M90E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului QUICK COOK). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

1. După alegerea programului de gătit apăsați butonul Hour setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
2. Apăsând butonul Min setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apăsați butonul Hour până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul Min setați valoarea necesară de minute.
4. La terminarea setării timpului de gătit (ecranul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul Reheat/Cancel, după care din nou introduceți programul de gătit menținut.

i *La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.*

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minime. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate contorizarea timpului de gătit setat începe numai după atingere de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul STEAM se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și contorizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

Programul PASTA prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor informează despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de introducere a produselor. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului Start.

Funcția Time Delay („Start amânat”)

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul cărui mâncarea trebuie să fie gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului Start.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

1. Apăsând butonul Time Delay conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecran apare inscripția Time Delay, iar timerul începe să clipească.
2. Apăsând butonul Hour treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit – 24 ore. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. Apăsând butonul Min modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
4. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apăsați consecutiv butonul Hour până la repunere a valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul Min setați valoarea necesară de minute.
5. Pentru a anula setările efectuate apăsați butonul Reheat/Cancel după care din nou introduceți programul de gătit menținut.
6. La sfârșitul setării de timp apăsați și țineți butonul Start apăsat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției Time Delay, începe efectuarea programului și contorizarea inversă de timp.
7. Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finisarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului Reheat/Cancel.
8. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul Reheat/Cancel. Indicatorul butonului se stinge.

i *Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor FRY, PASTA și QUICK COOK.*

Nu este recomandat de a utiliza funcția Time Delay, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului în funcția Time Delay este necesar de ținut cont că contorizarea timpului în programul STEAM se începe numai la atingerea de către multi-cooker a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată Keep Warm (autoîncălzire)

Se include automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felului de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se afișează indicatorul butonului Reheat/Cancel, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul Reheat/Cancel.

Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire

Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multi-cooker REDMOND RMC-M90E prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul Menu / Keep Warm, până când indicatorul butonului Reheat/Cancel nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apăsați butonul Menu / Keep Warm încă o dată (indicatorul butonului Reheat/Cancel se va aprinde).

Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

Multi-cooker REDMOND RMC-M90E poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru aceasta:

1. Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul Reheat/Cancel până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe contorizarea timpului de încălzire.

Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbințe timp de 24 ore. Le necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul Reheat/Cancel, până când indicatoarele corespunzătoare pe ecran și buton nu se vor stinge.



Neținând la faptul că multi-cooker poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate



CONTEAZĂ! Dacă utilizați un dispozitiv de fierbere a apei (de exemplu, atunci când gătiți produse), este interzisă setarea temperaturii de gătit peste 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și ruperea aparatului. Din același motiv, este interzisă utilizarea programului BAKE, FRY, BREAD pentru fierberea apei.

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximală de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.



Atunci când utilizați aparatul multicooker, folosiți doar bolul furnizat, sau unul compatibil cu acest model. Pentru boluri compatibile, vizitați www.redmond.com. NU utilizați nici un alt instrument!

NU procesați alimentele direct în boll! Acest lucru poate deteriora acoperirea anti-aderentă, deforma bolul și deteriora aparatul.

3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.



ATENȚIE! Dacă gătiți la temperaturi ridicate folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.

4. Cu ajutorul butonului Menu/Keep Warm selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu vă aranjează timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apăsarea butoanelor Hour și Min.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția Time Delay nu este accesibilă la utilizarea programelor FRY, PASTA și QUICK COOK.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul Start, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor Start și Reheat/Cancel. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a timpului de gătit. În programele STEAM contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul PASTA – după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului Start.
8. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsând și ținând apăsat butonul Menu / Keep Warm, până când indicatorul butonului Reheat/Cancel nu se stinge. Apăsarea repetată a butonului Menu / Keep Warm va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele YOGURT/DOUGH și BREAD.
9. Un semnal sonor informează despre finalizarea programului de gătit. În continuare, în dependență de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului Reheat/Cancel) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului Start).
10. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul Reheat/Cancel.



Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea care însoțează multi-cooker REDMOND RMC-M90E – elaborată special pentru acest model.

În secțiunea Sfaturi de gătit puteți găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări.



În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal MULTI COOK cu diapazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

Program MULTI COOK

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului MULTI COOK multi-cooker REDMOND RMC-M90E poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucatărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinărie veche sau luată din Internet.

Pentru comodate atunci când se pregătesc bucatelile la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Reheat/Cancel”.

Timpul de gătit implicit în programul MULTI COOK constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită – 100°C.

Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului Temperature): 35 – 170°C cu pasul de modificare de 5°C.

Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute – pentru un interval mai mult de 1 oră.



Dacă utilizați programul MULTI COOK pentru apă clocotită (de exemplu, atunci când preparați produse de gătit), nu setați temperatura de fierbere peste 100°C.

Program OATMEAL

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul OATMEAL este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orez, hrișcă, arpacășul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
 - Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
 - Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
 - Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.
- Proprietățile laptelui și crupele în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.



În cazul în care rezultatul scontat în programul OATMEAL nu a fost atins, folosiți programul universal MULTI COOK. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program STEAM

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600–1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
 2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
 3. Urmăți indicațiile p. 3–10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.
- Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.



În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

Program BREAD

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de secară. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore.

- Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute. În acest program funcția de autoîncălzire este inaccesibilă.
- Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 pe suprafața interioară a vasului.
- Trebuie de luat cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemijlocit coacerea.



Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.

Nu este recomandată utilizarea funcției Time Delay, deoarece aceasta poate influența calitatea coapturii.

Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finalizarea completă a procesului de coacere! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

Pentru a reduce timpul și a simplifica gătirea se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Temp. de gătit implicat	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amnat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
MULTI COOK	Pregătirea diferitor feluri de mâncare cu posibilitate de setare a temperaturii și a timpului de gătit	15 min	5 min - 1 oră / 1 min 1 oră - 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Pregătirea terciurilor pe lapte	10 min	5 min - 1 oră 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Călitura cărnii, peștelui, legumelor, garniturilor și felurilor de mâncare complexe	1 oră	20 min - 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Prăjirea cărnii, a peștelui, legumelor și felurilor de mâncare complexe	15 min	5 min - 1 oră 30 min / 1 min			✓
SOUP	Pregătirea biliolanelor, supe de bază, supe de legume și supe reci	1 oră	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Pregătirea la aburi a cărnii, peștelui, legumelor și altor produse	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pregătirea pastelor din diferite specii de grâu; fierberea crenvuștilor și altor semipreparate. După lansarea programului așteptați un semnal sonor care informează despre fierberea apei, introduceți ingredientele, închideți capacul aparatului și apăsați butonul Start. După aceasta începe contorizarea inversă a timpului de gătit	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pregătirea laptelui topit, cărnii înăbușite, halcă de carne, rădăcică	5 ore	1 oră - 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Fierberea legumelor și leguminoaselor	40 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Coacerea checurilor, biscuiților, budincilor, turteilor din aluat de levuri și foitaj	1 oră	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Pregătirea diferitor crupe și garniturii. Fierberea terciurilor friabile pe apă	35 min	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	1 oră	20 min - 1 oră 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8 ore	6 ore - 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Pregătire pizza	25 min	20 min - 1 oră / 5 min	✓		✓
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de grâu și de seară (inclusiv etapa de dospire a aluatului)	3 ore	1 oră - 6 ore / 10 min	✓		

Program	Recomandări de utilizare	Temp. de gătit implicat	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amnat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
DESSERT	Pregătirea diferitor deserturi din fructe și pompoșoare proaspete	1 oră	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Pregătire rapidă a orezului, terciurilor friabile pe apă	Oprire automată după fierberea completă a apei				✓

III. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătitul mâncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

MÂNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Atunci când gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mâncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătit prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect.	Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. Alegeți ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătit în această multi-cooker.	
La gătit cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
La prăjire: Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui	Atunci cînd are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.
Exces de umiditate în vas	La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înainte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.

La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produse-lor cu aciditate înaltă.		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălarea, călirea etc. Urmăriți recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copțit):	În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior și orificiul de eliminare a aburului este blocat.	Introduceți aluatul în vas într-un volum mai mic.
	Exces de aluat introdus în vas.	Scoateți captura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătitul până va fi gata. Ulterior, atunci când coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.

PRODUSUL ESTE RĂSFIERT

Ați comis greșeală atunci când ați ales tipul de produs sau când ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingredientele de dimensiuni prea mici.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
După gătitul mâncarea gata preparată a stat prea mult la autocălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autocălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsimă până la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă (petru detalii vezi p. 107).
Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau timpul de produs este ales incorect.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă. Permanent spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare până când apa devine limpede.
Produsul formează o spumă	Se recomandă să se clătească bine produsul, să se îndepărteze valva sau să se gătească cu capacul deschis.

MÎNCAREA ARDE

Vasul a fost curățat rău după gătitul prealabilă a mâncării. Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decât cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat târziu produsele preparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călirea: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătit nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.

La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas).
---	--

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe succulente, pomușoare congelate, smîntînă etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduiți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produse cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.
Ați ținut prea mult captura în multi-cooker închisă.	Străduiți-vă să scoateți captura din multi-cooker imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autocălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouale cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.	Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
Nu ați cernut făina sau ați frământat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	

i Într-o serie de modele de multi-cooker REDMOND în programele STEW și SOUP în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătit se oprește și multi-cooker trece în regimul de autocălzire.

Timp recomandat de gătit la aburi a diferitor produse

Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
Fileu de carne de porc/ de vită (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Fileu de carne de berbec (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Fileu de găină (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Fricadele/ părjoale	180 (6 buc) / 450 (3 buc)	500	10/15
Pește (fileu)	500	500	10
Crevete de salată (curățate, fierte-congelate)	500	500	5
Cartofi (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Morcov (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Sfeclă (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Legume (proaspăt congelate)	500	500	10
Ou	3 buc	500	10

i Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul MULTI COOK

Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)	Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
35	Predospirea aluatului, pregătirea oțetului	105	Pregătirea răcirii
40	Pregătirea iaurturilor	110	Sterilizare
45	Dospire	115	Pregătirea siropului de zahăr
50	Fermentare	120	Pregătire halcă
55	Pregătirea bomboanei fondante	125	Pregătirea cârnii înăbușite
60	Pregătirea ceaiului verde, a alimentației pentru copii	130	Pregătirea budincii
65	Pregătirea cârnii în ambalaj de vacuum	135	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
70	Pregătirea punciiului	140	Afumare
75	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb	145	Coacerea legumelor și peștelui în staniol
80	Pregătirea glintwein	150	Coacerea cârnii în staniol
85	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat	155	Prăjirea produselor din aluat de levuri
90	Pregătirea ceaiului roșii	160	Prăjire cârnii de pasăre
95	Pregătirea terciurilor de lapte	165	Prăjire steakuri
100	Pregătirea bezelelor, a dulcetei	170	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

IV. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Pregătirea fondue
- Prăjire în friteuză
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Sterilizarea vasele și obiectelor de igienă personală

V. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile suplimentare pentru REDMOND RMC-M90E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul www.redmond.company sau în magazinele distribuitorului oficial.

VI. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Norme și recomandări generale

- Înainte de prima utilizare a aparatului multicooker, sau pentru a elimina mirosul de mâncare după gătit, se recomandă să turnați o cantitate de 0,5 l de apă în bol, împreună cu o jumătate de lămâie tăiată felii, și apoi să procesați aceste ingrediente timp de 15 minute, utilizând programul STEAM.
- Dacă nu utilizați dispozitivul pentru o lungă perioadă de timp, deconectați-l. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bolul, capacul interior, recipientul de condensare și supapa de abur trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a curăța dispozitivul, asigurați-vă că este deconectat și complet rece. Pentru curățare, utilizați o cârpă moale și detergent delicat de spălat vase.

⚠ Nu utilizați șervețele grosiere, bureți sau paste abrazive la curățarea dispozitivului. De asemenea, este inacceptabil să se utilizeze orice substanțe agresive din punct de vedere chimic sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru utilizarea obiectelor care vin în contact cu alimentele.

STOP Nu scufundați dispozitivul în apă sau puneți-l sub un flux de apă!

- Aveți grijă la curățarea părților din cauciuc (silicon) ale dispozitivului: deteriorarea sau deformarea acestora poate provoca funcționarea defectuoasă a dispozitivului.
- Corpul dispozitivului poate fi curățat pe măsură ce devine murdar. Bolul, capacul interior, containerul condensat și valva detașabilă cu abur trebuie curățate după fiecare utilizare. Condensul format în procesul de gătit în dispozitiv, se îndepărtează după fiecare utilizare a dispozitivului. Curățați suprafețele interioare ale camerei de lucru, dacă este necesar.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu o cârpă moale, umedă de bucătărie sau burete. E posibil să folosești un agent de curățenie delicat. Pentru a evita posibile pete de apă și pete pe corp, se recomandă să ștergeți suprafața uscată.

Curățarea castron

Vasul poate fi curățat atât manual, folosind un burete moale și detergent de spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului).

Dacă este foarte murdar, se toarnă apă caldă în castron și se lasă să se înmoaie pentru o vreme, apoi curat. Asigurați-vă că ștergeți suprafața exterioară a castronului cu uscare înainte de a o instala în corpul dispozitivului.

Cu funcționarea regulată a vasului, culoarea învelișului său intern ne-stick se poate schimba complet sau parțial. Acesta nu este un semn de defect castron.

Curățarea capacului interior

Consultați diagrama **A4** (pagina 7) pentru procedura de îndepărtare și instalare a capacului interior. Utilizați o cârpă umedă de bucătărie sau un burete pentru a curăța capacele interioare principale și detașabile. Înainte de instalarea capacului interior, ștergeți suprafețele ambelor capace uscate.

Curățarea valvei demontabile cu abur

Supapa de abur este instalată într-un scaun special pe capacul de sus al dispozitivului. Consultați diagrama **A5** (pagina 8) pentru procedura de curățare.

STOP **ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea garniturii de cauciuc a supapei, nu o răsușiți și nu o trageți când o scoateți, o curățați și o instalați.

Îndepărtarea condensatului

În acest model, condensatul se acumulează într-o cavitate specială pe corpul dispozitivului din jurul bolului și se varsă într-un container special situat în partea din spate a dispozitivului. Pentru a curăța containerul, clătiți-l sub apă curentă, urmând regulile de mai sus. Se îndepărtează orice condensare rămasă în cavitatea din jurul bolului cu o cârpă de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

În strictă conformitate cu instrucțiunile acestui manual, probabilitatea ca lichidul, particulele alimentare sau resturile să intre în camera de lucru a dispozitivului este minimă.

Dacă s-a produs o contaminare semnificativă, suprafețele camerei de lucru trebuie curățate pentru a se evita funcționarea încorectă sau deteriorarea dispozitivului.

STOP Înainte de a curăța camera de lucru a dispozitivului, asigurați-vă că aparatul este deconectat și complet răcit!

Pereții laterali ai Camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și carcasa senzorului de temperatură centrală (situat în mijlocul discului de încălzire) pot fi umeziți (nu umeziți) burete sau cârpă. Dacă utilizați detergent, ar trebui să eliminați cu atenție rezidul pentru a evita apariția mirosului nedorit în timpul gătitului ulterior.

Dacă obiectele străine intră în nișa în jurul senzorului de temperatură centrală, scoateți-le cu grijă cu pensetă, fără a apăsa pe carcasa senzorului.

Dacă suprafața discului de încălzire este murdară, se permite utilizarea unui burete umezit cu duritate medie sau a unei perii sintetice.

i Cu utilizarea regulată a dispozitivului în timp, culoarea discului de încălzire se poate schimba complet sau parțial. Acesta nu este un semn de defecțiune și nu afectează funcționarea corectă a dispozitivului.

Transport și Depozitare

La utilizarea repetată sau păstrare uscată în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

VI. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1-E4	Eroare de sistem, este posibilă supraîncălzirea dispozitivului, eșecul panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească. Verificați bolul și un volum suficient de produs în acesta. Conectați aparatul la sursa de alimentare și iarăși lansați programul. Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E5-E7	A fost declanșată protecția automată împotriva supraîncălzirii	Nu porniți aparatul atunci când bolul este gol! Deconectați aparatul de la priza de alimentare, deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10-15 minute, apoi continuați pregătirea preparatelor Nu adăugați apă în bol în timpul funcționării programului MULTI COOK (atunci când temperatura este reglată la o valoare de peste 100°C), sau în timpul programului FRY În cazul în care temperatura este selectată la o valoare de peste 120°C în cadrul programului FRY, respectiv de peste 130°C în cadrul programului MULTI COOK, gătiți cu capacul deschis
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică Priza electrică nu este în stare de funcționare Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală) Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări Elementul de încălzire este foarte murdar	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele Instalați vasul drept, fără înclinări Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Întimpul preparării iese aburul de sub capac	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
	Nu se respectă ermetizarea conectorii vasului și capacului interior al multi-cookerului	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului până se va auzi un click Inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.



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.

ROU

⚠ Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, nem ipari célból használatos helyiségekben való ételkészítésre alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozójazathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

STOP FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozójazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

STOP FIGYELEMBE VEGYEN: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készüléket legfeljebb 2000 m magasságban használja.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

STOP Tilos készülék házát vízbe vagy vízszög 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

gyermektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.

- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítani elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyoni kárhoz vezethet.

STOP FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármilyen használatát, tilos.

Technikai jellemzés

Modell.....	RMC-M90E	Tányér fedezete	tapadásmentes kerámiai
Teljesítmény.....	860-1000 W	LED-kijelző	van, színes
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-melegítés.....	van
Elektromos biztonság.....	1 osztály	Befogató méretek.....	377 × 285 × 240 mm
Tányér maximális úrtartalma	5 l	Nettó súly.....	3,4 kg

Programok

1. MULTI COOK (MULTISZAKÁCS)	7. PASTA (TÉSZTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/KELT-TÉSZTA)
2. OATMEAL (TEJKÁSA)	8. SLOW COOK (LASSÚ PÁROLÁS)	14. PIZZA
3. STEW (FŐZÉS)	9. BOIL (KÉSZÍTÉS)	15. BREAD (KENYÉR)
4. FRY (SÜTÉS)	10. BAKE (SÜTEMÉNYEK)	16. DESSERT (ÉDESSÉG)
5. SOUP (LEVES)	11. GRAIN (DARA)	17. QUICK COOK (GYORS KÉSZÍTÉS)
6. STEAM (KÉSZÍTÉS PÁROLÁSSAL)	12. PILAF (PILÁF)	

Funkciók

A kész étel hőmérsékletének fentartása

(Automatikus melegítés).....	van, 24 óráig
Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....	van
Étel melegítése.....	van, 24 óráig
Elhalasztott rajt.....	van, 24 óráig

Készletezés

Rotyogtató fazék.....	1 darab	Lapos kanál.....	1 darab
Tányér.....	1 darab	100 recept című könyv.....	1 darab
Párolásra szolgáló konténer.....	1 darab	Méritókanál és kanál tartója.....	1 darab
Olajsütésre szolgáló kosár karral.....	1 darab	Használati útmutató.....	1 darab
Mérőpohár.....	1 darab	Szerviz könyv.....	1 darab
Méritókanál.....	1 darab	Tápkábel.....	1 darab

A gyártónak joga van arra, hogy a készülék díjajánát, készletezését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékek tökéletesítése során e módosításokról szóló kiegészítő értesítés nélkül. A műszaki jellemzők megengedett hiba ±10%.

Rotyogtató fazék szerkezete RMC-M90E (A1) ábra, 4. old.)

1. Készülék fedele	7. Áthelyezésre szolgáló kar	13. Olajsütésre szolgáló kosár
2. Belső levehető fedél	8. Levehető gőzszelap	14. Méritókanál és kanál tartója
3. Tányér	9. Lapos kanál	15. Hálózati kábel
4. Fedelet nyitó gomb	10. Méritókanál	16. Kondenzátum gyűjtésére szolgáló tartály
5. Vezérlő panel kijelzővel	11. Mérőpohár	
6. Ház	12. Párolásra szolgáló konténer	

Vezérlőpanel (A2) ábra, 5. old.)

REDMOND RMC-M90E rotogtató fazék érzékelő vezérlő panellet rendelkezik többfunkciós színes LED-kijelzővel.

1. Reheat/Cancel („Melegítés/Törlés”) – a melegítési funkció bekapcsolása/kikapcsolása, a készítési program működésének szüntetése, a bevezetett állítások törlése.
2. Time Delay („Elhalasztott rajt”) – az elhalasztott rajt idejének állítási rendszert bekapcsolja.
3. Temperature („Hőmérséklet”) – a MULTI COOK programban levő hőmérséklet értékének állítása
4. Hour („Óra”) – az óráérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
5. Min („Perc”) – a percérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
6. Quick Cook („Gyors készítés”) – a QUICK COOK program indítása.
7. Menu / Keep Warm („Menü/ Automatikus melegítés”) – automatikus készítési program választása; Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
8. Start – bevezetett készítési rendszer indítása.
9. Kijelző.

Kijelző szerkezete (A3) ábra, 6. old.)

1. A QUICK COOK automatikus program működési indikátora
2. Készítési program/melegítés működési indikátora

3. Készítési lépés indikátora
4. A MULTI COOK programban állított hőmérséklet indikátora
5. A Time Delay funkció indikátora
6. A stopperóra értéke rendszerének indikátora
7. Stopperóra
8. A választott automatikus készítési program indikátora

I. AZ ÜZEMELTETÉS 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! Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 óra 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 merev, sima, vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelvényből kilépő gőz, ne érintkezzen a tapétával, dekoratív burkolattal, elektromos készülékekkel és más tárgyakkal, vagy olyan anyagokkal, melyek magas nedvességtartalom és hőmérséklet következtében megérinthetnek.

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.

ⓘ FIGYELEM! Tilos a készüléket a fogantyújánál fogva a tűtöltő tállal felemelni.

Ne kapcsolja be a készüléket a tállal vagy az üres táll nélkül – a főzési program véletlen elindítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Botos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt öntsön egy kis növényi vagy napraforgóolajat a tállba.

STOP **FIGYELEM!** Tilos a készüléket az edény fogantyújánál fogva felemelni!

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Készítési idő állítása

A REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékban önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes proramban (a QUICK COOK programon kívül). A változtatási lépése és a bevezetett idő lehetséges terjedelme a választott készítési programtól függ. Az idő változására:

1. A program választása után nyomja meg a Hour gombot, hogy az óra értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
2. Nyomja meg a Min gombot, hogy a perc értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, nyomja meg a Hour gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a Min gombot, hogy a perc értékét állítsa.
4. Az készítési idő állításának végén (a kijelző hunyorgogni folytat), menjen át a következő lépéshez a választott készítési program algoritmusnak megfelelően. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a Reheat/Cancel gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.

ⓘ A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmét és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások táblájának megfelelően.

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értéktől kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartamra hosszabítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

Az egyes automatikus programban az állított idő visszaszámolása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri. Például hogyha hideg vizet öntünk és a STEAM programban készítési időt 5 percre állítottunk, akkor a program indítása és az állított idő visszaszámolása csak a víz forralása után és a tányérban elegendő mennyiségű gőz alakulása után kezdődik.

A program PASTA azt látja előre, hogy forral a víz, Ön beteszi az élelmiszereket és továbbkésztí. A hangjel a víz forralásáról és élelmiszer betevéséről jelez. A készítési program működési visszaszámolása csak a Start/Reheat gomb ismételt nyomása után.

Time Delay funkció („Elhalasztott rajt”)

Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér (a program munkaidőt figyelembe véve). El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 perc. Figyelembe kell venni, hogy az elhalasztási idő több legyen, mint az állított készítési idő, másképpen a program azonnal a Start gombra nyomása után kezdődik működni.

Az automatikus program választása, hőmérséklet értékének állítása és készítési idő választása után állíthatja az elhalasztott rajt idejét:

1. Nyomja meg a Time Delay gombot és kapcsolja be az elhalasztott rajt idejének állítását. A kijelzőn megjelenik a Time Delay felirat, és a stopperóra hunyorgogni kezd.
2. Nyomja meg a Hour gombot, hogy lépésenként változtassa az óra értékét. Az idő állított formátuma: 24 óra. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Nyomja meg a Min gombot, hogy lépésenként változtassa a perc értékét. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
4. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, az idő állítási rendszerében egymás után nyomja meg a Hour gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a Min gombot, hogy a perc értékét állítsa.
5. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a Reheat/Cancel gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.
6. Az idő állítása után nyomja és néhány másodpercet tartsa a Start gombot. Felragyog a Time Delay funkció működési indikátora, és a program elvégzése és az idő visszaszámolása kezdődik.
7. Amikor a meghatározott idő elmúlik, az étel kész lesz. A program elvégzése után automatikusan bekapcsolódik a kész étel hőmérsékletének fenntartási funkciója (automatikus melegítés) és a Reheat/Cancel gomb indikátora felragyog.
8. Az automatikus melegítés kikapcsolása végett nyomja meg a Reheat/Cancel gombot. A gomb indikátora kialszik.

ⓘ **Az elhalasztott rajt funkció használata lehetséges minden automatikus készítési programban, a FRY, PASTA és QUICK COOK programon kívül.**

Nem ajánlatos a Time Delay funkciót használni, hogyha az recept összetételében van tejtermék vagy más romlandó élelmiszerek (tojás, friss tej, hús, sajt, stb.)

A Time Delay funkcióban történő időállításnál figyelembe kell venni, hogy a STEAM programban történő idő-visszaszámlálás csak a szükséges munkahőmérséklet a rotyogtató fazék általi elérése után (a víz forralása után).

Kész étel hőmérsékletének fenntartása funkció Keep Warm (automatikus melegítés)

Automatikusan bekapcsolódik a készítési program elvégzésével, a kész étel hőmérsékletét fenntartja 24 óráig 70–75°C között. A működő automatikus melegítésnél a Reheat/Cancel gomb indikátora ragyog, a kijelzőn a működés idején egyenes lezámláló számkörzők a folyó rendszerben. Szükség esetén az automatikus melegítés kikapcsolható, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a Reheat/Cancel gombot.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés bekapcsolása a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékban előrelátható a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdekében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a Menu / Keep Warm gombot, amíg a Reheat/Cancel gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a Menu / Keep Warm gombot (a Reheat/Cancel gomb indikátora felragyog).

Étel melegítése funkció

A REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékokat a hideg ételek melegítésére használhatja. Ennek érdekében:

1. Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a rotyogtató fazék házába.
 2. Csúnya be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
 3. Nyomja s néhány másodpercet tartsa a Reheat/Cancel gombot, amíg a hangjelet nem hallja. Felragyog a megfelelő indikátor a kijelzőn és a gomb indikátora. A stopperóra kezdi a melegítési idő visszaszámolását.
- A készülék 70–75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. Szükség esetén a melegítés abbahagyására nyomja és néhány másodpercet tartsa a Reheat/Cancel gombot, amíg a gomb indikátora és a kijelzőn levő indikátora nem alszik el.



Annak ellenére hogy a rotogatót fűzék melegen fenntarthatja az élelmiszert 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órára, mert néha ez az izminőségének változásához vezethet.

Automatikus programok használatánál történő általános rend



FONTOSI! Ha a készüléket vízforralásos használatra (például főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebból az okból tilos a forrásban lévő víz programok **BAKE, FRY, BREAD**.

1. Készítse (mérje) a szükséges ingridienseket.
2. Tegye be a rotogatót fűzék tányérjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy minden ingridiense, a folyadékok beleértve, a tányér belső felületén lévő maximális jelzés alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegítőelemet.



A multifőző használatakor csak a mellékelt vagy ezzel a modellel kompatibilis tálat használja. A kompatibilis tálakért látogasson el a www.redmond.company oldalra. **NE** használjon más eszközöket!

NE készítse el az ételt közvetlenül a táblán! Ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot, a táj deformációját okozhatja és károsíthatja a készüléket.



3. Csukja be a rotogatót fűzék fedelét. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.

FIGYELEM! Ha magas hőmérsékleten főz nagy mennyiségű növényi olaj segítségével, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.

4. A Menu / Keep Warm gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felgragogy a program megfelelő indikátora).
5. Ha nem tetszik az alapértelmezett készítési idő, változtathatja a jelen értéket a Hour és Min gomb nyomásával.
6. Szükség esetén az elhalasztott rajt idejét állítsa. A Time Delay funkció nem érvényes a FRY, PASTA és QUICK COOK program használatánál.
7. A program indítására nyomja és néhány másodpercet tartsa a Start gombot, amíg a Start és Reheat/Cancel gombok indikátora nem ragyog fel. Az állított program elvégzése kezdődik és a készítési idő visszazámlálása is. A STEAM programban a visszazámlálása a víz forralása és a tányérban lévő víz elegendő sűrűségének elérése után kezdődik. A PASTA programban a tányérban lévő víz forralása, az élelmiszer betevése és a Start gomb ismételt nyomása után.
8. Szükség esetén előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a Menu / Keep Warm gombot, amíg a Reheat/Cancel gomb indikátora nem alszik el. A Menu / Keep Warm gomb ismételt nyomása a jelen funkciót újra bekapcsolja. Az automatikus melegítés funkció nem érvényes a YOGURT/DOUGH és BREAD program használatánál.
9. A program elvégzését jelzi a hangjel. Továbbá a választott programtól vagy a folyó állításoktól függően a készülék az automatikus melegítés rendszerébe (a Reheat/Cancel gomb indikátora ragyog) vagy a várakozási rendszerbe átmegy (a Start gomb indikátora hunyorgol).
10. Annak érdekében hogy a bevezetett programot törölje, a készítési folyamatot és automatikus melegítést szüntesse, nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a Reheat/Cancel gombot.



A minőségi eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMC-M90E rotogatót fűzékhez mellékelt című könyvből, amelyet különlegesen feldolgoztuk ehhez a modellhez.

A főzési tippek részben talál választ a leggyakrabban feltett kérdésekre.



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a MULTI COOK univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyek nagy lehetőséget ad a szakácsművészetének.

MULTI COOK program

A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használat által bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A MULTI COOK programnak köszönhetően a rotogatót fűzék REDMOND RMC-M90E a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt engedi, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvből olvasta vagy interneten talált.

Az Ön kényelmsége érdekében a 80°C alatti hőmérsékletnél készített étel esetében az automatikus melegítés funkció ki van kapcsolva. Szükség esetén kézzel be lehet kapcsolni, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a Menu / Keep Warm gombot, a készítési program indítása után, amíg nem ragyog fel a Reheat/Cancel gomb indikátora.

Az alapértelmezett készítési idő a MULTI COOK programban 15 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 100°C.

A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a Temperature gomb nyomásával változik) 35–170°C, változtatási lépés 5°C.

Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc – 12 óra, az állítási lépés: 1 perc a az egy órás terjedellel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedellel kapcsolatban.



Ha a MULTI COOK program forrásban lévő vízhez használja (például főzési termékeknek), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé.

OATMEAL program

Ajánlatos a tejfésza készítésénél. Az alapértelmezett készítési idő 10 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 1 perc.

Az OATMEAL program a tejfésza készítésénél használható az alacsony zsíros pasztórozott tejből. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzés előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a rotogatót fűzék tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevő mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ivóvizet higítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.



Ha a OATMEAL programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális MULTI COOK programot. A tejfésza optimális készítési hőmérséklet 95°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

STEAM program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, vegetáriánus étel és gyermekélelmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezett 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténer (készletben van):

1. Öntsse be a tányérba 600–1000 ml vizet. Állítsa a tányérát a párolásra szolgáló konténerbe.
2. Mérje és készítse az élelmiszert a recept szerint, egyenletesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányérát a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Kövesse az Automatikus programok használatánál történő általános rend fejezet 3-10 pontjában leírt uatsítását.



A készítési program működésének visszazámlálása kezdődik a víz forralása után és a tányérban lévő gőz elegendő sűrűségének elérése után.

Ha az automatikus időállításokat nem használja a jelen programban, használja az különböző ételek ajánlatos készítési idejéről szóló táblát.

BREAD program

Ajánlatos a búzalisztből készült vagy a rozsliszt hozzáadásával készített kenyér különböző sütésére. A program a készítés egész ciklusát előrelátja a tesztá készítésétől a sütésig. Az alapértelmezett készítési idő 3 óra.

- Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 6 óráig, az állítási lépés 10 perc. Az automatikus melegítés funkció a jelen programban nem érvényes.
- Az élelmiszerek betevésénél figyeljen arra, hogy azok a tányér belső felületének 1/2 jele alá legyenek.
- Figyelembe kell venni, hogy a program működésének első órájában a tesztá készítése folyik, és csak ezután maga a sütés.



Mielőtt lisztet használ, szitálja át az oxigénnel történő telítésére és adalék eltávolítására.

Nem ajánlatos az Time Delay funkció használata, mert ez a sütemény minőségére hathat.

Ne nyissa ki a rotogatót fűzék fedelét a sütés teljes folyamatának elvégzéséig! Ettől függ a süttött termék minősége.

Az idő csökkentésére és a készítés egyszerűsítésére ajánlatos kéz keveréket használni a kenyér sütésére.

Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt. óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje
MULTI COOK	Különböző ételek készítése a hőmérséklet és készítési idő állítási lehetőségével	15 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 12 óra / 5 perc	✓		✓
OATMEAL	Tejkása készítése	10 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	✓		✓
STEW	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel főzése	1 óra	20 perc – 12 óra / 5 perc	✓		✓
FRY	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel sütése	15 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc			✓
SOUP	Erdőlevés, izessítő, zöldség- és hidegleves készítése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓	✓	✓
STEAM	Hús, hal, zöldség, köret és más étel párolása	15 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
PASTA	A különböző búzafajtából készült tészta főzése, virsli, húsos derelye és más félkész termék főzése. A program indítása után várja a hangjellet, amelyik a víz forralását jelzi, tegye be az összetevőket, csukja be a készülék fedelét és nyomja meg a Start gombot. Ezután kezdődik a készítési idő visszaszámálása	8 perc	2 perc – 20 perc / 1 perc		✓	✓
SLOW COOK	Hevített tej, párolt konzervhús, eisbein, kocsonya készítése	5 óra	1 óra – 8 óra / 10 perc	✓		✓
BOIL	Zöldség és bab főzése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓		✓
BAKE	Keksz, piskóta, felújtszerű, sütőben pirított étel és élesztőtesztókból és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
GRAIN	Különböző gabona és köret készítése. Gabonából készített porhányos kása főzése vízen	35 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	✓		✓
PILAF	Pilaf különböző fajtájának készítése (hússal, hallal, szárnyassal és zöldséggel)	1 óra	20 perc – 1 óra 30 perc / 10 perc	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Különböző fajtájú joghurt készítése	8 óra	6 óra – 12 óra / 10 perc	✓		
PIZZA	Pizza készítése	25 perc	20 perc – 1 óra / 5 perc	✓		✓
BREAD	Rozs- és búzakenyér készítése (a tészta készítési lépést beleértve)	3 óra	1 óra – 6 óra / 10 perc	✓		

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt. óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje
DESSERT	A friss gyümölcsből és bogyóból készült különböző édesség készítése	1 óra	5 perc – 4 óra / 5 perc	✓		✓
QUICK COOK	Rizs, gabonából készített porhányos kása főzése vízen	Automatikus tilapcsolás teljes vízforralás után				✓

III. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotogytató fazékban történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai	Megoldási lehetőségek
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	A készítésnél ne nyissa ki a rotogytató fazék fedelét szükség nélkül! Csukja be a fedelet fricskáig. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedelén levő töőrítőgumó nincs deformálva.
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőelemet. Győződjön meg arról, hogy a rotogytató fazék munkamarkájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőelem piszkos legyen.
Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevők nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta vagy hibásan választotta a készítési programot. Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezésének általános arányát. Nem helyesen állította (nem számította) a készítési időt. Az Őn által választott recept nem alkalmas a jelen rotogytató fazékban történő készítésére.	Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízva meg. Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelően a válszított receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűség legyen	Vizet öntsön meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél:	Túl sok olajat öntötte a tányérba.
	Nedvességet feleslege a tányérban van.
	Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit.
	A sütésnél ne csukja be a rotogytató fazék fedelét, ha nincs ivva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsön le rólok.

A probléma lehetséges okai		Megoldási lehetőségek
Főzésnél: erőleves elforrása a magas savtartalmú ételkészítés során.		Az egyes ételkészítési lépéseknél a főzés előtt: átmosás, sültés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre):	A tészta készítésénél a tészta a belső felületéhez ragasztotta és a gőszelvény elzárta.	Tegeye be a tányérba kevés tésztát.
	Túl sok tésztát tette a tányérba.	Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegeye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegeye be a tányérba kevés tésztát.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉS TÚLFŐZÖTT

Hibázott az ételkészítés fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámításánál). Túl kevés összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésen volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használatra nem ajánlatos. Ha a rotogyatató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

A FŐZÉS NÉL AZ ÉTELKÉSZÍTÉS ELFOG

A tejfala főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helytől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztörözött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ivóvizig hígíthatja a tejet.
Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az ételkészítés fajtáját.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek. Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vizig gondos átmosásra kerül.
A termék habot képez	Ajánlott alaposan öblítse le a terméket, távolítsa el a szelepet vagy főzőn nyitott fedél mellett

AZ ÉTEL ODAÉGETT

A tányérral rosszul tisztították az étel előző készítése után. A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott.	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányér jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
Az ételkészítés összes behelyezési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottánál.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajot öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített ételkészítést.	Az általános sülésnél csak egy kis olajot öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenes sütés érdekében néhány keverje az ételkészítést vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotogyatató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárd összetevő helye arányát.
Sütésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér ajtát és oldalát (ne öntse az olaj a tányérba!)

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban levő ételkészítést.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5–7 percenként.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség feleslegét adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyaszott bogyók, tejföl, stb.)	Válassza az összetevőt a sütemény receptjének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan ételkészítési összetevőket, amelyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotogyatató fazékban.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotogyatató fazékból. Szükség esetén hagyhatja az ételkészítést a rotogyatató fazékban egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTÉMÉNY KELT MEG

Roszló verte fel a tojást és cukrot.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek.
Tészta sok időt állt a porhánysítóval.	
Nem szította a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	

i A REDMOND rotogyatató fazék modelljeinek során a STEW és SOUP programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevítéstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszüntet és a rotogyatató fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

A különböző ételek ajánlatos készítési ideje

Ételkészítés	Súly, g (mennyiség)	Víz mennyisége, ml	Készítési idő, perc
Sertésfilé/marhahúsfilé (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Birkahúsfilé (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Csirkehúsfilé (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Húsgömböc/vagdalt	180 (6 darab)/ 450 (3 darab)	500	10/15
Hal (filé)	500	500	10
Saláta garnélarák (megtisztított, főzött-fagyaszott)	500	500	5
Burgonya (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Sárgarépa (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Cékla (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Zöldség frissen fagyaszott)	500	500	10
Tajás	3 darab	500	10

i Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A realitás idő az ajánlottól különböző lehet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben részesítéstől is.

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a MULTI COOK programban

Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
35	Tészta készítése, ecet készítése	105	Kocsonya készítése
40	Joghurt készítése	110	Csírátlanítás
45	Kovászolás	115	Cukorszörp készítése
50	Erjedés	120	Eisbein készítése
55	Fondant készítése	125	Sült hús készítése
60	Zöldtea, gyermekélelmiszer készítése	130	Felfújtszerű, sütőben pirított étel készítése
65	Hús készítése a légúres csomagolásban	135	Kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
70	Puncs készítése	140	Füstölés
75	Csírátlanítás, fehér tea főzése	145	Zöldség és hal sütése fóliában
80	Gülwein készítése	150	Hús sütése fóliában
85	Túró és hosszú ideig tartó készítési időt igénylő étel készítése	155	Élesztőtésztaból készült étel sütése
90	Vörös tea készítése	160	Szármag sütése
95	Tejkása főzése	165	Hússzelet sütése
100	Beze, lekvár készítése	170	Olajsütés (hasábburgonya, tyúk-nugget, stb)

IV. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta készítése
- Fondú készítése
- Olajsütés
- Túró és sajt készítése

- Gyermekélelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csírátlanítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtlenítése

V. KIEGÉSZÍTŐK

A REDMOND RMC-M90E kiegészítő tartozékaikat megvásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a www.redmond.company.honlap.jp vagy a hivatalos képviselők boltjaiban.

VI. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

Általános szabályok és ajánlások

- A multifőző első használata előtt vagy a főzés utáni ételszag megszüntetése érdekében ajánlott 0.5 l vizet önteni a tábla és egy fél, szeletekre vágott citromot belehelyezni, majd 15 percig a STEAM programot alkalmazni.
- Ha hosszú ideig nem használja a készüléket, húzza ki a dugót. A munkakamrának, beleértve a fűtőtárcsát, a tálat, a belső fedelet, a kondenzátortartályt és a gőzszелеpet is tisztának és száraznak kell lennie.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűvő, teljesen hideg. A tisztításhoz használjon puha ruhát és finom mosogatószeret.



A készülék tisztítása során ne használjon durva törlőkendőt, szivacsot vagy csiszolópasztát. Az is elfogadhatatlan, hogy olyan kémiaanyag agresszív vagy más anyagot használjunk, amely nem ajánlott az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő tárgyak számára.



A készüléket ne merítse vízbe, vagy ne tegye vízszög alá!

Legyen óvatos, amikor tisztítja a gumi (szilikon) alkatrészeket a készülék: a károsodás vagy deformáció okozhat a készülék hibás működését.

- A készülék teste lehet tisztítani, mint ez lesz piszkos. A tartályt, a belső fedelet, a kondenzátortartályt és a levehető gőzszелеpet minden használat után meg kell tisztítani. A kondenzátum alakult a folyamat főzés a készülékben, távolítsa el minden használat után a készülék. Szükség szerint tisztítsa meg a munkakamra belső felületeit.

Test tisztítása

Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves konyhai ruhával vagy szivaccsal. Lehet használni egy finom tisztítószert. Annak érdekében, hogy elkerüljük a víz és a foltok a testen, javasoljuk, hogy törölje le a felületét száraz.

Tál tisztítása

A tálat mind kézzel, mind puha szivaccsal, mind mosogatószerrel, mind mosogatógéppel (a gyártó ajánlásainak megfelelően) lehet tisztítani.

Ha erősen piszkos, öntsön meleg vizet a tábla, majd hagyja, hogy áztassa egy ideig, majd tisztítsa meg. Győződjön meg róla, hogy törölje a külső felületét a tál száraz, mielőtt telepítené a test a készülék.

A rendszeres működésével a tál, a színe a belső nem-stick bevonat teljesen vagy részben változik. Ez nem egy tál hibának a jele.

Belső fedél tisztítása

Lásd az ábrát A4 (oldal 7) a belső fedél eltávolítására és telepítésére vonatkozó eljáráshoz. A fő, illetve a kivethető belső fedelek tisztításához használjon nedves konyhai ruhát vagy szivacsot. A belső fedél behelyezése előtt törölje le mindkét fedél felületét szárazra.

Levehető gőzszелеp tisztítása

A gőzszелеp a készülék felső fedelén található speciális ülésbe van beépítve. A tisztítási eljáráshoz lásd az ábrát A5 (oldal 8).



Figyelem! A szelegumi tömítés deformálódásának elkerülése érdekében ne csavarja vagy húzza ki eltávolításakor, tisztításakor és beszerelésékor.

Kondenzátum eltávolítása

Ebben a modellben a kondenzátum egy speciális üregben halmozódik fel a készülék testén a tál körül, és a készülék hátulján található speciális tartályba áramlik. A tartály tisztításához öblítse le a folyóvíz alatt, a fenti szabályok szerint. Távolítsa el a maradék páralecsapódást az üreg körül a tál egy konyhai ruhával.

Munkaterület tisztítása

A kézikönyv utasításainak szigorú betartásával minimális annak a valószínűsége, hogy a készülék működő kamrájába folyadék, ételrészecskék vagy törmelék kerül.

Ha jelentős szennyeződés történt, a munkakamra felületeit meg kell tisztítani a helytelen működés vagy az eszköz károsodásának elkerülése érdekében.



A készülék üzemi kamrájának tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék nincs kihűvő, teljesen lehűlt!

A működő kamra oldalfalai, a fűtőlemez felülete, valamint a központi hőmérsékletérzékelő (a hevíttárcsa közepén található) burkolata tisztítható (nem nedves) szivacs vagy ruha. Ha a mosószer, akkor gondosan távolítsa el a maradékot, hogy elkerüljük a megjelenése nem kívánt szag későbbi főzés során.

Ha idegen tárgyak kap a bemélyedés körül a központi hőmérséklet érzékelő, gondosan távolítsa el őket csipesszel, anélkül, hogy megnyomja a szenzor ház.

Ha a hevíttárcsa felülete piszkos, akkor megengedett, hogy nedvesített, közepes keménységű szivacsot vagy szintetikus ecsetet használjon.



A készülék rendszeres használata idővel, a színezet a fűtőlemez teljesen vagy részben változik. Ez nem meghibásodás jele, és nem befolyásolja a készülék helyes működését.

Szállítás és Tárolás

Tárolás és további felhasználás előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a készülék részeit. Tárolja a készüléket száraz, jól szellőző helyen, távol a melegítő készülékektől és napsugárak hatásától.

Szállítás és tárolás közben tilos a készüléket olyan mechanikai befolyásnak alávetni, amely meghibásodáshoz és/vagy a csomagolás sérüléséhez vezethet.

Védje a csomagolást a víz és egyéb folyadék hatásától.

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja	
A kijelzőn alábbi hibáüzenet jelent meg: E1-E4	Rendszer hiba, lehetséges az elektromos vezérlőkártya vagy fűtőkorong meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Szorosan zárja le a készülék fedelét, ismételten kapcsolja be a készüléket.	
A kijelzőn alábbi hibáüzenet jelent meg: E5-E7	Az automatikus túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett	Ne kapcsolja be a készüléket üres tállal! Húzza ki a készüléket a hálózatról, nyissa ki a fedelet és hagyja 10-15 percig hűlni, majd folytassa a főzést Ne töltsön vizet a tábla a MULTI COOK (ha a hőmérséklet 100 °C-nál többre van állítva) és a FRY programok működése közben Ha a FRY program során a hőmérséklet 120°C-nál többre, a MULTI COOK program során pedig 130°C-nál többre van állítva, akkor a sütést nyitott fedéllel kell végezni	
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a lehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorba csatlakoztatva	
A készülék nem kapcsol be	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorba	
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos hálózatban nincs feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes karbantartó szervezetéhez.	
Az étel túl sokáig készül	Hálózati áramingadozás észlelhető (a feszültség nem stabil vagy a megengedettnél alacsonyabb)	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha a feszültség ingadozik vagy alacsonyabb a megengedettnél, forduljon az illetékes karbantartó szervezetéhez.	
	Szennyeződés került az edény és a fűtőkorong közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok)	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat vagy szennyeződést.	
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe	
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szivárog ki	A fűtőkorong túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkorongot	
	A multicooking belső fedele és az edény nem légmentesen zár	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
		A fedél nem légmentesen zár vagy idegen tárgy került a fedél alá	Ellenőrizze nem-e került szennyeződés az edény és a fűtőkorong közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok), távolítsa el azokat. A készülék fedelét mindig kattanásig zárja
A belső fedél tömítőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült		Ellenőrizze a tömítőgyűrű állapotát a készülék belső fedelén. Lehetséges, hogy ki kell cserélni	



Amennyiben nem sikerül orvosolni a hibákat, forduljon szervizbe.


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 dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvevő helyekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezet anyagok 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.

 *Prije početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.*

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

SIGURNOSNE NORME

- Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja, koja su nastala nestručnim rukovanjem i nepridržavanjem sigurnosnih normi i uputa za upotrebu.
 - Ovaj je električni aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stanovima, vikendicama ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
 - Prije spajanja aparata na električnu mrežu, provjerite da li je napon istovjetan sa naponom napajanja uređaja (pogledajte specifikacije ili pločicu proizvoda).
 - Koristite produžni kabel, dizajniran za potrošnju energije uređaja – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili pregorijevanja kabela.
 - Uređaj uključujte samo na utičnicu, koja ima uzemljenje – to je obvezatan zahtjev zaštite od strujnog udara. Korištenjem produžnog kabela, pobrinite se, da on također ima svoje uzemljenje.
- STOP** *POZOR! Tijekom rada aparata njegovo kućištenje, zdjela i metalni dijelovi se zagrijevaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da biste izbjegli opekline od vruće pare ne naginjite se preko uređaja prilikom otvaranja poklopca.*
- Isključite aparat iz utičnice nakon upotrebe, kao i za vrijeme njegovog čišćenja ili premještanja. Izvlačite kabel suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za kabel.

- Ne stavljajte kabel napajanja kraj vrata ili u blizini izvora topline. Uvjerite se, da kabel nije upleten i da se ne savija, da ne dodiruje oštre predmete, rubove i namještaj.

STOP *POZOR: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koji nisu u skladu s jamstvom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel zahtijeva hitnu zamjenu u servisu.*

- Ne instalirajte aparat na mekanu površinu, nemojte ga pokrivati tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara.
- Ne stavljate aparat na otvoreno – ukoliko vlaga ili strana tijela dospiju u unutrašnjost aparata to može uzrokovati ozbiljnu štetu.
- Koristite uređaj na visinama do 2000 m.
- Prije čišćenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je potpuno hladan. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJUJE SE uklanjanje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu!*

- 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 prismotrom 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 da samostalno obavljate popravku aparat ili da mijenjate njegov dizajn. Popravke aparata mora provoditi samo ovlaštenu 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-M90E	Keramički sloj.....	zdjele
Snaga.....	860-1000 W	Display.....	LED, u boji
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D zagrijavanje.....	est
Električna sigurnost.....	klasa I	Gabaritne mjere.....	377 × 285 × 240 mm
Obujam čaše.....	5 l	Težina neto.....	3,4 kg

Programi

1. MULTI COOK (MULTI-KUHANJE)	7. PASTA (PASTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TJES-TO)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)	8. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEAM (PIRIJANJE)	9. BOIL (KUHANJE)	15. BREAD (KRUH)
4. FRY (POHANJE)	10. BAKE (PEĆENJE)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (JUHA)	11. GRAIN (ŽITARICE)	17. QUICK COOK (EKSPRES)
6. STEAM (NA PARU)	12. PILAF (PILAV)	

Funkcije

Održavanje temperature gotvih jela (automatsko podgrijavanje).....	do 24 sata
Prijetodno otključavanje automatskog podgrijavanja.....	est
Zagrijavanje jela.....	do 24 sata
Odošteni start.....	do 24 sata

Dijelovi

Kuhalo.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Čaša RB-CS12.....	1 kom.	Knjiga »100 recepata«.....	1 kom.
Kontejner za kuhanje na pari.....	1 kom.	Držač za crpaljku/žlice.....	1 kom.
Košarica s ručkom za duboko prženje.....	1 kom.	Upute za upotrebu.....	1 kom.
Čaša za mjerenje.....	1 kom.	Servisna knjiga.....	1 kom.
Crpaljka.....	1 kom.	Kabel za napajanje.....	1 kom.

Proizvođač ima pravo na promjene u dizajnu, kompletu, kao i da mijenja tehničke karakteristike proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

Izvedba višenamjenske posude RMC-M90E (shema A1, str. 4)

1. Poklopac uređaja	7. Drška za nošenje	13. Košarica s ručkom za duboko prženje
2. Odvojivi unutarnji poklopac	8. Ventil za paru	14. Držač za crpaljku i žlice
3. Čaša	9. Ravna žlica	15. Mrežni kabel
4. Gumb za otvaranje poklopca	10. Žlica za juhu	16. Spremnik za skupljanje kondenzata
5. Upravljačka ploča sa displejom	11. Čaša za mjerenje	
6. Kucište	12. Kontejner za kuhanje na pari	

Upravljačka ploča (shema A2, str. 5)

Višenamjenski kuhinjski uređaj REDMOND RMC-M90E opremljen je senzorskom upravljačkom pločom sa višenamjenskim LED displejom u boji.

- Reheat/Cancel (»Podgrijavanje/Odustani«) – uključivanje/isključivanje funkcije podgrijavanja, prekid programa kuhanja, brisanje zadanih postavki.
- Time delay (»Odgoda početka«) – uključivanje režima postavljanja vremena odgode početka.
- Temperature (»Temperatura«) – postavljanje temperature u programu MULTI COOK.
- Hour (»Vrijeme«) – izbor vremena u režimu postavljanja vremena pripreme i odloženog početka.
- Min (»Minute«) – izbor minuta u režimima postavljanja vremena kuhanja i odgode početka.
- Quick Cook (»Ekspres«) – puštanje programa QUICK COOK.
- Menu / Keep Warm (»Meni/Autozagrijavanje«) – izbor automatskog programa pripremanja.
- Start (»Start«) – uključivanje zadanog režima pripreme.
- Display.

Izvedba displeja (shema A3, str. 6)

- Indikator izvršenja automatskog programa QUICK COOK.
- Indikator rada programa kuhanja/grijanja.

- Indikator faza kuhanja.
- Indikator postavljene temperature u programu MULTI COOK.
- Indikator rada funkcije Time delay.
- Indikator režima pokazivanja tajmera.
- Tajmer.
- Indikator izabranog automatskog programa kuhanja.

I. PRIJE POČETKA UPOTREBE

Opreno izvadite proizvod i njegove komponente iz kutije. Odstranite sve materijale pakiranja i reklamne naljepnice.



Obavezno sačuvajte na mjestu upozoravajuće naljepnice, naljepnice-oznake (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu!

Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Obrišite kućište uređaja vlažnom tkaninom i isperite zdjelu, ostavite ih da se osuše. Da biste izbjegli pojavu stranog mirisa pri prvom korištenju uređaja, sprovedite njegovo potpuno čišćenje (pogledajte odeljak »Održavanje aparata«).

Postavite uređaj na tvrdnu 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 čišćenja i grejnim elementom ne treba da budu strani predmeti.



PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjेलom po ručici.

Nemojte uključiti uređaj bez unutrašnjosti posude ili prazne posude u slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to će uzrokovati kritično pregrijavanje uređaja ili oštećenje nepropusnog premaza. Prije prženja hrane, ulijte malo biljnog ili sunekretovog ulja u zdjelu.



PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj za ručke zdjele!

II. UPOTREBA VIŠENAMJENSKOG UREĐAJA**Podešavanje vremena za kuhanje**

U višenamjenskom uređaju REDMOND RMC-M90E možete neovisno podesiti vrijeme pripreme jela za svaki program (osim programa QUICK COOK). Korak promjene i mogući raspon zadanog vremena ovisi o izabranom programu za pripremu jela. Za promjenu vremena:

- Poslije izbora programa pripreme jela, pritiskanjem gumba Hour podesite vrijeme. Ako držite gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
- Pritiskanjem gumba Min, podesite minutu. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzanje promjena vrijednosti.
- Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela manje od jednog sata, pritisnite gumb Hour da se sat restartuje. Zatim, pritiskanjem gumba Min, postavite željene minute.
- Nakon završetka postavljanja vremena pripreme jela (displej nastavlja da treperi), idite na sljedeći korak u skladu s algoritmom odabranog programa pripreme jela. Za poništenje postavke, kliknite gumb Reheat/Cancel, a zatim zadajte ponovno novi program pripreme jela.



Tijekom ručnog instaliranja vremena pripreme jela, vodite računa na mogući opseg postavki i korak instaliranja, pod uvjetom da je prethodno odabrani program pripreme jela, u skladu sa tablicom tvorničkih postavki.

Radi vaše udobnosti, raspon zadanog vremena u programima pripreme jela počinje od minimalnih vrijednosti. To omogućuje produžiti na kraće vrijeme rad programa, ukoliko se jelo nije skuhalo u osnovnom vremenu.

U nekim automatskim programima, odbrojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon postavljanja uređaja na zadanu radnu temperaturu. Primjerice, ako preljetite hladnom vodom i postavite u programu STEAM vrijeme pripreme jela 5 minuta, pokretanje programa i odbrojavanje zadanog vremena kuhanja počinje tek nakon što voda proključa i ne obrazuje se dovoljno pare u zdjeli.

Program PASTA predviđa dovodenje vode do stanja ključanja, stavljanje namirnica i njihovu dalju pripremu. O trenutku kada je voda proključala i potrebi za stavljanje namirnica, pojavice se zvučni signal. Odbrojavanje programa pripreme početi će nakon što pritisnete gumb Start.

Funkcija Time delay

Ova funkcija omogućuje da odredite interval vremena, nakon kojeg bi jelo trebalo biti gotovo (s obzirom na vrijeme u programu). Podešavanje vremena moguće je u rasponu od 10 minuta do 24 sata, s korakom postavljanja od 10 minuta. Treba voditi računa, da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme jela, inače će program početi odmah nakon pritiska gumba Start.

Možete postaviti vrijeme odgođenog starta, nakon izbora automatskog programa, podešavanja temperature i vremena pripreme jela:

1. Pritiskom na gumb Time delay uključite režim podešavanja vremena za odgođeni početak. Na displeju se pojavljuje Time delay, a tajmer počinje treetpati.
2. Pritiskom na gumb Hour, postupno mijenjajte sate. Utvrđeni format vremena – 24 sata. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
3. Pritiskom na gumb Min, postupno mijenjajte minute. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
4. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela koje je manje od jednog sata, u režimu podešavanja sata, naizmjenično pritisnite gumb Hour do dovođenja na ništicu. Zatim pritisnite gumb Min i podesite željene minute.
5. Za poništenje postavljenih vrijednosti, pritisnite gumb Reheat/Cancel a zatim unesite sav program pripreme jela ponovno.
6. Po završetku podešavanja vremena, pritisnite i držite gumb Start nekoliko sekundi. Upali se indikator rada funkcije Time delay, počete izvršenje programa i odbrojavanje.
7. Kroz određeno zadano vrijeme obed će biti gotov. Po završetku programa automatski će se uključiti funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrijavanje) i upaliti će se indikator gumba Reheat/Cancel.
8. Za završetak autopodgrijavanja pritisnite gumb Reheat/Cancel. Indikator gumba se gasi.

i Funkcija odgođenog starta dostupna za sve automatske programe pripreme jela, izuzev programa FRY, PASTA i QUICK COOK.

Ne preporučuje se korištenje funkcije Time Delay, ako recept sadrži kvartirivu hranu (jaja, svježe mlijeko, meso, sir itd.).

Pri likom postavljanja vremena Time Delay potrebno je voditi računoa tome, da odbrojavanje vremena u programu STEAM počinje tek kada višenamjenski uređaj dostigne neophodnu radnu temperaturu (nakon što proključa).

Funkcija održavanja temperature gotovih jela Keep warm (autopodgrijavanje)

Aktivira se automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme i može održavati temperaturu gotovih jela od 70-75 °C tijekom 24 sata. Tijekom rada autopodgrijavanja svijetli indikator gumba Reheat/Cancel, na displeju se prikazuje odbrojavanje izravnog rada u zadanom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrijavanje možete isključiti pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel.

Prethodno isključivanje autopodgrijavanja

Uključivanje autopodgrijavanja na kraju rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, u višenamjenskom uređaju REDMOND RMC-M90E predviđena je funkcija pravodobnog isključivanja date funkcije tijekom pokretanja ili rada osnovnog programa pripreme jela. Da biste to učinili, tijekom pokretanja ili rada programa, pritisnite ili držite nekoliko sekundi gumb Menu, dok se indikator gumba Reheat/Cancel ne ugasi. Ako želite ponovno uključiti autopodgrijavanje, pritisnite gumb Menu opet (uključuje se indikator gumba Reheat/Cancel).

Funkcija grijanja jela

Višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E može se koristiti i za grijanje hladnih jela. Za to je potrebno:

1. Staviti proizvode u zdjelu, koju potom stavite je u višenamjenski uređaj
2. Zatvorite poklopac, priključite uređaj.
3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel do zvučnog signala. Uključuje se odgovarajući indikator na displeju i indikator gumba. Tajmer počinje da odbrojava vrijeme zagrijavanja.

Uređaj zagrijava jelo do 70-75°C i održavaće ga u vrućem stanju tijekom 24 sata. Ukoliko je potrebno, možete zaustaviti grijanje pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel, dok se ne isključe odgovarajući indikatori na displeju i gumbu.

💡 Unatoč činjenici da višenamjenski uređaj može držati proizvod topao do 24 sata, ne preporučuje se ostavljati jelo toplo više od dva – tri sata, što ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.

Opći postupci pri korištenju automatskih programa

⚠️ VAŽNO JE! Ako koristite aparat za kuhanje vode (kao što je kuhanje proizvoda), ne smijete postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrijavanja i lomljenja uređaja. Iz istog razloga, zabranjeno je koristiti za kuhanje vode programa BAKE, FRY, BREAD.

1. Pripremite (izvažite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu višenamjenskog uređaja u skladu sa programom pripreme i stavite je u kućište. Pazite da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Uvjertite se da je posuda postavljena bez iskrivljenja i da je u kontaktu sa elementom koji zagrijava.

STOP Koristite samo posudu dostavljenu uz ili kompatibilnu s ovim modelom kad koristite višenamjenski kuhalo. Pogledajte www.redmond.company za kompatibilne posude. NE KORISTITE drugi kuhinjski pribor!

NE OBRADUJTE hranu izravno u posudi! To može oštetiti neljepljivu površinu, deformirati posudu i oštetiti uređaj.

3. Zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja. Priključite uređaj u električnu mrežu.
4. **PAŽNJA!** Ako kuhate na visokoj temperaturi pomoću velike količine biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.
5. Pritiskanjem gumba Menu odaberite željeni program pripreme jela (na displeju će zasvijetliti indikator programa).
6. Ukoliko vam se ne sviđa vrijeme pripreme jela, koje je zadano, možete promijeniti tu vrijednost pritiskom na gumb Hour i Min.
7. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgode starta. Funkcija Time Delay nije dostupna prilikom korištenja programa FRY, PASTA i QUICK COOK.
8. Za pokretanje programa pripreme jela, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb Start, dok se ne upale indikatori gumba Start i Reheat/Cancel. Počinje provedba zadanog programa i odbrojavanje vremena pripreme jela. U programu STEAM odbrojavanje počinje kada voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi; u programu PASTA – nakon što voda proključa u posudi, stavljanja proizvoda i ponovnog pritiska gumba Start.
9. Ako je potrebno, možete ranije isključiti funkciju autopodgrijavanja, pritiskom i držanjem gumba Menu, dok se ne isključi indikator gumba Reheat/Cancel. Ponovnim pritiskanjem gumba Menu uključuje se dana funkcija. Funkcija autopodgrijavanja nije dostupna prilikom korištenja programa YOGURT/DOUGH i BREAD.
10. Po završetku programa pripreme jela, obavijestit će vas zvučni signal. Nadalje, ovisno o odabranom programu ili trenutnih postavki, uređaj se prebacuje u režim autopodgrijavanja (svijetli indikator gumba Reheat/Cancel) ili u stanje pripravnosti (treperi indikator gumba Start).
11. Za poništavanje unesenih programa, prekida proces pripreme jela ili autopodgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel.

📖 Za kvalitetne rezultate predlažemo korištenje receptata za pripremu jela iz ponudene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E, koja je napisana specijalno za ovaj model.

U odjeljku »Savjeti za kuhanje« možete pronaći odgovore na najčešća pitanja.

💡 Ukoliko mislite da nećete uspjeti da postignete željeni rezultat prilikom korištenja običnih automatskih programa, koristite univerzalni program MULTI COOK s proširenim rasponom ručnih postavki, što otvara velike mogućnosti za vaše kulinarske pokuse.

Program MULTI COOK

Ovaj program osmišljen je kako bi pripremali omiljena jela korištenjem određenih parametara temperature i vremena pripreme jela. Zahvaljujući programu MULTI COOK višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E može zamijeniti niz kuhinjskih uređaja, i pomoći vam da skuhate gotovo svako omiljeno jelo prema receptima iz kuharice ili sa interneta.

Radi vaše udobnosti, prilikom pripremanja jela na temperaturi do 80°C funkcija autopodgrijavanja je onemogućena. Ako je potrebno, može se ručno uključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb Menu nakon puštanja programa pripreme jela, dok se ne upali indikator Reheat/Cancel.

Podrazumijevano u programu MULTI COOK vrijeme pripreme jela je 15 minuta, temperatura pripreme jela – 100°C.

Opseg ručnog podešavanja temperature (mijenja se pritiskom na gumb Temperature): 35–170°C sa korakom promjene od 5°C.

Raspon ručnog podešavanja vremena: 5 minuta – 12 sati sa korakom promjene od 1 minute za interval do 1 sata ili 5 minuta – za interval veći od 1 sata.

STOP Ako koristite program MULTI COOK za kuhanje vode (na primjer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C.

Program OATMEAL

Preporučuje se za pripremanje kaša sa mlijekom. Podrazumijevano, trajanje programa pripreme jela je 10 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena u opsegu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute.

Program OATMEAL određen je za pripremu kaše sa korištenjem pasteuriziranog mlijeka male masnoće. Da bi se izbjeglo da mlijeko pokupi, te da se ostvari željeni rezultat, preporučuje se prije pripreme obavljanje sljedećih koraka:

- temeljito operite sve cjelovite žitarice (rižu, heljdu, proso itd.) dok voda ne bude čista;
 - prije pripremanja namazati posudu višenamjenskog uređaja maslacom;
 - strogo se pridržavati razmjera, mjereci sastojke u skladu sa uputama iz kuharice; strogo je zabranjeno smanjivanje ili povećanje količine sastojaka
 - pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga pitkom vodom u proporcijau 1:1
- Svojstva mlijeka i žitarica, ovisno od mjesta nastanka i proizvođača, mogu varirati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.



Ukoliko željeni rezultat u programu OATMEAL nije postignut, koristite univerzalni program MULTI COOK. Optimalna temperatura za pripremu mliječne kaše je 95°C. Količina sastojaka i vrijeme pripreme postavite prema receptu.

Program STEAM

Preporučuje se za pirjanje voća, ribe, mesa, okruglica, djetetskih i vegetarijanskih jela, dječijeg menija. Vrijeme trajanja pripreme jela je 15 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata, sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet):

- Ulijte u čašu 600-1000 ml vode. Postavite posudu za pripremu na pari.
- Odmjerite i pripremite proizvode prema receptu, ravproporcijano ih stavite u posudu i stavite posudu u kućište uređaja. Uverite se da je posuda u kontaktu sa elementom koji zagrijeva.
- Sljedite upute u točki 3-10 pod »Postupci za korištenje automatiziranih programa«.



Odbrojavanje unazad programa pripreme jela počinje nakon što voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi. Ukoliko ne koristite automatizirano podešavanje vremena u danom programu, koristite tablicu preporučenog vremena pripreme na pari za različite proizvode.

Program BREAD

Preporučuje se za pečenje raznih vrsta kruha od pšeničnog brašna i sa dodatkom raženog brašna. Program pruža cjelokupni ciklus pripreme od provjere tijesta do pečenja. Trajanje programa pripreme je 3 sata.

- Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 1 do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.
- Prihikom stavljanja sastojaka pobrinite se da se oni nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.
- Imajte na umu da tijekom prvog sata rada programa ide odležavanje tijesta, a odmah zatim pečenje.



Prije korištenja brašna, preporučuje se prosijavanje brašna kako bi se isto zasitilo kisikom i i njega se uklonile nečistoće. Nemojte koristiti funkciju Time Delay, zato što može utjecati na kvalitetu pečenja.

Ne otvarajte višenamjenski uređaj dok se potpuno ne završi proces pečenja! Od toga ovisi kvalitet proizvoda koji se peče. Kako bi se smanjilo vrijeme i pojednostavila priprema, preporučuje se korištenje gotovih smjesa za pripremu kruha.

Sažeti prikaz programa pripreme jela (tvornička postavka)

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje dostizanja radnih parametara	Autopodgrijavanje
MULTI COOK	Priprema raznih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme jela.	15 min.	5 min. – 1 sat / 1min. 1 sat – 12 sati / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Priprema kaša s mlijekom	10 min.	5 min. – 1 sat 30 min. / 1 min.	✓		✓

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje dostizanja radnih parametara	Autopodgrijavanje
STEW	Pirjanje mesa, ribe, priloga od povrća i raznih jela	1 sat	20 min. – 12 sati / 5 min.	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i raznih jela	15 min.	5 min. – 1 sat 30 min. / 1 min.			✓
SOUP	Priprema bujona, punjenja, juha od povrća i hladnih juha	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 min.	✓		✓
STEAM	Priprema mesa pirjanjem, ribe, povrća i drugih proizvoda	15 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	✓		✓
PASTA	Priprema jela od tjestenina i različitih sorti pšenice, kuhanje kobasica, okruglica i drugih poluproizvoda. Nakon početka rada programa sačekajte zvučni signal, koji obavještava o klučanju vode, stavite sastojke, zatvorite poklopac uređaja i pritisnite tipke Start. Nakon toga počete odbrojavanje vremena spremanja.	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	✓		✓
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, usoljene govedine, koljenica, hladetne	5 sati	1 sat – 8 sati / 10 min.	✓		
BOIL	Kuhanje povrća i mahunarki	40 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	✓		✓
BAKE	Pečenje kolača, biskvita, pečenih jela u pećnici, kolača od kvasca i lisnatog tijesta	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 min.	✓		
GRAIN	Priprema raznih žitarica i preljeva. Kuhanje kaša na vodi.	35 min.	5 min. – 4 sata / 5 min.	✓		✓
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradi, povrćem)	1 sat	20 min. – 1 sat 30 min. / 10 min.			✓
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 sati	6 sati – 12 sati / 10 min.	✓		
PIZZA	Priprema pizza	25 min.	20 min. – 1 sat / 5 min.	✓		✓
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući faze provjere tijesta)	3 sata	1 sat – 6 sati / 10 min.	✓		
DESSERT	Priprema različitih vrsta dezerta od svježeg voća i jagoda	1 sat	5 min. – 4 sata / 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Brzo pripremanje riže, kaša na vodi					✓

Automatsko isključivanje nakon potpunog vrenja vode.

III. SAVJETI ZA PRIPREMU

Pogreške u pripremi i načini njihovog rješavanja

U ovom poglavlju sakupljene su tipične pogreške, koje su dozvoljene prilikom pripreme hrane u višenamjenskim aparatima, razmotreni su mogući uzroci i načini njihovog uklanjanja.

JELO SE NIJE PRIPREMILLO DO KRAJA

Mogući uzroci problema		Način rješenja
Zaboravili ste da zatvorite poklopac aparata ili ga niste čvrsto zatvorili, zbog toga temperatura pripreme jela nije bila dovoljno visoka.		Tijekom pripreme jela, ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata ukoliko to nije potrebno. Zatvarajte poklopac dok ne uskoči. Uvjerite se da ništa ne ometa da poklopac čvrsto zatvara aparat, i da guma za zatvaranje na unutarnjem poklopcu nije deformirana.
Posuda i element za zagrijavanje loše nalježu, zbog toga temperatura pripremanja jela nije bila dovoljno visoka.		Posuda mora biti postavljena u kućište ravno, čvrsto naležući dnom na disk za zagrijavanje. Uvjerite se, da u radnoj komori višenamjenskog aparata nema stranih tijela. Izbjegavajte prijanje diska za zagrijavanje.
Neuspješan izbor namirnica za jelo. Ovi sastojci nisu pogodni za metodu pripreme po vašem izboru, ili ste odabrali krivi program za pripremu. Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opći proporcijai postavljanja proizvoda. Pogrešno ste postavili (niste izračunali) vrijeme pripreme. Varijanta recepta koju ste izabrali nije pogodna za pripremu u ovom višenamjenskom aparatu.		Poželjno je da se koriste provereni (adaptirani za dati model aparata) recepti. Koristite recepte, kojima možete doista vjerovati. Odabir sastojaka, način rezanja, proporcija posude, izbor programa i vremena pripreme moraju odgovarati odabranom receptu.
Kod pripreme na pari: u posudi je suviše malo vode da bi se osigurala dovoljna gustoća pare.		Ulijte obvezatno vodu u posudu, u preporučenom volumenu prema receptu, ako ste u nedoumici, provjerite razinu vode u procesu pripreme hrane.
Tijekom prženja:	Izlili ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja.	Tijekom uobičajenog prženja dovoljno je da ulje pokriva dno posude u tankom sloju. Tijekom prženja u fritezi, slijedite upute u odgovarajućem receptu.
	Višak vlage u posudi.	Ne pokrivajte poklopcem višenamjenski aparat tijekom prženja, ako to nije precizirano u receptu. Sviježe smrznute proizvode prije prženja obvezatno odmrznite i izlijte iz njih vodu.
Tijekom kuhanja: kipljenje bujona tijekom kuhanja proizvoda s visokom kiselosti.		Neki proizvodi zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje itd. Slijedite upute prema odabranom receptu.
Tijekom pečenja: (tijesto se nije ispeklo):	U procesu provjere, tijesto se prilepilo na unutarnji poklopac i pokrilo ispusni ventil pare.	Stavljajte u posudu tijesto u manjoj mjeri.
	Stavili ste u posudu previše tijesta.	Izvadite tijesto iz posude, okrenite i ponovo stavite u posudu, zatim nastavite peći dok se ne ispeče. Nadalje, tijekom pečenja stavljajte u posudu tijesto u manjoj količini.

PROIZVOD SE PREKUAHO

Pogriješili ste u odabiru tipa proizvoda ili tijekom podešavanja (izračuna) vremena pripreme. Premala količina sastojaka.	Pogledajte provjereni (prilagođen za ovaj model aparata) recept. Odabir sastojaka, njihov način rezanja, proporcije posuda, odabir programa i vremena pripreme trebaju biti u skladu sa njegovim preporukama.
---	---

Nakon pripreme, gotovo jelo je suviše stajalo na autopodgrijavanju.	Duža upotreba funkcije autopodgrijavanja nije poželjna. Ukoliko vaš model višenamjenskog aparata prethodno isključuje ovu funkciju, možete koristiti ovu mogućnost.
---	---

TIJEKOM KUHANJA PROIZVOD KIPI

Tijekom kuhanja mliječne kaše, mlijeko kipi.	Kvalitet i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultrapasteriziranog mlijeka sa masnoćom do 2,5%. Ukoliko je potrebno, mlijeko se može razrijediti vodom za piće.
Sastojci prije kuhanja nisu bili obrađeni ili su pogrešno obrađeni (loše oprani itd.) Proporcije sastojaka nisu ispunjene ili je pogrešno odabrana vrsta proizvoda.	Pogledajte provjereni (prilagođen za ovaj model uređaja) recept. Odabir sastojaka, njihov način obrade, volumen posude moraju biti u skladu sa njegovim preporukama. Cjelovite žitarice, meso, riba i plodovi mora uvijek pažljivo operite dok voda ne postane čista.
Proizvod tvori pjenu	Preporuča se temeljito isprati proizvod, ukloniti ventil ili kuhati s otvorenim poklopcem

JELO ZAGORJEVA

Posuda je bila loše očišćena nakon prijetodne pripreme jela. Oštećen je premaz protiv lijepljenja jela.	Prije početka pripreme jela, uvjerite se da je posuda dobro oprana i da premaz protiv lijepljenja jela nije oštećen.
Ukupna količina proizvoda je manja od preporučene u receptu.	Pogledajte provjereni (prilagođeni za dani model aparata) recept.
Podesili ste previše vremena za pripremu jela.	Skratite vrijeme pripreme jela ili slijedite recept, prilagođen za ovaj model aparata.
Kod prženja: zaboravili ste da sipate u posudu ulje; niste miješali ili ste kasno okretali proizvode koji se prže.	Kod uobičajenog prženja, sipajte u posudu malo biljnog ulja – da ono pokriva dno posude tankim slojem. Za ravnomjerno prženje proizvoda u posudi, treba povremeno promiješati ili okrenuti nakon određenog vremena.
Kod prijanja: u posudi nema dovoljno vlage.	Dodajte u posudu više tekućine. Tijekom kuhanja ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata, ukoliko nije neophodno.
Kod kuhanja: u posudi je suviše malo tekućine (ne poštuju se proporcije sastojaka).	Obratite pozornost na pravilan proporcija tekućina i tvrdih sastojaka.
Kod pečenja: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije pripreme.	Prije stavljanja tijesta, namažite dno i zidove posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalivajte ulje u posudu!)

PROIZVOD JE IZGUBIO FORMU SJEČENJA

Prečesto ste miješali proizvod u posudi.	Pri uobičajenom prženju, miješajte jelo na svakih 5-7 minuta, ne češće.
Podesili ste suviše veliko vrijeme za pripremu.	Smanjite vrijeme pripreme i slijedite recept, prilagođen za ovaj model aparata

PECIVO JE POSTALO VLAŽNO

Koristili ste neprikladne sastojke, koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, vrhnje itd.)	Birajte sastojke prema receptu za peciva. Trudite se da ne birate kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage, ili ih koristite, koliko je god moguće, u minimalnim količinama.
Suviše dugo ste držali pecivo u zatvorenom višenamjenskom aparatu.	Trudite se da izvadite pecivo iz višenamjenskog aparata odmah nakon završetka pečenja. Ukoliko je potrebno, ostavite proizvod u višenamjenskom aparatu na kratko vrijeme kada je uključeno autopodgrijavanje.

ECIVO NIJE NADOŠLO

Jaja sa šećerom su loše umućena.	Pogledajte provjereni (prilagodan za ovaj model aparata) recept. Odabir sastojaka, njihov način preobrade, udio oznaka moraju biti u skladu sa njegovim preporukama.
Tijesto je dugo stajalo za praškom za pecivo.	
Niste prosijali brašno ili ste loše umijesili tijesto.	
Greške tijekom polaganja sastojaka.	

i U nekim modelima višenamjenskih aparata REDMOND u programima STEW i SOUP tijekom manjka vode u posudi, počinje da radi sistem zaštite od pregrijavanja aparata. U tom slučaju, program koji ste izabrali za pripremu hrane, se zaustavlja i višenamjenski aparat prelazi u režim autopodgrijavanja.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih proizvoda na paru

Proizvod	Težina, g (količina)	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
Filet od svinjskog mesa/govedine (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Janjeći filet (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Pileći filet (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Mjesne okruglice/ kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10/15
Riba (filet)	500	500	10
Salata od škampi (očišćeni, kuhani i smrznuti)	500	500	5
Krumpir (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Mrkva (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Cikla (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Povrće (svježe smrznuto)	500	500	10
Jaje	3 kom.	500	10

i Imajte na umu, da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvaliteti konkretnog proizvoda, kao i od vaših okusnih preferencija.

Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu MULTI COOK

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
35	Provjera tijesta, kuhanje octa	105	Priprema hladetina
40	Priprema jogurta	110	Steriliziranje
45	Kvasac	115	Priprema šećernog sirupa
50	Fermentacija	120	Priprema koljenica
55	Priprema slastica	125	Priprema pirjanog mesa
60	Priprema zelenog čaja, dječje hrane	130	Priprema jela pečenih u pećnici
65	COOKING mesa u vakuumskom pakiranju	135	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koru
70	Priprema punča	140	Sušenje

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
75	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja	145	Pečenje povrća i ribe u foliji
80	Priprema kuhanog vina	150	Prženje mesa u foliji
85	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme	155	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
90	Priprema crvenog čaja	160	Pečenje peradi
95	Priprema mliječnih kaša	165	Pečenje odrezaka
100	Priprema puslica, slatkog	170	Prženje u fritezi (pomfrita, pilećih nugata itd.)

IV. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Provjera tijesta.
- Pripremanje fondana
- Prženje u fritezi
- Priprema sira, kravljeg sira
- Pasterizacija tekućih proizvoda
- Podgrijavanje dječje hrane
- Sterilizacija posuđa i predmeta osobne higijene

V. DODATNI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za REDMOND RMC-M90E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.company ili u trgovinama ovlaštenih dilera.

VI. ODRŽAVANJE APARATA

Opća pravila i smjernice

Prije prvog korištenja višenamjenskog kuhala ili za uklanjanje mirisa hrane nakon kuhanja, preporučuje se ulijevanje 0,5 l vode u posudu i dodavanje pola limuna izrezanog na kriške u posudu te obrada u trajanju od 15 minuta na programu STEAM. Ako se uređaj ne koristi dulje vrijeme, odspojite ga s mreže. Radna komora, uključujući grijači disk, zdjelu, unutarnji poklopac, posudu za kondenzat i parni ventil, mora biti čista i suha.

Prije čišćenja uređaja provjerite je li isključen i potpuno se hladi. Za čišćenje koristite meku krpu i nježan deterđent za pranje posuđa.



Nemojte koristiti grube maramice ili spužve ili abrazivne paste prilikom čišćenja uređaja. Također je neprihvatljivo koristiti bilo koje kemijski agresivne ili druge tvari koje se ne preporučuju za uporabu za objekte koji dolaze u dodir s hranom.



Nemojte uranjati uređaj u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!

- Budite oprezni pri čišćenju gumenih (silikonskih) dijelova uređaja: njihovo oštećenje ili deformacija mogu uzrokovati neispravnost uređaja.
- Kucište uređaja može se čistiti dok se zagaduje. Posuda, unutarnji poklopac, posuda za kondenzat i uklonjivi parni ventil moraju se očistiti nakon svake uporabe. Kondenzat koji nastaje tijekom procesa kuhanja u uređaju uklanja se nakon svake uporabe uređaja. Ako je potrebno, očistite unutarnje površine radne komore.

Čišćenje kućišta

Očistite kućište uređaja mekom, vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Moguće je koristiti osjetljivi čistač. Kako bi se izbjegle moguće mrlje od vode i mirje na tijelu, preporuča se obrisati površinu suhom.

Čišćenje zdjele

Zdjelu se može prati ručno s mekom spužvom i deterđentom za pranje posuđa i perilicom posuđa (prema preporukama proizvođača).

Ako je jako prijav, ulijte toplu vodu u zdjelu i ostavite neko vrijeme da se mokri, a zatim očistite. Obavezno obrisajte vanjsku površinu zdjele suhom prije nego što ga postavite u kućište uređaja.

S redovitim radom zdjele, boja unutarnjeg nepropusnog premaza može se potpuno ili djelomično promijeniti. To nije znak nedostatka zdjele.

Čišćenje unutarnjeg poklopca

Postupak uklanjanja i ugradnje unutarnjeg poklopca prikazan je na dijagramu A4 (str.7). Koristite vlažnu kuhinjsku krpu ili spužvu za čišćenje glavnih i uktonjivih unutarnjih poklopaca. Obrišite površine oba poklopca suhom prije ugradnje unutarnjeg poklopca.

Čišćenje uklonjivog parnog ventila

Parni ventil postavljen je u posebnom sedlu na gornjem poklopcu uređaja. Obratite se shemi A5 (str.8) za postupak čišćenja.

STOP *PAŽNJA! Da biste izbjegli deformaciju gumenog brtvljenja ventila, nemojte ga uvijati ili izvoditi prilikom uklanjanja, čišćenja i ugradnje.*

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se nakuplja u posebnoj šupljini na kućištu uređaja oko zdjele i ispušta u poseban spremnik koji se nalazi na stražnjoj strani uređaja. Da biste očistili spremnik isperite je pod tekućom vodom, slijedeći gore navedena pravila. Uklonite ostatke kondenzata u šupljini oko zdjele pomoću kuhinjske krpe.

Čišćenje radne komore

Ako se strogo pridržavate uputa ovog priručnika, vjerojatnost ulaska tekućine, čestica hrane ili ostataka u radnu komoru uređaja je minimalna.

Kada je površina radne komore jako zaprljana, treba očistiti kako bi se izbjeglo neispravno funkcioniranje ili oštećenje uređaja.

STOP *Prije čišćenja radne komore vremena, boja grijaćeg diska provjerite je li aparat isključen i potpuno se hladi!*

Bočne stijenke radne komore, površina grijaćeg diska i kućište središnjeg osjetnika temperature (smještene usred grijaćeg diska) mogu se očistiti navlaženim (ne vlažnim!) spužvu ili tkanina. Ako koristite deterdžent, pažljivo uklonite ostatke kako biste izbjegli neželjeni miris tijekom kasnijeg kuhanja.

Ako strani predmeti ulaze u udubljenje oko središnjeg osjetnika temperature, pažljivo ih uklonite pincetom bez pritiska na kućište senzora.

Ako je površina grijaćeg diska prljava, dopušteno je koristiti vlažnu spužvu srednje tvrdoće ili sintetičku četku.

i *Uz redovitu uporabu uređaja tijekom vremena, boja grijaćeg diska može se potpuno ili djelomično promijeniti. To nije znak kvara i ne utječe na pravilan rad uređaja.*

Prijevoz i Skladištenje

Prije pohranjivanja i ponovnog iskorištavanja očistite i potpuno osušite sve dijelove uređaja. Čuvati na suhom, ventiliranom mjestu dalje od izvora topline ili izravnog sunčevog svjetla.

Tijekom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj na mehanička naprezanja, koji mogu dovesti do oštećenja uređaja i / ili povrede integriteta pakiranja.

Potrebno je voditi brigu o zaštiti pakiranja od vode i drugih tekućina.

VII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Na displayu se pojavila poruka o pogrešci: E1-E4	Sustavna pogreška, moguć je kvar upravljačke ploče ili grijnog elementa	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac i ponovno uključite uređaj u električnu mrežu
Na displayu se pojavila poruka o pogrešci: E5-E7	Pokrenuta je automatska zaštita od pregrijavanja.	Ne uključujte uređaj dok je posuda prazna! Isključite napajanje uređaja, otvorite poklopac i ostavite da se hladi 10-15 minuta, zatim nastavite kuhanje
		Nemojte dodavati vodu u posudu tijekom VIŠENAMIEN-MULTI COOK (kad je temperatura namještena na više od 100°C) i tijekom programa FRY
		Ako je temperatura namještena na više od 120°C u programu FRY i iznad 130°C u programu MULTIC OOK, kuhajte s otvorenim poklopcem

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Uređaj se ne uključuje	Gajtan za napajanje strujom nije uključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Provjerite da li je gajtan za napajanje strujom uključen u odgovarajući priključak na uređaju i da li je uključen u utičnicu
	Neispravna električna utičnica	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu
	U električnoj mreži nema struje	Provjerite da li u mreži ima struje. Ako struje nema obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
Jelo se priprema suviše dugo	Prekid u napajanju električnom energijom (napon struje je nestabilan ili je ispod potrebne razine)	Provjerite stabilnost napona struje u električnoj mreži. Ako je napon nestabilan ili je ispod dozvoljene granice, obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
	Između posude i grijnog elementa upao je strani predmet ili neke čestice (smeće, krupica, komadići hrane)	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu uređaja nije dobro postavljena	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Grijni je disk silno zaprljan	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Očistite grijni disk
Tijekom pripreme jela ispod poklopca izlazi para	Posuda nije postavljena ravno u kućištu uređaja	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Narušeno je brtvljenje između posude i unutarnjeg poklopca višenamjenskog kuhinjskog aparata	Poklopac nije dobro zatvoren, pod poklopac je upao strani predmet
	Bitvena gumica na unutarnjem poklopcu uređaja silno je zaprljana, deformirana ili oštećena	Provjerite stanje bitvene gumice na unutarnjem poklopcu uređaja. Možda je treba zamijeniti

i *Ako se problem i dalje javlja, obratite se ovlaštenom servisu.*



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 iskoristivati 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

 Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nedodržaním bezpečnostných požiadaviek a pravidiel používania výrobku.
 - Tento prístroj je elektrickým zariadením pre použitie v domácnosti. Prístroj je možné používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo iné podobné použitie zariadenia s iným účelom sa považuje za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za prípadné následky a škody.
 - Predtým, ako zapnete zariadenie do elektrickej siete, skontrolujte, či jeho napätie zodpovedá nominálnemu napätiu napájania (viď. technické vlastnosti alebo výrobný štítok výrobku).
 - Použite predlžovačku vhodnú pre výkon zariadenia, nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo vznietenie kábla.
 - Pripojte spotrebič iba do zásuvky s uzemnením, to je nevyhnutná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Pri používaní predlžovačky sa ubezpečte, že taktiež má uzemnenie.
- STOP** *POZOR! Počas prevádzky spotrebiča sa jeho teleso, nádoba a kovové diely zahrievajú! Budte opatrní! Použite kuchynské rukavice. Pre zabránenie popáleniu od horúcej pary nenakláňajte sa nad zariadením s otvoreným krytom.*
- Po použití odpojte spotrebič z elektrickej siete, a taktiež počas jeho čistenia alebo premiestňovania. Vždy odpojte napájaciu šnúru suchými rukami. Vždy odpojujte ťahom za vidlicu, nikdy netahajte za napájaciu šnúru.

- Nevedte napájací kábel cez dvere alebo v blízkosti zdrojov tepla. Uistite sa, že kábel nie je skrútený a nie je ohnutý, nedotýkal sa ostrých predmetov a rohov a hrán nábytku.

STOP

Pamätajte si: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť poruchy, ktoré nezodpovedajú podmienkam záruky, a taktiež úraz elektrickým prúdom. Poškodený napájací kábel musí byť hneď vymenený v servisnom centre.

- Nedávajte spotrebič na mäkký povrch, neotvárajte ho počas prevádzky, môže to spôsobiť prehrievanie a poruchu spotrebiča.
- Prevádzka spotrebiča vonku je zakázaná, dopad vlhkosti alebo cudzích predmetov dovnútra prístroja, môže dôjsť k vážnemu poškodeniu, vniknutie vlhkosti alebo cudzích predmetov do telesa spotrebiča môže spôsobiť jeho vážne poškodenie.
- Používajte prístroj v nadmorskej výške najviac 2 000 m.
- Predtým ako čistíte spotrebič, uistite sa, že je odpojený od elektrickej siete a vychladol. Prísne dodržiavajte pokyny na čistenie spotrebiča.

STOP

ZAKAZUJE SA ponárať teleso spotrebiča do vody alebo dávať ho 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.

SVK

- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Je zakázané samostatne robiť akékoľvek zmeny a opravy na spotrebiči. Opravu spotrebiča smie vykonávať iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotrebiča, úrazy a poškodenie majetku.

STOP **UPOZORNENIE!** Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

Technické vlastnosti

Model.....	RMC-M90E	Povrch nádoby.....	nepríľnavý keramický
Výkon.....	860-1000 W	Displej.....	LED, farebný
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-ohrievanie.....	je k dispozícii
Elektrická bezpečnosť.....	trieda I	Celkové rozmery.....	377 × 285 × 240 mm
Kapacita nádoby.....	5 l	Hmotnosť netto.....	3,4 kg

Programy

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. MULTI COOK (MULTIKUCHÁR) | 7. PASTA (CESTOVINY) | 13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO) |
| 2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA) | 8. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE) | 14. PIZZA (PIZZA) |
| 3. STEW (DUSENIE) | 9. BOIL (VARENIE) | 15. BREAD (CHLIEB) |
| 4. FRY (PRAŽENIE) | 10. BAKE (PEČIVO) | 16. DESSERT (DEZERTY) |
| 5. SOUP (POLIEVKA) | 11. GRAIN (KRÚPY) | 17. QUICK COOK (EXPRES) |
| 6. STEAM (NA PARE) | 12. PILAF (PILAF) | |

Funkcie

Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie).....	áno, až 24 hodín
Predbežné vypnutie autozohrievania.....	áno
Zohrievanie jedla.....	áno, až 24 hodín
Odložený štart.....	áno, až 24 hodín

Súprava

Multifunkčný hrniec.....	1 ks	Plachá lyžica.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Kniha „100 receptov“.....	1 ks
Kontajner na prípravu jedál na pare.....	1 ks	Držiak na lyžicu.....	1 ks
Kôš s držadlom na fritovanie.....	1 ks	Návod na používanie.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks	Servisná knižka.....	1 ks
Lyžica.....	1 ks	Napájací kábel.....	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien. Technické charakteristiky umožňujú chybu ±10%.

Zariadenie multifunkčného hrnica RMC-M90E (schéma A1, str. 4)

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Kryt spotrebiča | 7. Držadlo na prenášanie |
| 2. Odnímateľný vnútorný kryt | 8. Odnímateľný ventil na vypustenie pary |
| 3. Nádoba | 9. Plachá lyžica |
| 4. Tlačidlo na otváranie krytu | 10. Polievková lyžica |
| 5. Ovládací panel s displejom | 11. Odmerný pohár |
| 6. Teleso | 12. Kontajner na prípravu na pare |

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 13. Kôš na fritovanie | 15. Sieťová šnúra |
| 14. Držadlo na lyžicu | 16. Kontajner na zber kondenzátu |

Ovládací panel (schéma A2, str. 5)

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M90E je vybavený senzorovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LED displejom.

1. Reheat/Cancel („Zrušenie/Zohrievanie“) – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania, prerušenie programu prípravy, zrušenie nastavených nastavení.
2. Time delay („Odložený štart“) – zapnutie režimu nastavenia času odloženého štartu.
3. Temperature („Teplota“) – nastavenie teploty v programe MULTI COOK.
4. Hour („Hodiny“) – výber hodnoty v hodinách v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
5. Min („Minúty“) – výber hodnoty minútach v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
6. Quick Cook („Expres“) – spustenie programu QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm („Menu/Autozohrievanie“) – výber automatického programu prípravy.
8. Start („Štart“) – zapnutie požadovaného režimu prípravy.
9. Displej.

Konštrukcia displeja (schéma A3, str. 6)

1. Kontrolka plnenia automatického programu QUICK COOK.
2. Kontrolka plnenia programu prípravy/zohrievania.
3. Kontrolka etáp prípravy.
4. Kontrolka nastavenej teploty v programe MULTI COOK
5. Kontrolka plnenia funkcie Time delay.
6. Kontrolka režimu údajov časovača.
7. Časovač.
8. Kontrolka zvoleného automatického programu prípravy.

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

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 za sériovým číslom výrobku na jeho obale!

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 (pozriet „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 ubezpečte v tom, 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.

⚠ POZOR! Je zakázané zdvíhať zariadenie s naplnenou miskou za rukoväť.

Zariadenie nezapínajte bez vnútornej časti misy alebo prázdnej misy – v prípade náhodného spustenia programu varenia to povedie k kritickému prehriatiu zariadenia alebo k poškodeniu nelepiveho povlaku. Pred vyprázaním výrobkov nalejte do misy trochu rastlinného alebo sľeňnicového oleja.

STOP **POZOR!** Je zakázané zdvíhať zariadenie za rukoväťe misy!

II. PREVÁDZKA MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Nastavenie času prípravy

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je možné samostatne nastavovať čas prípravy pre každý program (okrem programu QUICK COOK). Krok zmeny a možný rozsah zadávaného času závisí na zvolenom programe prípravy. Pre zmenu času:

1. Po výbere programu prípravy stlačením tlačidla Hour nastavte hodnotu hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
2. Stlačením tlačidla Min nastavte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodina stlačte tlačidlo Hour, kým sa nevymlučie hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla Min nastavte potrebnú hodnotu minút.
4. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále blíkajú) prejdete do ďalšej etapy v súlade s algoritmom zvoleného programu prípravy. Pre zmenu urobenej nastavení stlačte tlačidlo Reheat/Cancel, potom znovu zadajte program prípravy.



Pri ručnom nastavení času prípravy berte do úvahy možný rozsah nastavení a krok nastavenia, stanovený skôr zvoleným programom prípravy v súlade s tabuľkou výrobných nastavení.

Pre vaše pohodlie sa rozsah zadávaného času v programoch prípravy začína minimálnymi hodnotami. Toto umožňuje predĺžiť trvanie programu, ak sa jedlo nevarilo počas základnej doby.

V niektorých automatických programoch sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína len po dosiahnutí zadanej pracovnej teploty. Napríklad, ak vklejete studenú vodu a nastavíte v programe STEAM čas prípravy 5 minút, program sa spustí a odpočítavanie zadaného času prípravy sa začne len po tom, ako sa voda začne vriat a dosiahne sa dostatočné množstvo pary v nádobe.

Program PASTA je určený na privedenie vody do varu, uloženie potravín a ich ďalšiu prípravu. Začiatok varu vody a čas potrebný na uloženie potravín Vám oznámi zvukový signál. Spiatočné odrátanie času trvania programu začína po opätovnom stlačení tlačidla Start.

Funkcia Time Delay

Funkcia umožňuje uviesť dobu, po ukončení ktorej jedlo má byť hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastavíte čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženia musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla Start.

Môžete nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení hodnôt teploty a dobe prípravy:

1. Stlačením tlačidla Time Delay zapnete režim nastavenia času pre odložený štart. Na displeji sa objaví nadpis Time Delay, časovač začne blíkajú.
2. Stlačením tlačidla Hour po krokoch zmeňte hodnotu hodín. Nastavený formát času je 24 hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. Stlačením tlačidla Min po krokoch zmeňte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
4. Ak potrebujete nastaviť čas prípravy menej ako jednu hodinu v režime nastavenia hodín, postupne stlačíte tlačidlo Hour, kým sa nevymlučie hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla Min nastavte požadovanú hodnotu minút.
5. Pre vynulovanie nastavených nastavení stlačte tlačidlo Reheat/Cancel, potom znovu zadajte celý program prípravy.
6. Po ukončení nastavenia času stlačte a udržiavajte tlačidlo Start počas niekoľkých sekúnd. Začne svietiť kontrolka zapnutia funkcie Time delay, začne sa program a odpočítavanie času.
7. Po uplynutí určeného času jedlo bude hotové. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie) a začne svietiť kontrolka tlačidla Reheat/Cancel.
8. Pre vypnutie autozohrievania stlačte tlačidlo Reheat/Cancel. Kontrolka tlačidla zhasne.



Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy prípravy, okrem programov FRY, PASTA a QUICK COOK.

Neodporúča sa používať funkciu Time Delay, ak recept obsahuje potraviny podliehajúce rýchlej skaze (vajca, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Pri nastavení času vo funkcii Time Delay treba brať do úvahy, že odpočítavanie času v programe STEAM sa začína len po dosiahnutí požadovanej pracovnej teploty (po tom, ako voda začne vriat).

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál Keep warm (autozohrievanie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas autozohrievania svieti kontrolka tlačidla Reheat/Cancel, na displeji sa zobrazuje priame odpočítavanie času v danom režime. V prípade autozohrievania je možné vypnúť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla Reheat/Cancel.

Predbežné vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončení programu prípravy nie je vždy vhodné. Vzhľadom na toto v multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas štartu alebo práce programu stlačte a udržiavajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo Menu, kým

nezhasne kontrolka tlačidla Reheat/Cancel. Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlačte tlačidlo Menu (kontrolka tlačidla Reheat/Cancel začne svietiť).

Funkcia zohrievania jedál

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je možné zohrievať studené jedlá:

1. Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa multifunkčného hrnca.
2. Ztvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
3. Stlačte a udržiavajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo Reheat/Cancel, kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zavietí príslušná kontrolka tlačidla. Časovač začne odpočítavanie času zohrievania.

Spotrebič zohreje jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavať horúcim počas 24 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla Reheat/Cancel, kým nezhasnú príslušné kontrolky na displeji a tlačidlo.



Multifunkčný hrniec môže udržiavať jedlo v zohriatom stave až 24 hodín, ale neodporúča sa udržiavať jedlo zohriatym dlhšie ako dve – tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov



POZOR! Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ nastaviť teplotu varenia nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z toho istého dôvodu je ZAKÁZANÉ používať na varenie vody programy FRY, BREAD, BAKE.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Vložte ingrediencie do nádoby multifunkčného hrnca v súlade s programom prípravy a umiestnite ju do telesa spotrebiča. Sledujte, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutiny, boli pod maximálnou úrovňou stupnice na vnútornom povrchu nádoby. Uistite sa, že nádoba stojí rovno a tesne sa dotýka ohrievacieho telesa.



Pri použití variča používajte iba nádoby dodané alebo kompatibilné s týmto modelom. Na www.redmond.company nájdete kompatibilné misky. **NEPOUŽÍVAJTE žiadne iné nádoby!**

NEPRIPRAVUJTE jedlo priamo v miske! Môže to poškodiť neprírodný povlak, zdeformovať misku a poškodiť prístroj.



Ztvorte kryt multifunkčného hrnca do zaklapnutia. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.



POZOR! Ak varíte pri vysokých teplotách pomocou veľkého množstva rastlinného oleja, vždy nechajte veko prístroja otvorené.

4. Stlačením tlačidla Menu / Keep Warm zvolte požadovaný program prípravy (na displeji sa zavietí príslušná kontrolka programu).
5. Ak chcete zmeniť predvolený čas prípravy, môžete zmeniť túto hodnotu stlačením tlačidiel Hour a Min.
6. Podľa potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkciu Time Delay nemajú programy FRY, PASTA a QUICK COOK.
7. Pre spustenie programu prípravy stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo Start, kým nezavietia kontrolky tlačidiel Start a Reheat/Cancel. Začne sa nastavený program a odpočítavanie času prípravy. V programe STEAM sa odpočítavanie začína po tom, ako voda začne vriat a bude dostatočná dosiahnutá hustota pary v nádobe; v programe PASTA po tom, ako voda v nádobe začne vriat, vloženia potravín a opakovaného stlačenia tlačidla Start.
8. Podľa potreby sa dá vopred vypnúť funkciu autozohrievania pomocou stlačenia a udržiavania tlačidla Menu / Keep Warm, kým nezhasne kontrolka tlačidla Reheat/Cancel. Opakovaným stlačením tlačidla Menu znovu zapnete túto funkciu. Funkciu autozohrievania nemajú programy YOGURT/DOUGH a BREAD.
9. Po ukončení programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebič sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla Reheat/Cancel) alebo do režimu očakávania (blíkajú kontrolka tlačidla Start).
10. Aby ste zrušili uvedení program, prerušte proces prípravy alebo autozohrievania, stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo Reheat/Cancel.



Aby ste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z kníh, ktorá sa prikladá k multifunkčnému hrncu REDMOND RMC-M90E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.

V sekcii *Tipy na varenie* nájdete odpovede na najčastejšie otázky.

Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok pomocou obvyklých automatických programov, použite univerzálny program MULTI COOK s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorá otvára veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

Program MULTI COOK

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty a času prípravy. Vďaka programu MULTI COOK multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M90E nahradí celú radu kuchynských spotrebičov

a umožní pripraviť jedlá podľa prakticky všetkých receptov, ktoré budú pre vás zaujímavé, a ktoré si nájdete v starej kulinárskej knihe alebo na Internete.

Pre vaše pohodlie pri príprave jedál za teploty maximálne 80°C funkcia autozohrievania je vypnutá. Podľa potreby môžete ju zapnúť ručne pomocou stlačenia a udržiavania počas niekoľkých sekúnd tlačidla „Menu“ po spustení programu prípravy, kým nezačne svietiť kontrolka Reheat/Cancel.

Predvolený čas prípravy programu MULTI COOK je 15 minút, predvolená teplota prípravy je 100°C.

Rozsah ručného regulovania teploty (mení sa pomocou stlačenia tlačidla Temperature): 35 – 170°C s krokom zmeny 5°C.

Rozsah ručného regulovania času: 5 minút – 12 hodín s krokom zmeny 1 minúta pre interval až 1 hodina alebo 5 minút pre interval viac ako 1 hodina.

STOP Ak používate program MULTI COOK na varenie vody (napríklad pri varení výrobkov), nenastavujte teplotu varenia nad 100 °C


Program OATMEAL

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas programu prípravy je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Program OATMEAL je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného nízkočučného mlieka. Aby mlieko nevykypelo a bol dosiahnutý požadovaný výsledok, pred prípravou sa odporúča:

- Dôkladne umyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebude čistá;
- pred prípravou jedál namažte nádobu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržujte pomery uvedené v príkladnej knihe receptov (znižujte alebo zvyšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
- plnotučné mlieko riedte pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa môžu líšiť v závislosti na mieste pôvodu a výrobcu, čo sa môže odraziť na výsledkoch prípravy.


 Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok v programe OATMEAL, použite univerzálny program MULTI COOK. Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Množstvo ingrediencií a čas prípravy nastavujte podľa receptu.

Program STEAM

Odporúča sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, mantov, diétnych a vegetariánskych jedál, detského jedálneho lístka. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu v tomto programe použite špeciálny kontajner (je súčasťou súpravy):

1. Vlejte do nádoby 600-1000 ml vody. Umiestnite do nádoby kontajner na varenie na pare.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptúry, rovnomerne vložte ich do kontajneru a umiestnite nádobu do tela spotrebiča. Uistite sa, že sa nádoba tesne dotýka vyhrievacieho prvku.
3. Dodržujte pokyny b. 3-10 časti „Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov“.

 *Odpočítavanie času programu prípravy sa začína po tom, ako voda začne vriieť a bude dosiahnutá dostatočná hustota pary v nádobe.*


Ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, použite tabuľku doporučeného času varenia na pare pre rôzne potraviny.

Program BREAD

Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a ražnej múky. Program zahŕňa je plné cyklus prípravy začínajúc uležaním cesta až po pečenie. Predvolený čas prípravy v programe je 3 hodiny.

- Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 6 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá.
- Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.
- Treba brať do úvahy, že počas prvej hodiny programu prebieha uležanie cesta, potom nasleduje pečenie.

Múku pred použitím treba preosiať pre okysličenie a odstránenie nečistôt.

 *Neodporúča sa použitie funkcie „Odložený štart“, pretože to môže vplyvať na kvalitu pečenia.*

Neotvárajte kryt multifunkčného hrnca kým neskončí proces pečenia! Vplyvá to na kvalitu konečného produktu.

Abyste skrátili čas prípravy a ju zjednodušili odporúčame použiť predpripravené zmesi na prípravu chleba.

Súhrnná tabuľka programov prípravy (výrobné nastavenia)

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odložený štart, hod.	Očakávanie prechodu k pracovným parametrom	Autozohrievanie
MULTI COOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod. / 1 min 1 hod. – 12 hod. / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Príprava kaší s mliekom	10 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových príloh a viacčlzkových jedál	1 hod.	20 min – 12 hod. / 5 min	✓		✓
FRY	Vyprážanie mäsa, ryby, zeleniny a viacčlzkových jedál	15 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min			✓
SOUP	Príprava vývarov, masových, zeleninových a studených polievok	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	✓		✓
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	15 min	5 min – 2 hod. / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov. Po spustení programu počkajte na zvukový signál, ktorý oznámi, že voda sa začala vriieť, potom uložte ingrediencie, prikryjte vrnákom a stlačte tlačidlo Start. Potom začne spätčné odčítanie času prípravy	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačienky	5 hod.	1 hod. – 8 hod. / 10 min	✓		✓
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín	40 min	5 min – 2 hod. / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenie báboviek, biskvitov, nákyпов, koláčov z kynutého cesta a listkového cesta	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	✓		✓
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh. Varenie kaší s vodou	35 min	5 min – 4 hod. / 5 min	✓		✓
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)	1 hod.	20 min – 1 hod. 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod.	6 hod. – 12 hod. / 10 min	✓		✓
PIZZA	Príprava pizze	25 min	20 min – 1 hod. / 5 min	✓		✓
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)	3 hod.	1 hod. – 6 hod. / 10 min	✓		✓
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia	1 hod.	5 min – 4 hod. / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rýchla príprava ryže, kaší s vodou					✓

III. TYPY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť

Táto časť zahŕňa typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v multifunkčných hrncoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

JEDLO SA ÚPLNE NEDOVARILLO

Možné príčiny problému		Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko spotrebiča alebo ste ho nezatvorili tesne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká.		Počas prípravy jedla zbytočne neotvárate veko multifunkčného hrnca. Zavrátajte veko až do zasklapania. Uistite sa, že nič neprekáča tesnému zatvoreniu veka spotrebiča a že tesniaca gumička na vnútornom veku nie je deformovaná.
Nádoba a vyhrievacie teleso mali špatný kontakt, takže teplota varenia nebola dost vysoká.		Nádoba musí byť umiestnená do telesa spotrebiča rovno a musí dnom tesne priliehať k vyhrievaciemu disku. Uistite sa, že sa v pracovnom priestore multifunkčného hrnca nenachádzajú žiadne cudzie predmety. Zabráňte znečisteniu vyhrievacieho disku.
Nevhodný výber zložiek jedla. Tieto zložky nie sú vhodné pre Vami vybraný spôsob prípravy alebo ste zvolili zlý program prípravy jedla. Ingrediencie sú narezané príliš hrubo, boli porušené všeobecné pomery vkladacích potravín. Nesprávne ste nastavili (zle vyrátali) dobu prípravy. Vami vybraný variant receptu nie je vhodný pre prípravu jedla v tomto multifunkčnom hrnci.		Je žiaduce používať osvedčené receptúry (prispôsobené pre tento typ spotrebiča). Používajte receptúry, ktorým môžete naozaj dôverovať. Výber surovín, spôsob ich krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať zvolenej receptúre.
Pri príprave jedla v pare: v nádobe je príliš málo vody, ktorá je nutná pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.		Vodu do nádoby v každom prípade nalievajte v objeme, ktorý je odporúčaný v receptúre. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody v priebehu prípravy.
Pri vyprážíaní:	Naliali ste do nádoby príliš veľa oleja.	Pri bežnom vyprážíaní stačí, keď olej pokrýva dno nádoby v tenkej vrstve. Pri vyprážíaní vo fritéze sa riadte pokynmi v zodpovedajúcej receptúre.
	Prebytočná vlhkosť v nádobe.	Ak to nie je uvedené v receptúre, nezavrátajte pri vyprážíaní veko multifunkčného hrnca. Mrazené potraviny pred vyprážíaním nechajte v každom prípade rozmraziť a zlejte z nich vodu.
Pri varení: vyvretie vývaru pri varení surovín so zvýšenou kyslosťou.		Niektoré potraviny vyžadujú osobitné spracovanie pred varením: umývanie, sparzenie atď. Postupujte podľa odporúčaní Vami zvolenej receptúry.
Pri pečeni (cesto sa zle prepeklo)	V priebehu kysnutia sa cesto prilipilo k vnútornému veku a zablokovalo ventil pre vypúšťanie pary.	Do nádoby vkladajte cesto v menšom množstve.
	Položili ste do nádoby priveľa cesta.	Vyberte cesto z nádoby, prevráťte a znovu položte do nádoby, potom pokračujte v príprave, kým jedlo nebude hotové. Nabudúce pri pečeni vkladajte cesto do nádoby v menšom množstve.

JEDLO SA ROZVARILLO

Urobili si chybu pri výbere typu potravín alebo pri zadaní (výpočte) doby prípravy. Príliš malé rozmery zložiek.	Používajte osvedčené (prispôsobené pre tento typ spotrebiča) receptúry. Výber surovín, spôsob krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Po skončení prípravy zostalo hotové jedlo príliš dlho v automatickom ohreve.	Dlhé používanie automatického ohreву je nežiaduce. Ak je pre vás tý multifunkčného hrnca prípustné predbežné odpojenie tejto funkcie, môžete túto možnosť využiť.

V PRIEBEHU VARENIA JEDLO VYKYPELO

V priebehu varenia kaše mlieko vykypelo.	Akosť a užitočné vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame používať iba vysoko pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, môžete mlieko mierne zriediť pitnou vodou.
Suroviny pred varením neboli opracované alebo boli opracované nesprávne (zle premýté atď.) Nebol dodržaný pomer surovín alebo bol nesprávne vybraný typ surovín.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre. Celozrnné obilniny, mäso, ryba a morské plody vždy dôkladne premyvajte, až kým nie je voda čistá.
Výrobok tvorí penu	Odporúča sa dôkladne opláchnuť výrobok, odstrániť ventil alebo variť s otvoreným vekom

JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcej príprave jedla. Teľonový povlak nádoby je poškodený.	Predtým, než začnete variť, uistite sa, že bola nádoba dobre opláchnutá a teľonový povlak nie je poškodený.
Celkový objem vložených surovín je menší ako odporúčaný v receptúre.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru.
Nastavili ste príliš dlhú dobu prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru, ktorá je prispôbena pre tento typ spotrebiča.
Pri vyprážíaní: zabudli ste do nádoby nalíat olej, nemiešali ste alebo ste neskoro obracali pripravované potraviny.	Pri bežnom vyprážíaní nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja, tak aby bolo dno nádoby pokryté tenkou vrstvou. Pre zabezpečenie rovnomerného vyprážíania je treba suroviny v nádobe pravidelne miešať alebo po určitej dobe obracať.
Pri dusení: v nádobe nie je dost vlhkosti.	Pridajte do nádoby viac tekutiny. Počas prípravy zbytočne neotvárate veko multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo kvapaliny (nie je dodržaný pomer zložiek).	Dodržiavajte správny pomer tekutých a pevných zložiek.
Pri pečeni: pred prípravou ste nevmastili vnútorný povrch nádoby olejom.	Pred uložením cesta vymažte dno a steny nádoby maslom alebo olejom (olej do nádoby nenalievajte!).

V JEDLE SA STRATIL TVAR POKRÁJANÝCH SUROVÍN

Príliš často ste v nádobe miešali jedlo.	Pri bežnom vyprážíaní nemiešajte jedlo častejšie ako cez 5-7 min.
Nastavili ste príliš dlhú dobu prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru prispôbenu pre tento typ spotrebiča.

UPEČENÉ JEDLO JE VLEHKÉ

Boli použité nevhodné suroviny, ktoré spôsobili prebytok vlhkosti (šŕavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené plody, smotana atď.).	Vyberajte suroviny v súlade s receptúrou pečenia. Snažte sa nevyberať ako suroviny tie potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vlhkosti alebo ich používajte v čo najmenšom množstve.
Nechali ste hotový upečený výrobok v zatvorenom multifunkčnom hrnci prídlho.	Pokúste sa vybrať upečený výrobok z multifunkčného hrnca ihneď po skončení prípravy. Ak je to nutné, môžete ponechať výrobok v multifunkčnom hrnci na krátku dobu pri zapnutom automatickom ohreve.

PEČIVO SA NEZDVIHLO

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Vyber suroviny, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Cesto ležalo s práškom do pečiva prídlho.	
Nepresiali ste múku alebo ste zle vymiesli cesto.	
Urobili ste chyby pri vkladaní surovín.	

i V niektorých modeloch multifunkčných hrncov Redmond v programoch STEW a SOUP sa pri nedostatku kvapaliny v nádobe spustí systém ochrany proti prehriatiu spotrebiča. V tomto prípade sa program prípravy zastaví a multifunkčný hrniec prejde do režimu automatického ohrevu.

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare

Potraviny	Váha, g (počet)	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
Bravčová panenka / roštenka (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Baranie filé (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Kuracie filé (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Mäsové guľôčky/ fašírky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	10/15
Ryba (filéty)	500	500	10
Šalátové krevety, očistené, varené a mrazené	500	500	5
Zemiaky (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Mrkva (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Červená repa (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Zelenina (zamrazená)	500	500	10
Vajce	3 ks	500	10

i Treba brať do úvahy, že to sú všeobecné odporúčania. Reálny čas sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti na kvalite konkrétnych potravín, a taktiež na vašich chuťových preferenciách.

Odporúčanie na použitie teplotných režimov v programe MULTI COOK

Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)	Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
35	Uležanie cesta, príprava octu	105	Príprava huspeniny
40	Príprava jogurtu	110	Sterilizácia
45	Zákvas	115	Príprava cukrového sirupu
50	Kvasenie	120	Príprava kolena
55	Príprava fondánu	125	Príprava duseného mäsa
60	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130	Príprava nákypu
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70	Príprava punčú	140	Údenie
75	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
80	Príprava vareného vína	150	Opekanie mäsa v alobale

Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)	Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
85	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
90	Príprava červeného čaju	160	Vyprážanie hydiny
95	Príprava mliečnych kaší	165	Vyprážanie steakov
100	Príprava snehových bozkov, džemu	170	Vyprážanie fritovaných jedál (tranolky, kuracie nugety atď)

IV. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Uloženie cesta
- Príprava fondue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syru
- Pasterizácia tekutých potravín
- Zohrievanie detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

V. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získať doplnkové príslušenstvo k REDMOND RMC-M90E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

VI. ÚDRŽBA ZARIADENIA

Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím variča alebo na elimináciu zápachu jedla po uvarení sa odporúča naliať do misky 0,5 l vody a polovicu citróna nakrájaného na plátky vo vnútri misky a nechať na 15 minút pomocou programu STEAM.
- Ak zariadenie nepoužívate dlhší čas, odpojte ho. Pracovná komora vrátane vykurovacieho kotúča, misky, vnútorného veka, nádoby na kondenzát a parného ventilu musí byť čistá a suchá.
- Pred čistením zariadenia sa uistite, že je odpojený a úplne studený. Na čistenie použite mäkkú handričku a jemný umývaci prostriedok na umývanie riadu.

STOP  Pri čistení zariadenia nepoužívajte hrubé utierky alebo špongie alebo abrazívne pasty. Je tiež neprijateľné používať akékoľvek chemicky agresívne alebo iné látky, ktoré sa neodporúčajú používať pre objekty v kontakte s jedlom.

Zariadenie neponárajte do vody ani ho neumiestňujte pod prúd vody!

- Pri čistení gumových (silikónových) častí zariadenia buďte opatrní: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť poruchu zariadenia.
- Telo zariadenia je možné čistiť, pretože sa znečistí. Miska, vnútorné veko, nádoba na kondenzát a odnateľný parný ventil sa musia po každom použití vyčistiť. Kondenzát vytvorený v procese varenia v zariadení, odstráňte po každom použití zariadenia. Podľa potreby vyčistíte vnútorné povrchy pracovnej komory.

Čistenie krytu

Vyčistite telo zariadenia mäkkou, vlhkou kuchynskou handričkou alebo špongiou. Je možné použiť jemné čistiace prostriedky. Aby ste sa vyhlí možným škvrnám z vody a škvŕnám na tele, odporúčame, aby ste povrch utierali.

Čistenie misky

Misku je možné čistiť ručne pomocou mäkkej špongie a umývacieho prostriedku na umývanie riadu av umývačke riadu (v súlade s odporúčaniami výrobcu).

Ak je silne znečistený, nalejte do misky teplú vodu a nechajte na chvíľu namočiť, potom vyčistite. Pred inštaláciou do tela prístroja utrite vonkajší povrch misky suchou.

Pri pravidelnej prevádzke misky sa farba jej vnútorného nelepivého povlaku môže úplne alebo čiastočne zmeniť. Toto nie je znakom chyby misky.

Čistenie vnútorného veka

Postup odstránenia a inštalácie vnútorného veka nájdete v diagrame A.4 (strana 7). Na čistenie hlavných a odnateľných vnútorných vietok použite vlhkú kuchynskú handričku alebo špongiu. Pred inštaláciou vnútorného veka utrite povrch oboch veka suché.

Čistenie odnímateľného parného ventilu

Parný ventil je inštalovaný na špeciálnom sedadle na hornom veku zariadenia. Postup čistenia nájdete v diagrame **A5** (strana 8).

STOP *POZOR! Aby ste predišli deformácii gumového tesnenia ventilu, pri odstraňovaní, čistení a inštalácii ho neatčítajte ani nevytiahnite.*

Odstránenie kondenzátu

V tomto modeli sa kondenzát hromadí v špeciálnej dutine na telese zariadenia okolo misy a prúdi do špeciálnej nádoby umiestnenej na zadnej strane zariadenia. Ak chcete nádobu vyčistiť, opláchnite ju pod tečúcou vodou podľa vyššie uvedených pravidiel. Odstráňte zvyšnú kondenzáciu v dutine okolo misy kuchynskou handričkou.

Čistenie pracovnej komory

V prísnom súlade s pokynmi tejto príručky je pravdepodobnosť, že kvapalina, častice potravy alebo nečistoty vstupujú do pracovnej komory zariadenia, minimálna.

Ak došlo k výraznej kontaminácii, povrchy pracovnej komory by sa mali čistiť, aby sa zabránilo nesprávnemu fungovaniu alebo poškodeniu zariadenia.

STOP *Pred čistením pracovnej komory zariadenia sa uistite, že zariadenie je odpojené a úplne ochladené!*

Bočné steny pracovnej komory, povrch vykurovacieho kotúča a kryt centrálného snímača teploty (umiestnený uprostred vykurovacieho kotúča) je možné čistiť navlhčeným (nie mokrym!) huba alebo tkanina. Ak používate čistiaci prostriedok, mali by ste starostlivo odstrániť zvyšok, aby ste predišli vzniku nežiaduceho zápachu počas následného varenia.

Ak sa cudzie predmety dostanú do výklenku okolo centrálného snímača teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou bez toho, aby ste stlačili kryt snímača.

Ak je povrch vykurovacieho disku znečistený, je možné použiť navlhčenú špongiu strednej tvrdosti alebo syntetickú kefu.

i *Pri pravidelnom používaní zariadenia v priebehu času sa farba vykurovacieho disku môže úplne alebo čiastočne zmeniť. Toto nie je znakom poruchy a neovplyvňuje správnu funkciu zariadenia.*

Preprava a skladovanie

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktoré by mohlo viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

VII. PREDTÝM, NEŽ SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ STREDISKO

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1–E4	Systémová chyba, možné zlyhanie radiacej dosky alebo vykurovacieho telesa	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Pevne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do elektrickej siete
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E5–E7	Bola spustená automatická ochrana proti prehriatiu	Nezapínajte prístroj s prázdnu miskou! Odpojte prístroj od elektrickej siete, otvorte veko a nechajte ho 10-15 minút vychladnúť, potom pokračujte vo varení Počas prevádzky programov MULTI COOK (keď je teplota nastavená nad 100°C) a FRY nepridávajte vodu do misiek Ak je teplota nastavená nad 120°C v rámci programu FRY a nad 130°C v programe MULTI COOK, varte s otvoreným vekom

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia	
Spotrebič sa nezapína	Elektrický kábel nie je zapojený k spotrebiču a (alebo) do elektrickej zásuvky	Uistite sa, že odnímateľný kábel je pripojený k zodpovedajúcemu konektoru na spotrebiči a zapojený do zásuvky.	
	Chyba v elektrickej zásuvke	Zapojte spotrebič do funkčnej zásuvky	
	V elektrickej sieti chyba elektrický prúd	Skontrolujte, či je v zásuvke napätie. V prípade ak napätie chýba, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom	
Jedlo sa pripravuje veľmi dlho	Výpadky elektrického prúdu (úroveň napätia je nestabilná alebo menej ako stanovujú norma)	Overte, či je v elektrickej sieti stabilné napätie. Ak je napätie nestabilné alebo menej ako stanovuje norma, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom	
	Medzi misu a vykurovacie teleso sa dostali cudzie objekty alebo elementy (nečistota, zrna, kúsky jedla)	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Odstráňte cudzie predmety a elementy	
	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krívých plôch	
	Zahrievací disk je veľmi znečistený	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite zahrievací disk	
Počas prípravy jedla spod veka spotrebiča uniká para	Vzdychotesné spojenie misy a vnútorného veka multifunkčného spotrebiča je narušené	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krívých plôch
		Veko spotrebiča nie je zatvorené pevne alebo pod vekom je cudzí predmet	Overte, či medzi vekom a samotným spotrebičom nie sú cudzie predmety (nečistota, zrna, kúsky jedla), odtráňte ich. Vždy zatvárajte veko multifunkčného spotrebiča do zacvaknutia.
	Tesniaca gumička na vnútornom veku je veľmi znečistená, deformovaná alebo poškodená	Overte stav tesniacej gumičky na vnútornom veku spotrebiča. Je možné, že ju bude treba vymeniť	

i *Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.*




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.

 Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priročnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
- Ta naprava se uporablja za gospodinjstvo in podobne namene.
- Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanašajo na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
- Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratek stik.
- Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporabljajte samo ozemljene podaljške.

STOP *POZOR! Med uporabo naprava postane vroča! Paziti je treba, da se med delovanjem ne dotaknete ohišja, posode ali drugih kovinskih delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklinam, se ne nagibajte nad odprto napravo.*

- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.
- Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskimi ali električnimi pečicami) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.

STOP *ZAPOMNI SI: poškodba hrbtenjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.*

- Nikoli ne nameščajte naprave na mehke površine, da prezračevalne reže ne bodo ovirale.
- Ne upravljajte aparata na prostem, da ne bi voda, tujek ali žuželka vstopili v napravo. To lahko povzroči resno škodo na napravi.
- Napravo uporabljajte na nadmorski višini največ 2000 m.
- Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.

STOP *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*

- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.
- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Je zakázané samostatne robít akékoľvek zmeny a opravy na spotřebiči. Opravu spotřebiča smie vykonávať iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotřebiča, úrazy a poškodenie majetku.
- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblaščen servisni center. Če tega ne storite, lahko to povzroči škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

STOP *POZOR! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.*

Tehnične specifikacije

Vzorec.....	RMC-M90E	Premaz skleda.....	antipirin keramika
Moč.....	860-1000 W	Prikaz.....	led, barva
Napajalna napetost.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D ogrevanje.....	ja
Električna varnost.....	razred I	Skupne mere.....	377 × 285 × 240 mm
Zmogljivost skleda.....	5 l	Neto masa.....	3,4 kg

Programi

1. MULTI COOK	7. PASTA (TESTENINE)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TESTO)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)	8. SLOW COOK (POČASEN KUCHAR)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (OBARA)	9. BOIL (PREKUHA)	15. BREAD (Kruh)
4. FRY (CVRTJE)	10. BAKE (SPECI)	16. DESSERT (SLADICA)
5. SOUP (JUHA)	11. GRAIN (ZRNJE)	17. QUICK COOK (EXPRESS)
6. STEAM (PARA)	12. PILAF (PILAW)	

Funkcije

Keep Warm funkcijo.....	do 24 ur
Onemogočanje Keep Warm Vnaprej.....	ja
Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja).....	do 24 ur
Funkcija Time Delay (zakasnitev).....	do 24 ur

Način Pakiranja

Multicooker.....	1 kos	Veslo z mešanjem.....	1 kos
Skleda RB-C51Z.....	1 kos	Držalo za žličko/lopatico.....	1 kos
Posoda za paro.....	1 kos	Električni kabel.....	1 kos
Košara za cvrtje.....	1 kos	Kuharska knjiga.....	1 kos
Merilna čaša.....	1 kos	Priročnik za uporabo.....	1 kos
Servirna žlica.....	1 kos	Servisna knjižica.....	1 kos

V skladu s politiko nenehnih izboljšav, proizvajalec si pridržuje pravico do morebitne spremembe načrta, embalaža dogovora, ali tehnične specifikacije naprave brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Skupščina multicookerjev RMC-M90E (shema A1, s. 4)

1. Zgornji pokrov	7. Ročica za prenos	13. Košara za cvrtje
2. Odstranljiv notranji pokrov	8. Odstranljivi parni ventil	14. Držalo za žličko/lopatico
3. Skleda	9. Veslo z mešanjem	15. Električni kabel
4. Gumb za odpiranje pokrova	10. Servirna žlica	16. Posoda za zbiranje kondenzata
5. Nadzorna plošča z zaslonom	11. Merilna čaša	
6. Ohišje	12. Posoda za paro	

Krmilna plošča (shema A2, s. 5)

REDMOND multicooker RMC-M90E je opremljen z upravljalno ploščo z večnamenskim prikazovalnikom z barvnimi LED.

- Gumb Reheat/Cancel (onemogoči / ponovno) aktivira funkcijo ponovnega ogrevanja, prekine program in prekliče vse nastavitve.
- Gumb Time Delay se uporablja za vnos načina nastavitve časa v časovni zakasnitev.
- Gumb Temperature se uporablja za uravnavanje temperature v MULTI COOK.
- Gumb Hour se uporablja za nastavitve ur v nastavitvah časa in načinih za zakasnitev časa.
- Gumb Min se uporablja za nastavitve minut v času in načinu časovne zakasnitve.
- Quick Cook gumb začne QUICK COOK program.
- Za izbiro samodejnega kuhalnega programa in predhodno onespособitve funkcije ogrevanja se uporabi gumb Menu / Keep Warm
- Gumb „Start“ začne kuharski program.
- Prikaz.

Zaslon (shema A3, s. 6)

- Kazalnik programa QUICK COOK
- Kazalnik delovanja / ponovnega Reheat
- Kazalnik stopnje kuhanja
- Indikator temperature MULTI COOK

- Kazalnik Time Delay
- Kazalnik delovanja časovnika
- Časomer
- Izbrani kazalnik programa

I. PRED PRVO UPORABO

Previdno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite ves material za pakiranje.

! Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju.

Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranjo posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Vnjo po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti po „Čiščenju In Vredzivanju“.

Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventila ne bo prišel v stik s ozadje, okrasne obloge, elektronskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature.

Pred uporabo se prepričajte, da na zunanji ali vidni notranji strani multicookerja ni tipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.

! **POZOR!** Prepovedano je dvigniti napravo z napolnjeno skledo ob ročaj.

Naprave ne vklapite brez nameščene posode ali s prazno posodo. V primeru nenamernega začetka kuhalnega programa lahko pride do kritičnega pregretja ali poškodbe prevleke proti palicam. Pred cvrtjem nalijte malo rastlinskega ali sončničnega olja.

STOP **POZOR!** Prepovedano je dvigniti napravo za ročaje posode!

II. DELOVANJE**Nastavitev Časa Kuhanja**

Multicooker REDMOND RMC-M90E omogoča ročno nastavitve časa kuhanja, privzeto nastavljenega za vsak program (razen QUICK COOK). Razpon in interval prilagajanja časa sta odvisna od izbranega programa kuhanja. Nastavitev:

- Izberite kuharski program. Večkrat pritisnite gumb Hour, da nastavite uro. Pritisnite gumb, ki boste pogledali skozi prste.
- Pritisnite gumb Min večkrat, da nastavite minute. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Da nastavite čas kuhanja krajši od 1 ure, znova pritisnite gumb Hour, da ponastavite čas na nič. Minute nastavite z gumbom Min.
- Ko je čas nastavljen (prikaz ves čas utripa), nadaljujte do naslednje faze v skladu z izbranim programom. Da prekliče-te vse nastavitve, pritisnite gumb Reheat/Cancel in ponastavite.

i **POMEMBNO!** Ročno nastavljanje časa kuhanja, upoštevanje časovnega intervala in intervala izbranega programa, podane-ga v tabeli privzetih nastavitve.

Za vaše udobje kuhanje časovno obdobje, v vse programe, ki se začne z najmanjšo nastavitve, ki omogoča, da podaljšate čas delovanja programa, če jed je manj kuhano.

V nekaterih avtomatskih programih se odštevanje začne šele, ko naprava doseže delovno temperaturo. Na primer: Če nastavite STEAM program 5 minut, odštevanje programa se začne šele, ko voda pride do polnega vrenja, ki zagotavlja dovolj pare. Čas kuhanja programa PASTA zajema čas, ki je potreben, da se voda segreje in pripravi sestavine. Naprava proizvajajo zvočni zvok, ko vire in te vzemirja, da čas sestavine v posodo. Pritisnite Start gumb znova za začetek odštevanja.

Funkcija Time Delay (zakasnitev)

Ta funkcija omogoča, da se program konča do določenega časa. Kuhanje čas, se lahko odloži za dobo od 10 minut do 24 ur v 10-minutnih intervalih. Določitev funkcije časovnega zamika upošteva čas kuhanja programa. Čas zamude sme biti daljši od časa kuhanja izbranega programa; sicer se program začne teči takoj, ko pritisnete tipko Start.

Ko se izbere samodejni program in prilagodita temperatura in čas kuhanja, lahko nastavite Time Delay.

- Pritisnite gumb Time Delay za vnos načina nastavitve zakasnitve. Prikazane so besede Časovna zakasnitev. Časomer utripa.
- Večkrat pritisnite gumb Hour, da nastavite uro. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Pritisnite gumb Min večkrat, da nastavite minute. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.

- Če želite nastaviti zakasnitev, ki je krajša od 1 uro, večkrat pritisnite tipko „Hour“ gumb za ponastavitev časa na nič in prilagodite minut s Min gumb.
- Da prekličete vse nastavitve, pritisnite gumb Reheat/Cancel in ponastavite.
- Ko je čas nastavljen pritisnite in držite gumb Start. Indikator delovanja za zakasnitev časa se prižge. Zaženi program in odštevanje se začne.
- Vaš obroček bo pripravljen, ko poteče določen čas. Ko program konča, se naprava samodejno preklopi na Keep Warm in Reheat/Cancel gumb indikator zasveti).
- Pritisnite gumb Reheat/Cancel, da prekličete Keep Warm. Gumb se sproži.

i Funkcija časovnega zamika je na voljo v vseh avtomatskih programih razen v FRY, PASTA in QUICK COOK.

Uporaba časovnega zamika ni priporočljiva, če se uporabljajo mlečni in drugi pokvarljivi proizvodi (jajca, sveže mleko, meso, sir itd.). Nastavitev Time Delay v STEAM program ne pozabite, da se odštevanje začne samo, če je naprava dosegla delovno temperaturo (voda pride do polnega vrenja).

Keep Warm funkcija

Funkcija se samodejno aktivira na koncu programa kuhanja. Ko se program konča, se temperatura obroka (70-75°C) vzdržuje za obdobje do 24 ur.

Indikator Reheat/Cancel se prižge in prikaže se Keep Warm.

Pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel, da onemogočite funkcijo.

Onemogočanje Keep Warm Vnaprej

Včasih je lahko neželena samodejna aktivacija funkcije ogrevanja ob koncu programa. REDMOND RMC-M90E vam omogoča, da funkcijo deaktivirate vnaprej, med nastavljanjem programa ali med njegovim delovanjem. Pritisnite in držite gumb Menu / Keep Warm, da onemogočite funkcijo. Gumb Reheat/Cancel se ugasne. Da ponovno aktivirate funkcijo, potlačite in držite gumb Menu / Keep Warm (gumb Reheat/Cancel se ugasne).

Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja)

REDMOND RMC-M90E se lahko uporablja za ogrevanje hladnih obrokov. Da se pogrejejo:

- Daj izdelke v skledo. Postavi posodo v aparat.
- Zaprte pokrov, dokler ne klikne na mesto in priklopite enoto.
- Pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel za nekaj sekund, dokler ne nastane zvočni zvok. Ustrezni kazalniki se prižgejo in začne se postopek „ponovnega ogrevanja“. Čas začne odšteti.

Obrok se ogreje na 70-75°C in temperatura bo ohranjena naslednjih 24 ur. Da prekličete funkcijo pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel. Ustrezni indikatorji se sprožijo.

i Funkcija lahko deluje 24 ur, vendar jo pripravljamo zmerno, ker lahko dolgotrajna termična izpostavljenost včasih vpliva na aroma lastnosti obroka.

Standardni operativni postopek za avtomatske programe

⚠ **POMEMBNO!** Med uporabo voda vre napravo (na primer pri kuhanju izdelkov), NE nastavite kuhanje temperaturo nad 100°C. To lahko povzroči pregrevanje in okvare naprave. Iz istega razloga ne uporabljajte programov BAKE, FRY in BREAD, da zavrete vodo.

- Izmeri sestavine po receptu.
- Daj jih v skledo. Prepričajte se, da so vse sestavine, vključno s tekočino, pod oznako lestvice, ki označuje največjo zmogljivost. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni element se morata Tesno prilegati. Zatvorite kryt multifunkčnega hrca do zaklapnutja. Zapojte stropič do električne siet.

STOP Pri uporabi večnamenskega kuhalnika uporabljajte samo posodo, ki je priložena ali združljiva s tem modelom. Združljive posode najdete na www.redmond.company. NE uporabljajte drugega pribora!

- Hrane NE obdelujete neposredno v posodi! To lahko poškoduje prevleko proti prijemanju, deformira posodo in poškoduje aparat.
- Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Priključni napravo.

⚠ **POZOR!** Če kuhaš pri visokih temperaturah z veliko rastlinskega olja, pusti pokrov vedno odprt.

- Večkrat pritisnite gumb Menu / Keep Warm, da izberete program (ustrezni indikator se prižge).
- Za nastavitev privzete ga časa za vsak program uporabite gumb Hour in Min.
- Po potrebi nastavite funkcijo časovnega zamika. Funkcija zakasnitev ni na voljo v programih FRY, PASTA in QUICK COOK.

- Pritisnite in držite gumb Start. Vkljopijo se indikatorji za gumb Start in Reheat/Cancel. Zaženi program in odštevanje se začne. Odštevanje STEAM programa se začne šele, ko voda zavre vrela in zagotovi dovolj pare. V PASTA potem, ko voda zavre v celoti, se dodajo proizvodi in se gumb Start potlačí.
- Pritisnite in držite tipko Menu / Keep Warm gumb, če želite onemogočiti Keep Warm funkcijo vnaprej, če je potrebno (na Reheat/Cancel gumb indikator ugasne). Pritisnite gumb Menu / Keep Warm za ponovno aktiviranje funkcije. Funkcija Keep Warm ni na voljo v programih YOGURT/DOUGH in BREAD.
- Ko čas kuhanja poteče, naprava oddaja zvok. Glede na vaše nastavitve enote, bodisi preklopi na Keep Warm in Reheat/Cancel gumb sveti) ali preklopi v stanje pripravljenosti (na Start gumb indikator utripa).
- Da kadar koli prekinete postopek kuhanja, da prekličete program set ali funkcijo Keep Warm pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel.

📖 Za visoko kakovostne rezultate ponujamo uporabo receptov za kuhanje iz vključene večtvarka REDMOND RMC-M90E knjige receptov, oblikovane posebej za ta model.

Če pričakovani rezultat ni bil dosežen, glejte razdelek „Kuharski Nasveti“, kjer boste našli odgovore na najbolj pogosto zastavljena vprašanja in dobili potrebna priporočila.

Če želenega rezultata niste dosegli z uporabo samodejnih programov, poskusite z vsestranskim programom, imenovanim MULTI COOK, ki obsega širok časovni in temperaturni razpon. Ta program ponuja neskončne prilagoditve za nove kulinarične poskuse.

Program MULTI COOK

Ta program se lahko uporablja za pripravo kakršnega koli obroka z vašimi osebnimi in temperaturnimi nastavitvami. REDMOND RMC-M90E, ki vključuje program MULTI COOK, bo lahko nadomestil veliko število kuhinjskih aparatov. Vsaš recept, bodisi iz vaše družinske kuharske knjige ali interneta, se lahko prilagodi za vaš multikutichen.

Za vašo udobja, se naprava ne preklopi na Keep Warm samodejno ob koncu programa, če kuhanje temperatura manj kot 80°C. To je lahko ročno znova aktivirate tako, da pritisnete in držite tipko Menu / Keep Warm gumb, takoj ko program začne teči.

Privzeta temperatura programa je 100°C, privzeti čas je 15 minut.

Območje nastavitve Temperature (za prilagoditev uporabite gumb Temperatura) je od 35 do 170°C v intervalih 5°C.

Razpon prilaganja časa kuhanja je od 5 minut do 12 ur z naslednjimi intervali: manj kot 1 ura 1 minuta, v času 5 minut.

STOP Če uporabljate program MULTI COOK za vrelo vodo (na primer pri kuhanju izdelkov), je temperatura kuhanja nad 100°C.

Program OATMEAL

Ta program se priporoča za kuhanje različnih vrst jerebic z mlekom. Privzeti čas programa je 10 minut. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilaganja časa je od 5 minut do 1,5 ur z 1-minutnimi intervali.

Program OATMEAL se priporoča za kuhanje različnih vrst jerebic z uporabo pasterizirane nizkomastnega mleka. Da ovena kaša ne bi zavrela, pripravljamo, da naredite naslednje:

- pred kuhanjem zrnje dobro sperite;
- namažite stranice posode z maslom;
- upoštevajte razmerja, predlagana v knjigi receptov. Povečanje ali zmanjšanje količine sestavin sorazmerno;
- z uporabo polnomastnega mleka ga razredčite z vodo na pol.

Rezultati kuhanja so lahko različni glede na kraj izvora in proizvajalca uporabljenih izdelkov.

💡 Če vam ni uspelo, da bi dosegli želeni rezultat, si oglejte „Kuhanje Nasveti“ poglavje prejemati potrebna priporočila o kuhanju ali uporabite večnamensko MULTI COOK program. Nastavite temperaturo na 95°C, upoštevajte razmerja in nastavitve časa kuhanja, navedene v receptu.

Program STEAM

Ta program se priporoča za prehrano ljudi, ki se pariyo v mesu, ribah, rastlinah in otrocih. Privzeti čas programa je 15 minut. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilaganja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.

Uporabite kadečo se vsebnik, namenjen za parjenje hrane.

1. V posodo nalij 600-1000 ml vode. Postavite kadečo posodo noter.
2. Izmerite sestavine in jih dajte v vsebnik. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni element se morata Tesno prilegati.
3. Upoštevajte korake od 3 do 10, podane v „Standardnem operativnem postopku za avtomatske programe“.

💡 Odštevanje programa se ne začne, dokler naprava ne dosegje svoje delovne temperature (voda pride do popolnega vrenja).

Če želite prilagoditi privzete nastavitve programa, vam svetujemo, da se posvetujete s tabelo priporočenih termičnih nastavitvev za različne izdelke.

Program BREAD

Ta program se priporoča za peko belih in pšeničnih rženih kruhkov. Program vključuje celoten cikel pečenja, začenši s postopkom dokazovanja testa in do trenutka, ko vzamete sveže pečeni proizvod ven. Privzeti čas je 3 ure.

- Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 1 do 6 ur z 10-minutnimi intervali. Funkcija Keep Warm v tem programu ni na voljo.
- Če v posodo dodate sestavine, poskrbite, da je napolnjena le do polovice velikosti.
- Ne pozabite, da peka se začne eno uro po začetku programa, ko testo je neprepustna.



Pređen uporabite moko za peko, vam svetujemo, da jo presejete, odstranite nečistoče in ji dodate nekaj zraka.

Uporaba funkcije Time Delay ni priporočljiva, ker bi to lahko vplivalo na kakovost peciva.

Ne odpirajte pokrova, dokler se program ne konča!

Da bi skrajšali čas kuhanja in poenostavili postopek pečenja, svetujemo z uporabo mešanice pecilne moke.

Tabela privzetih nastavitvev

Program	Priporočila za uporabo	Čas kuhanja, privzeto nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovna Zakasnitev)	Faza predgrevenja	Keep Warm (Nej Tl Bo Toplo)
M U L T I COOK	Kuhanje različnih obrokov z osebnim časom in temperaturnimi nastavitvami	15 min	5 min - 1 hour / 1 min 1 hour - 12 ur / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Jerebice za kuhanje z mlekom	10 min	5 min - 1.5 hour / 1 min	✓		✓
STEW	Dušenje mesa, rib, zelenjave itd.	1 ura	20 min - 12 ur / 5 min	✓		✓
FRY	Cvrtje mesa, rib, zelenjave itd.	15 min	5 min - 1.5 hour / 1 min			✓
SOUP	Izdelava različnih juhe in mesne juhe	1 ura	20 min - 8 ur / 5 min	✓		✓
STEAM	Pamo meso, ribe, zelenjava itd.	15 min	5 min - 2 ur / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuhanje testenin, klobas in drugih polizdelkov. Pri tem programu najprej zavre vodo, zasliši se zvočni signal, potem dodajte v posodo živila, zaprite pokrov in pritisnite tipko Start. Po tem se začne odštevanje časa kuhanja.	8 min	2 min-20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Prilaganje dušenega mesa, pečenega mleka, brsketa, želiranega mesa in aspika	5 ur	1 hour - 8 ur / 10 min	✓		✓
BOIL	Fižol in zelenjava za kuhanje	40 min	5 min - 2 ur / 5 min	✓		✓
BAKE	Pecilni kolački, pudingi, pite, puff in kvaseno pecivo	1 ura	20 min - 8 ur / 5 min	✓		✓
GRAIN	Kuhalna zrna in druge stranske jedi	35 min	5 min - 4 ur / 5 min	✓		✓
PILAF	Izdelava mesa, rib, perutnine in morskih pilafov	1 ura	20 min - 1.5 ur / 10 min	✓		✓

Program	Priporočila za uporabo	Čas kuhanja, privzeto nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovna Zakasnitev)	Faza predgrevenja	Keep Warm (Nej Tl Bo Toplo)
YOGURT	Izdelava različnih vrst jogurta; testo	8 ur	6 ur - 12 ur / 10 min	✓		
PIZZA	Pečenje pice	25 min	20 min - 12 ur / 5 min	✓		✓
BREAD	Peka belih in pšeničnih rženih kruhkov, vključno z izolacijskim ciklom	3 ur	1 ura - 6 ur / 10 min	✓		
DESSERT	Priprava sladice s svežim sadjem in jagoditjem	1 ura	5 min - 4 ur / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Riž in druga zrna, hitro kuhana	Automatski ciklop po popolnem vrelišču vode				✓

III. KUHARSKI NASVETI

Ta tabela vas seznanja s praktičnimi nasveti in rešitvami nekaterih običajnih težav, ki jih lahko doživite pri uporabi multi-cookerja.

HRANA JE PREMALO KUHANA

Možni vzroki	Raztopine
Pokrov naprave je bil odprt ali ni bil pravilno zaprt, zato temperatura kuhanja ni bila dovolj visoka	Ne odpirajte pokrova med kuhanjem. Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Prepričajte se, da tesnilo iz gume na notranji strani pokrova ni deformirano ali poškodovano na noben način
Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno prilegala	Med pokrovom in ohlajenju naprave ne sme biti nobenih tujih predmetov, če obstajajo. Pred kuhanjem vedno pazite, da je grelni element čist in se tesno prilega skledi
Izbrane so bile napačne sestavine ali nastavitve. Splošni deleži niso bili ugotovljeni, živila so bila razrezana na kose, ki so bili malo preveliki. Nastavitve ob napačnem času. Izbrani recept ni primeren za napravo	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Izberite samo preizkušene recepte. Nastavite čas in kuhalni program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Parna kad: količina vode v skledi ni dovolj, da bi zadostovala gostota pare	Uporabite priporočeno količino vode. Če ste v dvomih, preverite nivo vode med parjenjem
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja Preveč tekočine je v skledi
	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna sklade. Upoštevajte priporočila, podana v receptu med globokim cvrtjem Med cvrtjem ne zaprite pokrova naprave, razen če je to določeno v receptu. Odmrznite se in pustite, da sestavine odteče, preden se cvrte

Možni vzroki		Raztopine
Juha je zavrela, medtem ko je kuhala kislo hrano		Nekatera živila je treba pred kuhanjem oprati ali speči. Upoštevajte navodila za uporabo
Pečenje (testo ni uspelo speči skozi)	Med dokazovanjem, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrilo parni ventil	Uporabite manjšo količino testa
	Preveč testa je v skledi	Vzemite izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravljeni. Naslednjič uporabite manjšo količino testa

HRANA JE RAZKUHANNA

Napačne sestavine ali časovne nastavitve, živila so bila razrezana na kose, ki so malo premajhni	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za vaš model. Nastavite čas in kuhlalni program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Jed je bila v skledi na "Keep Warm" načinu predolgo po kuhanju	Priporočamo, da uporabljate "Keep Warm" načina zmerno. Če vam naprava omogoča, da vnaprej preklonite "Keep Warm", jo uporabite, da se izognete problemu

TEKOČI VRČI MED KUHANJEM

Mleko vre proč	Odvišno od kakovosti in lastnosti uporabljenega mleka, lahko ta zavre. Da bi se temu izognili, priporočamo, da uporabljate samo ultra-pasterizirano posneto mleko. Če je potrebno, zmešajte mleko z malo vode
Živila niso bila pravilno predelana (niso bila dobro sprana itd.). Napačna splošna razmerja ali sestavine	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Poskusi izbrati samo dokazane recepte. Nastavite čas in kuhlalni program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu Čela zrna, meso, ribe in morske sadeže je treba pred kuhanjem temeljito sprati

HRANA SE DOBI

Skleda pred kuhanjem ni bila dobro oprana. Nepolni premaz je poškodovan	Pred kuhanjem se prepričajte, da je posoda čista in da nima napak pri premazu
Splošna količina sestavin je manjša od priporočene	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za vaš model
Cvrtje: olje ni bilo dodano; sestavine niso bile premešane ali prevrnjene	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna skleda. Za pravilno cvrtje ali občasno obračanje sestavin v skledi med kuhanjem
Dušenje: premato tekočine	Dodaj več tekočine. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova
Vrelišče: v skledi ni dovolj tekočine (deleži niso bili opaženi)	Med kuhanjem upoštevajte priporočene količine tekočin in trdnih snovi
Pečenje: skleda pred peko ni bila namazana	Pred peko namažite dno in stranice posode z maslom ali rastlinskim oljem (ne vlivajte olja znotraj nje).

SESTAVINE IZGUBIJO SVOJO OBLIKO, KO SO KUHANNE

Sestavine so bile prevečkrat premešane	Med cvrtjem hrane je dovolj, da se sestavine premešajo vsakih 5-7 minut
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za pripomoček

PECIVO JE VLAŽNO

Uporabljene so bile neustrezne sestavine (sočno sadje ali zelenjava, zamrznjeno jagodičje, kislá smetana itd.)	Uporabite sestavine po receptu. Izogibajte se uporabi sestavin, ki vsebujejo odvečno vlago, ali jih uporabljajte v manjših količinah.
Pečeni proizvod je bil predolg v večkotniku z zaprtim pokrovom	Priporočamo, da si vzamete pečen izdelek iz skleda takoj po peki cikel je konec in pustite na "Keep Warm" način za kratek čas, samo.

PECIVO NE BO VZCVETELO

Jajca in sladkor niso dobro premešana	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo. Izberite, izmerite in obdelajte sestavine v skladu s priporočili iz recepta.
Testo je bilo predolgo, preden so ga spekli.	
Moka ni bila presejana ali testo ni bilo dobro udarjeno.	
Napačne sestavine.	
Napačen recept.	

i Nekateri REDMOND multikitchens lahko preobremenijo zaščito v programih STEW in SOUP. V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprave aktivira pregreje zaščito, samodejno prekine programme, in prekloni na Toplo.

Priporočeni parni časi za različna živila

Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	500	20/30
Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	500	25
Piščančji file (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	15
Mesne kroglice/kotletti	180 (6 kos) / 450 (3 kos)	500	10/15
Ribji file	500	500	10
Kozice (kuhane, olupljene, zamrznjene)	500	500	5
Krompir (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	15
Korenje (razrezano na 1,5 cm kocke)	500	500	35
Krompir (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	95
Zamrznjene vrtnine	500	500	10
Jajce	3 kos	500	10

i Zapomnite si, da so to samo splošna priporočila. V resnici se lahko čas kuhanja razlikuje od priporočene, odvisno od kakovosti uporabljenega izdelka in od vaših osebnih preferenc.

Priporočila za prilagajanje Temperature MULTI COOK

Temperatura, °C	Priporočila za uporabo	Temperatura, °C	Priporočila za uporabo
35	Testo za dokazovanje in izdelavo kisa	105	Kuhanu meso
40	Making jogurt	110	Sterilizacija
45	Izcedek	115	Izdelava sladkornega sirupa
50	Fermentacija	120	Izdelava Prsi
55	Fondant	125	Dušeno meso
60	Pripravi zeleni čaj in otroško hrano	130	Izdelava pudingov
65	Vakuumsko kuhano meso	135	Rjava kuhana živila
70	Priprava punča	140	Kajenje različnih živil
75	Pasterizirajoče tekočine in priprava belega čaja	145	Pečenje rib in zelenjave v foliji
80	Priprava kuhanega vina	150	Pečenje mesa v foliji
85	Priprava skutjega sira in drugi obroki, ki porabljajo čas	155	Testo za cvrtje
90	Priprava rdečega čaja	160	Perutnina za cvrtje
95	Jerebice za kuhanje z mlekom	165	Zrezki za cvrtje
100	Vetrovi in marmelade za kuhanje	170	Ocvrt krompirček in piščančji medaljoni

IV. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Dokazovanje testa
- Naredi fondue
- Pripravi sir, skuto
- Cvtje

- Pasterizirajoče Tekočine
- Pogrevam Otroško Hrano.
- Sterilizacija namizne posode in osebnih predmetov

V. NEOBVEZNA DODATNA OPREMA

Dodatni pribor za REDMOND RMC-M90E in informacije o novosti, ki so na voljo preko www.redmond.company.in in pooblaščenih preprodajalci.

VI. ČIŠČENJU IN VZDRŽEVANJU

Splošna pravila in priporočila

- Pred prvo uporabo multipraktika ali za odpravo vonja hrane po kuhanju je priporočljivo v posodo naliti 0,5 l vode in v njej 15 minut kuhati polovico limone, narezane na rezine, s programom STEAM.
- Če pripomočka dolgo ne uporabljate, ga izklopite. Delovna komora, vključno z ogrevalnim kolutom, skledo, notranjim pokrovom, kondenzacijsko posodo in parnim ventilom, mora biti čista in suha.
- Pred čiščenjem naprave se prepričajte, da je odklopljena in popolnoma hladna. Za čiščenje uporabite mehko krpo in detergent za pomivanje posode.



Med čiščenjem naprave ne uporabljajte robčkov, spužev ali abrazivnih past. Nesprejemljivo je uporabljati tudi kemično agresivne ali druge snovi, ki niso priporočene za uporabo za predmete v stiku z živili.



Ne potopite naprave v vodo ali jo postavite pod vodo!

- Bodite previdni pri čiščenju gumijastih (silikonskih) delov naprave: njihova poškodba ali deformacija lahko povzroči okvaro naprave.

- Telo naprave se lahko očisti, ko postane umazano. Posodo, notranji pokrov, kondenzat in odstranljivi parni ventil je treba po vsaki uporabi očistiti. Kondenzat, ki nastane pri kuhanju v napravi, se po vsaki uporabi naprave odstrani. Po potrebi očistite notranje površine delovne komore.

Čiščenje ohišja

Telo naprave očistite z mehko, vlažno kuhinjsko krpo ali gobo. Možno je uporabiti občutljivo čistilno sredstvo. Da bi se izognili morebitnim madežem zaradi vode in madežev na telesu, vam priporočamo, da obrišete površino do koca.

Čiščenje posode

Skledo lahko očistite tako ročno z mehko gobo in pomivalni detergent, in v pomivalnem stroju (v skladu s priporočili proizvajalca).

Če je močno umazan, vlijte toplo vodo v posodo in pustite, da se namakate nekaj časa, nato pa očistite. Pred namestitvijo v telo naprave obrišite zunanjo površino posode do suhega.

Z rednim delovanjem posode se lahko barva njenega notranjega premaza brez palic popolnoma ali delno spremeni. To ni znak napake v skledi.

Čiščenje notranjega pokrova

Za postopek odstranitve in namestitve notranjega pokrova glejte shemo A4 (stran 7). Za čiščenje glavnih in odstranljivih notranjih pokrovov uporabite vlažno kuhinjsko krpo ali gobico. Preden vstavite notranji pokrov, obrišite površine obeh pokrovov do suhega.

Čiščenje odstranljivega parnega ventila

Parni ventil je nameščen na poseben sedež za zgornjem pokrovu naprave. Za postopek čiščenja glejte shemo A5 (stran 8).



POZOR! Da se prepreči deformacija gumijaste zapore ventila, ga pri odstranjevanju, čiščenju in namestitvi ne obračajte ali potegnite ven.

Odstranjevanje kondenzata

V tem modelu je kondenzata se nabira v posebnih votlini na telo napravo okoli skledo in tokov v posebno posodo, ki se nahaja na zadnji strani naprave. Za čiščenje posode ga sperite pod tekočo vodo v skladu z zgornjimi pravili. Odstranite vso preostalo kondenzacijo v votlini okoli posode s kuhinjsko krpo.

Čiščenje delovne komore

V skladu z navodili iz tega priročnika je verjetnost vstopa tekočine, živinskih delcev ali ostankov v delovno komoro naprave minimalna.

Če znatno kontaminacija je prišlo do površine delovne komore je treba očistiti, da se prepreči nepravilno delovanje ali poškodbe naprave.



Pred čiščenjem delovne komore naprave, se prepričajte, da je naprava je unplugged in popolnoma ohladil!

Strani stene delovne komore, površine za ogrevanje disk in stanovanjske, centralne senzor temperature (ki se nahaja v sredini ogrevanje disk) se lahko očistijo, navlaženo (ne mokral) gobico ali krpo. Če uporabljate detergent, previdno odstranite ostanke, da ne pride do neželenega vonja med poznejšim kuhanjem.

Če tuji predmeti pridejo v vdolbino okoli centralnega senzorja temperature, jih previdno odstranite s pinceto, brez pritiskanja na ohišje senzorjev.

Če je površina ogrevalnega koluta umazana, se lahko uporabi vlažna goba s srednjo trdoto ali sintetična krtača.



Z redno uporabo naprave skozi čas se lahko barva ogrevalnega koluta popolnoma ali delno spremeni. To ni znak okvare in ne vpliva na pravilno delovanje naprave.

Prevoz in skladiščenje

Pred ponovnim delovanjem ali skladiščenjem se vsi deli naprave popolnoma posušijo. Montažni aparat hranite v suhem, prezračujem prostoru, stran od grednih naprav in neposredne sončne svetlobe.

Med prevozom in skladiščenjem ne izpostavljajte naprave za mehanski stres, ki lahko vodi do poškodbe naprave in/ali kršitev paket celovitost.

Pripomoček držite stran od vode in drugih tekočin.

VII. PRED POZIVOM K VROČITVI

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Prkaz prikazuje kodo napake: E1-E4	Okvara sistema, možna Nadzorna plošča ali grelni element	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo
Prkaz prikazuje kodo napake: E5-E7	Sprožila se je samodejna zaščita proti pregretnosti	Naprave ne vklaplajte, ko je posoda prazna! Odklopite aparat iz električnega omrežja, odprite pokrov in počakajte 10-15 minut, da se ohladi, nato pa nadaljujte s kuhanjem Med delovanjem programa MULTI COOK (ko je temperatura večja od 100°C) in programa FRY ne dodajajte vode v posodo Če je pri programu FRY nastavljena temperatura večja od 120°C, v programu MULTI COOK pa večja od 130°C, kuhajte z odprtim pokrovom
Urządzenie nie włącza się	Napajalni kabel ni povezan z napravo in/ali vtičnico	Zagotovite, da je napajalni kabel priključen na ustrezno vstopu na ohišju naprave in vtičnico
	Pokvarjena električna vtičnica	Priključi napravo na delujočo vtičnico
Danie gotuje się zbyt długo	Izpad napajanja	Preveri napajanje. Če ni na voljo, se obrnite na lokalno družbo za dobavo električne energije
	Prekinitev napajanja (raven napetosti je nestabilna ali pod standardom)	Preveri stabilno napetost. Če je nestabilen ali pod standardom, se obrnite na pooblašeno organizacijo
	Med posodo in grelni elementom je tujek (zrna, delci hrane, razbitine itd.)	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Odstrani tujek ali predmete
Para se sprošča pod pokrovom med kuhanjem	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto
	Ogrevalni disk je umazan	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Čist ogrevalni disk
	Tesnost povezave med posodo in notranjim pokrovom je pretrgana	Posoda je nepravilno nameščena v ohišje Pokrov je rahlo zaprt ali pa je pod njim tujek Tesnjenje gume na notranjem pokrovu je umazano, deformirano ali poškodovano

i Če vam ni uspelo odstraniti napak, se obrnite na center.




Okolju prijazno odstranjevanje (OEE0)

Embalaža, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavrzite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstskimi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.

 Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měli tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje jeho životnost.

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Tento přístroj je elektrickým zařízením pro použití v domácnosti. Přístroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě) a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

STOP *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské čňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*

- Po použití, při čištění nebo přemístování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchými rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamožaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

STOP *PAMATUJTE: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Spotřebič používejte v nadmořské výšce do 2000 m.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.

STOP *Je zakázáno ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- 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.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nequalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

STOP *POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.*

Technické parametry

Model.....	RMC-M90E	Povrch nádoby	nepřilnavý keramický
Příkon.....	860-1000 W	LED displej	ano, barevný
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-ohřev	ano
Elektrická bezpečnost	třída I	Celkové rozměry.....	377 × 285 × 240 mm
Objem nádoby.....	5 l	Váha netto.....	3,4 kg

Programy

1. MULTI COOK (VÍCEÚČELOVÉ VAŘENÍ)	6. STEAM (V PÁŘE)	12. PILAF (RIZOTO)
2. OATMEAL (OVESNÁ KAŠE)	7. PASTA (TĚSTOVINY)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TĚSTO)
3. STEW (DUŠENÍ)	8. SLOW COOK (POMALÉ VAŘENÍ)	14. PIZZA
4. FRY (SMAŽENÍ)	9. BOIL (VAŘENÍ)	15. BREAD (CHLĚB)
5. SOUP (POLÉVKA)	10. BAKE (PEČENÍ)	16. DESSERT (MOUČNÍK)
	11. GRAIN (OBILÍ)	17. QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ)

Funkce

Udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev).....	ano, do 24 hodin
Předběžné vypnutí automatického ohřevu	ano
Ohřev jídla.....	ano, do 24 hodin
Odložený start	ano, do 24 hodin

Obsah

Multifunkční hrnec.....	1 ks	Plochá lžice	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Kniha „100 receptů“.....	1 ks
Mřížka pro vaření v páře	1 ks	Držák naběračky/lžice.....	1 ks
Košík s rukojetí pro fritování.....	1 ks	Návod k obsluze	1 ks
Odměrka.....	1 ks	Servisní knížka.....	1 ks
Naběračka.....	1 ks	Napájecí kabel.....	1 ks

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Složení multifunkčního hrnce RMC-M90E (schéma A1, str. 4)

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Poklička | 7. Rukojeť pro přenašení | 13. Fritovací košík |
| 2. Odnímatelné vnitřní víko | 8. Odnímatelný parní ventil | 14. Držák naběračky a lžice |
| 3. Nádoba | 9. Plochá lžice | 15. Napájecí kabel |
| 4. Tlačítko otvírání pokličky | 10. Naběračka | 16. Konejner pro sběr kondenzátu |
| 5. Ovládací panel s displejem | 11. Odměrka | |
| 6. Plášt | 12. Mřížka pro vaření v páře | |

Ovládací panel (schéma A2, str. 5)

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E je vybaven dotykovým panelem s multifunkčním barevným LED displejem.

- Reheat/Cancel („Zrušení/Ohřev“) – Zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení činnosti programu vaření, vyresetování nastavení.
- Time Delay („Odložený start“) – zapnutí režimu nastavení času odloženého startu.
- Temperature („Teplota“) – nastavení hodnoty teploty v programu MULTI COOK.
- Hour („Hodiny“) – volba hodnoty hodin v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
- Min („Minuty“) – volba hodnoty minut v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
- Quick Cook („Rychlé vaření“) – spuštění programu QUICK COOK.
- Menu / Keep Warm („Menu/Automatický ohřev“) – volba automatického programu vaření; prozatímní vypnutí automatického ohřevu.
- Start – zapnutí daného režimu vaření.
- Displej.

Nastavení displeje (schéma A3, str. 6)

- Indikátor provádění automatického programu QUICK COOK.
- Indikátor činnosti programu vaření/ohřevu.
- Indikátor fáze vaření.

- Indikátor zadané teploty v programu MULTI COOK.
- Indikátor činnosti funkce Time Delay.
- Indikátor režimu údajů časovače.
- Časovač.
- Indikátor vybraného automatického programu vaření.

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Opatrně vyjměte výrobek a jeho kompletaci z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály a reklamní samolepky.

⚠ V žádném případě neodstraňujte výstražné samolepky, informační nálepky a tabulku se seriovým číslem výrobku!

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 rychlovarehého hrnce nemají žádné závady, poškození nebo jiné defekty. Mezi vnitřní mísou a nahřívacími elementy nesmějí být cizí předměty.

⚠ POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou mísou za rukojeť.

Nezapínejte přístroj bez vnitřní misky nebo prázdnou misku – v případě náhodného spuštění programu vaření to bude vést ke kritickému přehřátí přístroje nebo k poškození non-stick povlak. Před smažením produktů nalijte do misky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.

STOP POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení rukojetí misky!

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Nastavení doby vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M90E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program (kromě programu QUICK COOK). Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření. Pokud chcete změnit čas:

- Pro zvolení programu vaření stisknutím tlačítka Hour nastavte hodnotu hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
- Stisknutím tlačítka Min nastavíte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlenou změnu hodnoty.
- Chcete-li nastavit dobu vaření menší než jednu hodinu, stiskněte tlačítko Hour na tak dlouho, než dojde k vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka Min nastavte potřebnou hodnotu minut.
- Po dokončení nastavení doby vaření (stále bliká displej) přejděte k dalšímu kroku v souladu s algoritmem vybraného programu vaření. Pro zrušení všech zadaných hodnot, stiskněte tlačítko Reheat/Cancel, poté nastavte celý program vaření znovu.

i Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení.

Pro vaše pohodlí, rozsah času programů vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje činnost programu prodloužit na krátkou dobu, pokud se jídlo neuvařilo v zadanou dobu.

V některých automatických programech začne odpočítání nastavené doby vaření teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu. Například, pokud nalijete studenou vodu a nastavíte v programu STEAM dobu vaření 5 minut, spuštění programu a odpočítávání nastavené doby vaření začne až poté, co voda přijde k varu a vytvoří se dostatek páry v nádobě.

Program PASTA předpokládá přivedení vody k varu, vložení ingrediencí a jejich následné vaření. Na okamžik, kdy voda přijde k varu a bude nutné vložit potraviny, upozorní zvukový signál. Odpočítávání času činnosti programu vaření začne po opakovaném stisknutí tlačítka Start.

Funkce Time Delay („Odložení start“)

Funkce umožňuje nastavit časový interval, po kterém by jídlo mělo být připraveno (v závislosti na době činnosti programu). Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Je třeba vzít v úvahu, že doba zpóźedání musí být delší, než nastavená doba vaření, nebo se program spustí ihned po stisknutí tlačítka Start.

Můžete nastavit čas odloženého startu po výběru automatického programu, po nastavení hodnoty teploty a doby vaření:

1. Stisknutím tlačítka Time Delay zapnete režim nastavení doby po odložení startu. Na displeji se zobrazí nadpis Time Delay a časovač začne blikat.
2. Stisknutím tlačítka Hour postupně změňte hodnotu hodin. Východí formát času – 24 hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
3. Stisknutím tlačítka Min postupně změňte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
4. Chcete-li nastavit čas vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin postupně stisknete tlačítko Hour až do vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka Min nastavte potřebnou hodnotu minut.
5. Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stisknete tlačítko Reheat/Cancel, pak nastavte celý program vaření znovu.
6. Po ukončení nastavení času stisknete a podržíte tlačítko Start několik vteřin. Rozsvítí se indikátor činnosti funkce Time Delay, spustí se program a odpočítá čas.
7. Po stanoveném čase bude jídlo připraveno. Po dokončení programu se automaticky zapne funkce udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev) a rozsvítí se indikátor tlačítka Reheat/Cancel.
8. Pro vypnutí automatického ohřevu stisknete tlačítko Reheat/Cancel. Indikátor tlačítka zhasne.



Funkce odloženého startu je k dispozici u všech automatických programů vaření, s výjimkou programů FRY, PASTA a QUICK COOK. Nedoporučuje se používat funkci Time Delay, pokud recept obsahuje mléčné nebo jiné potravinářské složky (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr, atd.).

Při nastavení času u funkce Time Delay je třeba vzít v úvahu, že odpočítání doby v programu STEAM začne teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu (až voda přijde k varu).

Funkce udržování teploty hotových jídel Keep Warm (automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70-75°C během 24 hodin. Při zapnutém automatickém ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka Reheat/Cancel, na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu. V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím a podržením tlačítka Reheat/Cancel po dobu několika sekund.

Prozatímní vypnutí automatického ohřevu

Zapnutí automatického ohřevu po dokončení činnosti programu vaření není vždy žádoucí. Vzhledem k tomu je v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M90E nabízena možnost včasného vypnutí této funkce během startu nebo činnosti hlavního programu vaření. Za tímto účelem při spuštění nebo činnosti programu stisknete a podržíte tlačítko Menu / Keep Warm několik sekund, dokud indikátor tlačítka Reheat/Cancel nezhasne. Chcete-li znovu automatický ohřev zapnout, stisknete tlačítko Menu / Keep Warm ještě jednou (indikátor tlačítka Reheat/Cancel se rozsvítí).

Funkce ohřívání jídla

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E může být použit pro ohřívání studených jídel. Za tímto účelem:

1. Vložte potraviny do nádoby, tuto vložte do pláště multifunkčního hrnce.
2. Zavřete pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
3. Stisknete a podržíte tlačítko Reheat/Cancel několik sekund do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se odpovídající indikátor na displeji a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřívání.

Přístroj ohřeje jídlo do 70-75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. V případě potřeby je ohřívání možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka Reheat/Cancel několik sekund, dokud nezhasnou odpovídající indikatory na displeji a tlačítku.



Bez ohledu na to, že multifunkční hrnec může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřáté na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Běžné postupy při použití automatických programů



DŮLEŽITÁ INFORMACE! Pokud využíváte zařízení pro vaření vody (např. pro vaření potravin), je ZAKÁZÁNO stanovit teplotu výše než 100°C. To může způsobit přitížení a poruchu zařízení. Z tohoto důvodu je rovněž ZAKÁZÁNO využívat pro vaření vody programy FRY, BREAD, BAKE.

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a tuto vložte do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod rýskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.



Při vaření v multifunkčním hrnci používejte pouze dodanou mísu nebo takovou, která je kompatibilní s tímto modelem. Přešetřte kompatibilitu misy naleznete na www.redmond.com NEPOUŽÍVEJTE žádné jiné kuchyňské potřeby!

NEZPRACOVÁVEJTE jídlo přímo v misě! Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu, deformaci misy a poškození spotřebiče.



3. Zavřete pokličku multifunkčního hrnce tak, že uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.

POZOR! Pokud vaříte při vysokých teplotách pomocí velkého množství rostlinného oleje, vždy ponechte víko zařízení otevřené.



4. Stisknutím tlačítka Menu / Keep Warm zvolte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).

5. Můžete změnit výchozí dobu vaření stisknutím tlačítek Hour a Min.
6. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. Funkce Time Delay není dostupná při použití programů FRY, PASTA a QUICK COOK.

7. Chcete-li spustit program vaření, stisknete a podržíte tlačítko Start po dobu několika sekund, až se rozsvítí indikatory tlačítek Start a Reheat/Cancel. Spustí se nainstalovaný program a odpočítá čas vaření. V programu STEAM odpočítá začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programu PASTA – poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka Start.

8. V případě potřeby je možné předem vypnout funkci automatický ohřev, stisknutím a podržením tlačítka Menu / Keep Warm, dokud nezhasne indikátor tlačítka Reheat/Cancel. Opakované stisknutí tlačítka Menu / Keep Warm tuto funkci znovu zapne. Funkce automatický ohřev není dostupná při použití programů YOGURT/DOUGH a BREAD.

9. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Dále, v závislosti na vybraném programu nebo aktuálním nastavení, přístroj se přepne na automatický ohřev (svítí indikátor tlačítka Reheat/Cancel) nebo pohotovostní režim (bliká indikátor tlačítka Start).

10. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stisknete a podržíte tlačítko Reheat/Cancel po dobu několik sekund.



Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recepty na vaření jídel z příložené knihy, zpracované speciálně pro tento model.

Pokud se očekávaného výsledku nedosáhne, obraťte se na sekci Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na Nejčastěji kladené otázky a získáte potřebná doporučení.

Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program MULTI COOK s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, která otvírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.

CZE

Program MULTI COOK

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu MULTI COOK multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E nahradí řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledáno ve staré kuchyňce nebo na internetu.

Pro vaše pohodlí při vaření jídel je při teplotě do 80°C funkce automatického ohřevu vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně, stisknutím a podržením tlačítka Menu / Keep Warm po dobu několika sekund po spuštění programu vaření, dokud se nerozsvítí indikátor Reheat/Cancel.

Ve výchozím nastavení je v programu MULTI COOK doba přípravy 15 minut, teplota vaření ve výchozím nastavení – 100°C.

Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka Temperature): 35°C – 170°C pro krocích 5°C.

Rozsah ručního nastavení času: 5 minut – 12 hodin s intervalem nastavení 1 minuta pro rozsah do 1 hodiny nebo 5 minut – nad 1 hodinu.



Pokud používáte program MULTI COOK pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.

Program OATMEAL

Doporučuje se pro vaření mléčných kaší. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 10 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Program OATMEAL je určen pro vaření kaše z použitím pasterizovaného nízkotučného mléka. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propláchnout všechny celozrnné obiloviny (ryže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou namažat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snižovat nebo zvyšovat množství ingredience v přísném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zředte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobce, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.



V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu OATMEAL dosažen, můžete použít univerzální program MULTI COOK. Optimální teplota vaření mléčné kaše je 95°C. Množství ingredience a dobu vaření nastavte podle receptu.

Program STEAM

Doporučeno pro vaření zeleniny, ryb, masa, noků, dietních a vegetariánských jídel, dětského jídla v páře. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mířku (je součástí obsahu):

1. Nalijte do nádoby 600-1000 ml vody. Vložte do nádoby mířku pro vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je rozložte na mířce a vložte nádobu do pláště přístroje.
3. Postupujte podle instrukcí ve článku 3-10 „Běžné postupy při použití automatických programů“.



Odpočítávání času činnosti programu vaření začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě.

Pokud nechcete využít automatické nastavení času v daném programu, můžete použít tabulku doporučeného času vaření v páře pro různé potraviny.

Program BREAD

Doporučeno pro pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program poskytuje kompletní cyklus přípravy od kynutí těsta do upečení. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 3 hodiny.

- Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 6 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.
- Při vkládání ingrediencí se ujistěte, aby byly na úrovni pod rýskou 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.
- Je třeba pamatovat na to, že v první hodině činnosti programu probíhá kynutí těsta a pak přímo pečení.



Než mouku použijete, doporučujeme ji prosít pro okysličení a odstranění příměsí.

Neodporujeme používat funkci Time Delay, protože to může mít vliv na kvalitu pečení.

Neotvírejte pokličku multifunkčního hrnce až do konce pečení! Má to vliv na kvalitu upečeného výrobku.

Chcete-li ušetřit čas a zjednodušit přípravu, doporučujeme používat hotové směsi na výrobu chleba.

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odloužený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
MULTI COOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby vaření	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin / 5 min	✓		✓

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odloužený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
OATMEAL	Příprava obilovin s mlékem	10 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh a vícesložkových jídel	1 hodina	20 min – 12 hodin / 5 min	✓		✓
FRY	Smažení masa, ryb, zeleniny a vícesložkových jídel	15 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min			✓
SOUP	Příprava vývarů, zeleninových a studených polévek	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
STEAM	Vaření masa, ryb, zeleniny a dalších potravin v páře	15 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Vaření těstovin vyrobených z různých odrůd pšenice, párků a dalších polotovarů. Po spuštění programu vyčkejte na zvukový signál, informující o vařící vodě, vložte ingredience, zavřete pokličku přístroje a stiskněte tlačítko Start. Spustí se odpočet času vaření.	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Příprava převařeného mléka, konzervovaného masa, kolena, aspiku, tlačének	5 hodin	1 hodina – 8 hodin / 10 min	✓		✓
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečení bábovek, biskvitů, nákytů, koláčů z kynutého a listového těsta	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
GRAIN	Příprava různých obilovin a příloh. Vaření sypkých kaší ve vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
PILAF	Příprava různých druhů rizota (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	1 hodina	20 min – 1 hodina 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Příprava různých druhů jogurtů	8 hodin	6 hodin – 12 hodin / 10 min	✓		
PIZZA	Příprava pizzy	25 min	20 min – 1 hodina / 5 min	✓		✓
BREAD	Příprava chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně fáze kynutí těsta)	3 hodiny	1 hodina – 6 hodin / 10 min	✓		
DESSERT	Příprava různých dezertů z čerstvého ovoce a bobulovin	1 hodina	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rychlá příprava ryže, sypkých kaší ve vodě	Automatické vypnutí po úplném varu vody				✓

III. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny		Způsoby řešení
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.		Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytně nutné. Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádnému zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnící guma na vnější části víka není zdeformovaná.
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.		Nádoba musí být v plášti umístěna rovně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči. Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý.
Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem. Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kusky nebo byly do přístroje vloženy v nevhodných proporcích. Chybně jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy. Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.		Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. Vyberte ingredienci, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.		Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybnosti zkontrolujte hladinu vody během vaření.
Při smažení:	Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje.	Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. Při smažení ve fritéze dodržujte pokyny uvedené v příslušném receptu.
	Nadměrná vlhkost v nádobě.	Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.
Při vaření: vyařování šávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.		Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.
Při pečení (těstě se nepropeklo):	Těstě se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.	Vkládejte do nádoby méně těsta.
	Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.	Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (výpočtu) doby přípravy. Příliš malé kusky ingrediencí.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Vyberte ingredienci, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou.
Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potravin.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Vyberte ingredienci, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omývejte, dokud není voda čistá.
Výrobek tvoří pěnu	Doporučuje se připravit důkladně opláchnout, odstranit ventil nebo vařit s otevřeným víčkem.

POKRM SE PŘIPALUJE

Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. Antiadhezní povrch nádoby je poškozen.	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkratek dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.
Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obrátili.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmážen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dávejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevmazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5–7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkratek dobu přípravy nebo dodržujte pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLHKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (štavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytáhnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABÝLO

Vejce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Vyberte ingredienci, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Těstě s kypícím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymyslíli těsto. Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	

CZE

i Modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech STEW a SOUP se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřívání.

Doporučená doba vaření různých produktů v páře

Potravina	Hmotnost, g (množství)	Množství vody, ml	Doba vaření, min
Vykostěné maso vepřové / hovězí (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Vykostěné maso skopové (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Kuřecí filety (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Masové kuličky / karbenátky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	10/15
Ryba (filé)	500	500	10
Krevety salátové (loupané, vařené a zmrazené)	500	500	5
Brambor (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Mrkev (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Řepa (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Zelenina (mražená)	500	500	10
Vejce	3 ks	500	10

i Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku, a také na vašich chutových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu MULTI COOK

Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)	Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
35	Kynutí těsta, příprava octu	105	Příprava aspíku
40	Příprava jogurtu	110	Sterilizace
45	Kvašení	115	Příprava cukrového sirupu
50	Fermentace	120	Příprava dušeného kolena
55	Příprava cukroví	125	Příprava dušeného masa
60	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	130	Příprava nákypu
65	Příprava masa ve vakuovém balení	135	Pražení hotových jídel do křupava
70	Příprava punče	140	Uzení
75	Pasterizace, příprava bílého čaje	145	Pečení zeleniny a ryb v alobalu
80	Příprava svařeného vína	150	Pečení masa v alobalu

Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)	Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
85	Příprava tvarohu nebo jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření	155	Smažení produktů z kynutého těsta
90	Příprava červeného čaje	160	Smažení drůbeže
95	Příprava mléčných kaší	165	Smažení steaků
100	Příprava sněhových pusinek, džemu	170	Fritování (hranolky, kuřecí nugetky atd.)

IV. DALŠÍ FUNKCE

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Fritování
- Příprava tvarohu, sýrů
- Pasterizace tekutých potravin
- Ohřívání dětského jídla
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

V. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodatečná vybavení nejsou součástí REDMOND RMC-M90E. Pořídít si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webové stránce www.redmond.company.cz či v obchodech autorizovaných prodejců.

VI. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Obecná pravidla a doporučení

- Před prvním použitím multifunkčního hrnce nebo pro odstranění pachů jídla po vaření se doporučuje do misy nalít 0,5 l vody, přidat polovinu citronu nakrájeného na plátky a na 15 minut spustit program STEAM.
- Pokud přístroj nepoužíváte delší dobu, odpojte jej od elektrické sítě. Pracovní komora, včetně topného kotouče, misy, vnitřního víka, kondenzátového kontejneru a parního ventilu, musí být čistá a suchá.
- Před čištěním zařízení se ujistěte, že je odpojené a zcela studené. Pro čištění použijte měkký hadřík a jemný mycí prostředek.



STOP

Při čištění Zařízení nepoužívejte hrubé ubrusy nebo houby nebo brusné pasty. Rovněž je nepřijatelné používat chemicky agresivní nebo jiné látky, které se nedoporučují používat pro předměty ve styku s potravinami.

Neponejte zařízení do vody ani ho nedávejte pod proud vody!

- Při čištění pryžových (silikonových) částí zařízení buďte opatrní: jejich poškození nebo deformace mohou způsobit poruchu zařízení.
- Tělo zařízení lze vyčistit, jak se stane špinavé. Mísa, vnitřní víko, kondenzát a odnímatelný parní ventil musí být po každém použití vyčištěny. Kondenzát vzniklý při vaření v zařízení, odstraňte po každém použití zařízení. Podle potřeby očistěte vnitřní povrch pracovní komory.

Čištění krytu

Očistěte tělo zařízení měkkou, vlhkou kuchyňskou látkou nebo houbou. It is possible to use a delicate cleaning agent. Abyste se vyhnuli možným skvrnám od vody a skvrn na těle, doporučujeme, abyste povrch utřeli suchým způsobem.

Čištění misky

Misku lze vyčistit jak ručně pomocí měkké houby a mycího prostředku na nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními výrobce).

Je-li těžce špinavá, nalijte teplou vodu do misy a nechte se na chvíli namočit, pak čistěte. Před instalací do těla zařízení se ujistěte, že je vnější povrch misky suchý.

Při pravidelném provozu misky se barva vnitřního nelepivého povlaku může zcela nebo částečně změnit. Tohle není známka defektu misky.

Čištění vnitřního víka

Viz schéma **A4** (strana 7) pro postup odstranění a instalace vnitřního víka. Pomocí vlhké kuchyňské látky nebo houby vyčistit hlavní a odnímatelné vnitřní víčka. Před instalací vnitřního víka otřete povrch obou víček suchým.

Čištění odnímatelného parního ventilu

Parní ventil je nainstalován ve speciálním sedadle na horním víku zařízení. Postup čištění viz schéma A5 (strana 8).

STOP *Pozor! Aby nedošlo k deformaci pryžového uzávěru ventilu, nekroute jej při odstraňování, čištění a instalaci.*

Odstránění kondenzátu

V tomto modelu se kondenzát hromadí ve speciální dutině na těle zařízení kolem mísy a teče do speciální nádoby umístěné na zadní straně zařízení. Pro čištění nádoby ji opláchněte pod tekoucí vodou podle výše uvedených pravidel. Odstraňte zbývající kondenzaci v dutině kolem mísy s kuchyňským hadříkem.

Čištění pracovní komory

V přísném souladu s pokyny této příručky, pravděpodobnost, kapaliny, potraviny částice nebo nečistoty vstupující do pracovní komory zařízení je minimální.

Dojde-li k výrazné kontaminaci, je třeba vyčistit povrchy pracovní komory, aby se zabránilo nesprávnému provozu nebo poškození zařízení.

STOP *Před čištěním pracovní komory zařízení se ujistěte, že je spotřebič odpojen a zcela ochlazen!*

Boční stěny pracovní komory, povrch topného kotouče a krytu čidla Ústřední teploty (umístěného uprostřed kotouče) lze vyčistit vlhkostí (nikoli mokrou!) houbou nebo látkou. Pokud používáte prací prostředek, by měl pečlivě odstranit zbytky, aby se zabránilo vzniku nežádoucího zápachu během následné vaření.

Pokud se cizí objekty dostanou do plešávky kolem centrálního teplotního čidla, opatrně je odstraňte pinzetou, aniž byste stiskli skříň čidla.

Pokud je povrch topného kotouče špinavý, je povoleno používat vlhkou středně tvrdou houbu nebo syntetický štětec.

i *Při pravidelném používání zařízení v průběhu času se barva topného disku může zcela nebo částečně změnit. Toto není známkou chybné funkce a neovlivňuje správnou funkci zařízení.*

Doprava a Skladování

Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vyfťete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chráňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením.

Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.

Obal od přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVY

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění
Na displeji se objevila zpráva o chybě: E1 - E4	Systémová chyba, je možná porucha řídicí jednotky nebo ohřívacího elementu	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Pevně zavřete víko a znovu zapojte do sítě
Na displeji se objevila zpráva o chybě: E5 - E7	Byla spuštěna automatická ochrana proti přehřátí	<p>Nezapínejte spotřebič s prázdnou mísou! Odpojte spotřebič od sítě, otevřete víko a nechte 10-15 minut vychladnout, poté pokračujte ve vaření</p> <p>Během vaření s programy MULTI COOK a FRY nepřidávejte do mísy vodu (když je teplota nastavena nad 100°C)</p> <p>Pokud je teplota při programu FRY nastavena nad 120°C a při programu MULTI COOK nad 130°C, vařte s otevřeným víkem</p>

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění
Přístroj nelze zapnout	Přívodní šňůra není zasunuta v přístroji a nebo v zásuvce	Přesvědčte se, že snímací přívodní kabel je zasunut v příslušný konektor na přístroji i v zásuvce
	Nesprávnost elektrické zásuvky	Připojte přístroj do funkční zásuvky
	Není napětí v síti	Zkontrolujte, je-li napětí v síti. Jestli není, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu
Pokrm se připravuje velmi dlouho	Problémy s napětím v síti (napětí v síti kolísá, nebo je níže normy)	Proveďte stabilitu napětí v síti. Jestli je nestabilní, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu
	Mezi mísou a ohřívací element se dostal nežádoucí předmět nebo částky (odpad, kroupy, kousky jídla)	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Odstraňte nežádoucí předmět nebo částky
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usadte mísu rovně, bez pokřivení
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Ohřívací disk je silně zašpiněn	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Vyčistěte ohřívací disk
	Je narušena hermetičnost styku mísy a vnitřní pokličky hrnce	Usadte mísu rovně, bez pokřivení
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Je narušena hermetičnost styku mísy a vnitřní pokličky hrnce	<p>Víko není zakryto pevně, nebo se pod ním nachází nežádoucí předmět</p> <p>Proveďte, nejsou-li mezi víkem a tělesem přístroje nežádoucí předměty nebo částky (odpad, kroupy, kousky jídla). Zavřete vždy víko hrnce do zasklapanutí</p>
	Těsnící gumička na vnitřní pokličce je velmi špinavá, překroucena nebo poškozena	Proveďte stav těsnící gumičky na vnitřní pokličce přístroje. Je možné, že ji je třeba vyměnit

i *Pokud se problém nepodaří vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko*



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)


Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů.

Projete zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

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. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

 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 i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

STOP

UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

STOP

PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Używać urządzenia na wysokości nie większej niż 2000 m.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.

STOP

Zabrania się zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, 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 uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

STOP

UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu

Charakterystyka techniczna

Model.....	RMC-M90E	Pokrycie misy	powłoka antyadhezyjna ceramiczna
Moc.....	860-1000 W	Wyświetlacz	cyfrowy, LED
Napięcie zasilania.....	220-240 V, 50/60 Hz	Grzanie.....	3D
Zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym	klasa I	Wymiary gabarytowe.....	377 × 285 × 240 mm
Pojemność misy	5l	Waga netto	3,4 kg

Programy

1. MULTI COOK (UNIWEKRSALNE GOTOWANIE)	7. PASTA (MAKARON)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
2. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)	8. SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)	14. PIZZA
3. STEW (DUSZENIE)	9. BOIL (GOTOWANIE)	15. BREAD (CHLEB)
4. FRY (SMAŻENIE)	10. BAKE (PIECZENIE)	16. DESSERT (DESER)
5. SOUP (ZUPA)	11. GRAIN (KASZA)	17. QUICK COOK (SZYBKIE GOTOWANIE)
6. STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	12. PILAF (PILAW)	

Funkcje

Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (automatyczne podgrzewanie)	do 24 godzin
Odczajanie funkcji automatycznego podgrzewania potraw	jest
Odczajanie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker	1 szt.	łyżka płaska	1 szt.
Misa	1 szt.	Książka „100 przepisów”	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.	Uchwyt na łyżkę płaską/chochlę	1 szt.
Koszyk z uchwytem do smażenia na głębokim oleju	1 szt.	Instrukcja obsługi	1 szt.
Kubek z miarką	1 szt.	Książka serwisowa	1 szt.
Chochla	1 szt.	Przewód zasilający	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także w parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Budowa modelu (schemat A1, str. 4)

1. Pokrywa	9. łyżka płaska
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	10. Chochla
3. Misa	11. Kubek z miarką
4. Przycisk otwierający pokrywę	12. Naczynie do gotowania na parze
5. Panel sterowania z wyświetlaczem	13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
6. Obudowa	14. Uchwyt na łyżkę płaską/chochlę
7. Uchwyt do przenoszenia	15. Przewód zasilający
8. Zdejmowany zawór wypuszczania pary	16. Pojemnik na skropliny

Panel sterowania (schemat A2, str. 5)

Multicooker REDMOND RMC-M90E wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z wielofunkcyjnym kolorowym wyświetlaczem LED.

1. Reheat/Cancel („Odczajanie / Anuluj”) – włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień.
2. Time Delay („Opóźniony start”) – tryb ustawienia czasu dla funkcji opóźnionego startu.
3. Temperature („Temperatura”) – ustawienie temperatury dla programu MULTICOOK.
4. Hour („Godziny”) – ustawienie godziny w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
5. Min („Minuty”) – ustawienie minut w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
6. Quick cook („Szybkie gotowanie”) – włączenie programu QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm („Menu/Automatyczne podgrzewanie”) – wybór automatycznego programu gotowania; odczajanie funkcji automatycznego podgrzewania.
8. Start – włączenie wybranego trybu gotowania.
9. Wyświetlacz.

POL

Wyświetlacz (schemat **A3**, str. 6)

1. Wskaźnik zakończenia programu automatycznego QUICK COOK.
2. Wskaźnik działania programu gotowania/odgrzewania.
3. Wskaźnik etapów gotowania.
4. Wskaźnik ustawionej temperatury dla programu MULTI COOK.
5. Wskaźnik działania funkcji Time Delay.
6. Wskaźnik trybu pracy timera.
7. Timer.
8. Wskaźnik wybranego automatycznego programu gotowania.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrzeżenie 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!

Pod 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-szybkozwara nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.

! UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypełnionej za uchwyty.

Nie włączaj urządzenia bez wewnętrznej części miski lub puste miski - w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania to doprowadzi do krytycznej przegrzania urządzenia lub uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Przed smażeniem produktów, wlej trochę oleju lub oleju słonecznikowego w misce.

STOP UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyty kubka!

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA**Ustawienie czasu gotowania**

W wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu (oprócz programu QUICK COOK). Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawienia czasu zależą od wyboru programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Po wybraniu programu gotowania ustaw czas pracy urządzenia, naciskając przycisk Hour. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
2. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku Min. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk Hour i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskaźnika czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku Min.
4. Po ustawieniu czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do kolejnego etapu, zgodnie ze schematem wybranego programu gotowania. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk Reheat/Cancel, a następnie ustaw program gotowania od nowa.

i Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych.

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wskaźników. Dzięki temu można przdużyć pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury. Na przykład, jeśli należesz do urządzenia zimną wodę i ustawisz dla programu STEAM

czas gotowania 5 minut, to włączenie programu i odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

Program PASTA przewiduje doprowadzenie wody do stanu wrzenia, wrzucenia do niej składników oraz ich gotowanie. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o zagotowaniu wody oraz o potrzebie dodania składników. Odliczanie czasu pracy programu rozpoczyna się po powtórnym naciśnięciu przycisku Start.

Funkcja Time Delay („Opóźniony start“)

Funkcja pozwala ustawić czas, po jakim potrawa powinna być gotowa (doliczając czas pracy programu gotowania). Czas ten można ustawić w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Należy zwrócić uwagę, że wybrany odcinek czasu powinien być dłuższy niż ustawiony czas gotowania potrawy, w przeciwnym razie program zacznie działać od razu po naciśnięciu przycisku Start.

Czas opóźnionego startu można ustawić po wybraniu programu automatycznego, ustawieniu temperatury oraz czasu gotowania:

1. Naciskając przycisk Time Delay włącz tryb ustawienia czasu opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pokaże się napis Time Delay, a timer zacznie migać.
2. Przez naciśnięcie przycisku Hour zmień czas pracy urządzenia. Ustawiony format czasu – 24 godziny. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku Min. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
4. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk Hour i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskaźnika czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku Min.
5. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk Reheat/Cancel, a następnie ustaw program gotowania od nowa.
6. Po ustawianiu czasu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk Start. Zapali się lampka kontrolna funkcji Time Delay, rozpocznie się działanie programu oraz odliczanie czasu.
7. Po upływie ustawionego czasu potrawa będzie gotowa. Po zakończeniu programu automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury gotowej potrawy (podgrzewanie automatyczne) oraz zapali się lampka kontrolna Reheat/Cancel.
8. Aby wyłączyć podgrzewanie automatyczne, naciśnij przycisk Reheat/Cancel. Lampka kontrolna zgaśnie.

i Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania, za wyjątkiem programów FRY, PASTA i QUICK COOK.

Nie zaleca się korzystania z funkcji Time Delay, jeśli w skład potrawy wchodzi produkty mleczne lub inne szybko psujące się produkty (jajka, świeże mleko, mięso, ser, itp.).

Ustawiając czas dla funkcji Time Delay należy pamiętać, że w programie STEAM odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury (po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw Keep Warm (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja ta włącza się automatycznie zaraz po zakończeniu działania programu gotowania i może ona podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-75°C w ciągu 24 godzin. O działaniu funkcji podgrzewania automatycznego informuje świecąca się lampka kontrolna Reheat/Cancel, na wyświetlaczu następuje odliczanie czasu pracy w danym trybie. W razie konieczności funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk Reheat/Cancel.

Odłączanie funkcji podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie jest zawsze pożądane. Dlatego też w wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E przewidziano możliwość odłączenia danej funkcji przy uruchamianiu lub w trakcie działania podstawowego programu gotowania. W tym celu przy uruchamianiu lub w trakcie działania programu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki lampka kontrolna „Reheat/Cancel” nie zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań, naciśnij przycisk „Menu/Keep Warm” jeszcze raz (lampka kontrolna Reheat/Cancel zapali się).

Funkcja odgrzewania dań

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M90E można używać do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

1. Przetłóć danie do miski, następnie wstaw misę w obudowę urządzenia.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.

- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk Reheat/Cancel aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna na przycisku Reheat/Cancel. Timer zacznie odliczać czas odgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temp. 70-75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę w ciągu 24 godzin. W razie konieczności funkcję odgrzewania można zatrzymać, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk Reheat/Cancel, dopóki nie zgśnie odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku Reheat/Cancel.



Pomimo tego, że wielofunkcyjny multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmianie może ulec smak dania.

OGÓLNE ZASADY UŻYWANIA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH



WAŻNE! Jeśli urządzenie jest wykorzystywane do gotowania wody (na przykład, przy gotowaniu produktów), ZABRANIA SIĘ ustawienie temperatury gotowania powyżej 100°C. To może doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia. W tej przyczynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów BREAD, FRY, BAKE.

- Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
- Umieść składniki w misie urządzenia wielofunkcyjnego, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie miski. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.



Podczas stosowania multicookera używać jedynie miski dołączonej lub kompatybilnej z tym modelem. Kompatybilne miski przedstawiono na stronie www.redmond.company. NIE używać innych przyborów!

NIE przetwarzaj żywności bezpośrednio w misie! Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu, zniekształcenie miski i uszkodzenie urządzenia.

- Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzasknięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
- UWAGA!** Jeśli gotować w wysokiej temperaturze z wykorzystaniem dużej ilości oleju roślinnego, zawsze pozostawić pokrywę otwartą.
- Naciskając przycisk Menu / Keep Warm wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).

- Jeśli sugerowany czas gotowania Państwa nie odpowiada, możesz go zmienić, naciskając przycisk Hour oraz Min.
- W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja Time Delay jest niedostępna dla programów FRY, PASTA oraz QUICK COOK.
- Aby uruchomić program gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk Start, aż nie zapala się lampki kontrolne przycisków Start i Reheat/Cancel. Rozpocznie się działanie wybranego programu i odliczanie czasu przygotowania potrawy. W programie STEAM odliczanie czasu do końca gotowania rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programie PASTA – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownym naciśnięciu przycisku Start.
- W razie potrzeby można wcześniej odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego dań, naciskając i przytrzymując przycisk Menu / Keep Warm, dopóki nie zgśnie lampka kontrolna przycisku Reheat/Cancel. Ponownie naciśnięcie przycisku Menu / Keep Warm włączy daną funkcję. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów YOGURT, DOUGH i BREAD.
- Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku Reheat/Cancel) lub do trybu oczekiwania (migła lampka kontrolna przycisku Start).
- Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk Reheat/Cancel.



Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce, dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M90E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

W dziale Porady dotyczące gotowania można znaleźć odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania.

Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu MULTI COOK z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program MULTI COOK

Program ten przeznaczony jest do przygotowania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi MULTI COOK multicooker REDMOND RMC-M90E

zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie.

Dla Państwa wygody przy gotowaniu potraw w temperaturze do 80°C funkcja podgrzewania automatycznego jest wyłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk Menu / Keep Warm po uruchomieniu programu gotowania, zanim zaświeci się lampka kontrolna Reheat/Cancel.

Sugerowany czas gotowania dla programu MULTI COOK wynosi 15 minut, a sugerowana temperatura gotowania wynosi 100°C.

Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk Temperature) wynosi 35-170°C z dokładnością do 5°C.

Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania wynosi 5 minut – 12 godzin z dokładnością do 1 minuty dla odcinka czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wynoszącego ponad 1 godzinę.



Jeśli używasz program MULTI COOK do gotowania wody (na przykład podczas gotowania produktów), nie należy ustawiać temperaturę gotowania powyżej 100°C.

Program OATMEAL

Zalecany jest do przygotowywania kaszy na mleku. Czas gotowania dla tego programu wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Program OATMEAL przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czystsza;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.



Jeśli przy pomocy programu OATMEAL oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu MULTI COOK. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników oraz czas przygotowywania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program STEAM

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

- Nalej do miski 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
- Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.



Odliczenie czasu pracy programu rozpocznie się po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

Jeśli nie korzystasz z automatycznych ustawień czasu dla danego programu, pomocna będzie tablica zalecanego czasu gotowania różnych produktów na parze.

Program BREAD

Program przeznaczony jest do pieczenia różnego rodzaju chleba z mąki pszennej oraz z dodatkiem mąki żytniej. Program obejmuje pełen cykl przygotowania chleba od odopcywania ciasta do pieczenia. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 6 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

- Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

- Należy pamiętać także, że podczas pierwszej godziny pracy programu odbywa się odpoczywanie ciasta, a następnie pieczenie chleba.



Przed użyciem młki, należy ją przesiać ją, aby ją dobrze napowietrzyć i pozbyć się zanieczyszczeń.

Nie zaleca się używania funkcji Time Delay, gdyż może to wpłynąć na jakość gotowego produktu.

Nie otwieraj pokrywy urządzenia do całkowitego zakończenia procesu pieczenia! Od tego zależy jakość upieczonego chleba.

Aby skrócić czas oraz ułatwić proces pieczenia, zalecamy korzystać z gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
MULTI COOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min.	5 min. – 1 godz. / 1 min. 1 godz. – 12 godz. / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Gotowanie kaszy na mleku	10 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.	✓		✓
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, dodatków i dań wieloskładnikowych	1 godz.	20 min. – 12 godz. / 5 min.	✓		✓
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.			✓
SOUP	Gotowanie rosółu, zup jarzynowych i chłodników	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	✓		✓
STEAM	Gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	15 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	✓	✓	✓
PASTA	Gotowanie makaronów z różnych rodzajów zbóż; gotowanie parówek i innych półproduktów. Po uruchomieniu programu poczekaj na sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia, następnie wrzuć składniki, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk Start. Nastąpi odliczanie czasu do końca pracy programu gotowania.	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.		✓	✓
SLOW COOK	Przygotowanie prażonego młeka, mięsa duszonego, mięsa lub ryby w galarecie	5 godz.	1 godz. – 8 godz. / 10 min.	✓		✓
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	40 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	✓		✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekanki, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	✓		✓
GRAIN	Gotowanie kasz i dodatków do dań. Gotowanie kaszy na wodzie	35 min.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	✓		✓

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
PILAF	Gotowanie różnego rodzaju pilawu (z mięsem, z rybą, z drobiem, z warzywami)	1 godz.	20 min. – 1 godz. 30 min. / 10 min.	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Przyrządzanie różnego rodzaju jogurtów	8 godz.	6 godz. – 12 godz. / 10 min.	✓		
PIZZA	Przyrządzanie pizzy	25 min.	20 min. – 1 godz. / 5 min.	✓		✓
BREAD	Pieczenie chleba z mąki żytniej i pszennej (łącznie z etapem odprężenia ciasta)	3 godz.	1 godz. – 6 godz. / 10 min.	✓		
DESSERT	Przyrządzanie różnych deserów ze świeżych owoców	1 godz.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Szybkie gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie	Automatycznie wyłączanie po całkowitym gotowaniu wody				✓

III. VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerze, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. Zamknij pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	Misa powinna być wstawiona w obudowę urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym.	Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.	Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.

Możliwe przyczyny problemu		Rozwiązanie
Smażenie:	Do misy nalano zbyt dużo oleju.	W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. W przypadku smażenia na głębokim oleju należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
	Nadmiar plynu w misie.	Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.		Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Państwa przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopieka):	Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.
	Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem włóż do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZYGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popelniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiła mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą.
Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. nieodkładnie przemyle, itp.). Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.
Produkt tworzy pianę	Zaleca się dokładnie umyć produkt, zdjąć zawór lub przygotować z otwartą pokrywą

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona jest nieprzywierająca powłoka misy.	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zaleciana w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.

Duszenie: zbyt mało plynu w misie.	Nalewaj do misy więcej plynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało plynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji plynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5-7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar plynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo plynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upekczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popelniono błędy przy dodawaniu składników.	

i W multicookerze REDMOND w programie STEW i SOUP w przypadku zbyt małej ilości plynu w misy włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
Filet z wiewprzowiny / wotowiny (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
Filet z baraniny (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
Filet z kurczaka (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Pulpety / kottlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10/15
Ryba (filet)	500	500	10
Krewetki do sałatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5
Ziemiaki (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
Marchew (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
Burak (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
Warzywa (mrożone)	500	500	10
Jajko	3 szt.	500	10

i Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu MULTI COOK

Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)	Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)
35	Wyrastanie ciasta;	105	Pilaw;
40	Przygotowanie jogurtu;	110	Sterylizacja;
45	Zakwas;	115	Przygotowanie syropu cukrowego;
50	Fermentacja;	120	Golonka;
55	Gotowanie ryb i owoców morza w opakowaniu próżniowym, przygotowanie lukru;	125	Przygotowanie zaprawy z mąki do zup i sosów;
60	Gotowanie kurczaka w opakowaniu próżniowym, przygotowanie zielonej herbaty lub posiłków dla dzieci;	130	Zapiekanki;
65	Gotowanie w opakowaniu próżniowym;	135	Smażenie owoców;
70	Poncz;	140	Wypieki drożdżowe;
75	Pasteryzacja, herbata biała;	145	Zapiekanie warzyw i ryby (w folii);
80	Grzane wino;	150	Zapiekanie mięsa (w folii);
85	Twaróg;	155	Pieczenie pizzy;
90	Czerwona herbata;	160	Smażenie drobiu;
95	Kasze na mleku;	165	Smażenie steków;
100	Zupy, bezy, konfitury, duszenie lub gotowanie warzyw i mięsa;	170	Przygotowanie nuggetsów, frytek;

IV. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Przygotowanie founde
- Smażenie na głębokim oleju
- Robienie twarogu, sera
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

V. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do REDMOND RMC-M90E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company.pl lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VI. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Ogólne zasady i zalecenia
- Przed pierwszym zastosowaniem multicookera lub w celu wyeliminowania zapachu żywności po gotowaniu zaleca się wlać 0,5 litra wody do miski i przetworzyć potowę cytrny pokrojonej w plastry w misie przez 15 minut przy użyciu programu STEAM.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć go od sieci. Komora robocza, w tym grzejny dysk, kielich, pokrywę wewnętrzną, zbiornik kondensatu i pary zawór, musi być czysta i sucha.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci i całkowicie ostygło. Do czyszczenia należy używać miękkiej szmatki i delikatna płyn do mycia naczyń.



Nie używać szorstkich ściereczki lub gąbki lub ściernych pasty podczas czyszczenia urządzenia. Również niedopuszczalne jest używanie jakichkolwiek agresywnych chemicznie lub innych substancji, które nie są dopuszczone do stosowania dla obiektów mających kontakt z żywnością.



Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie i nie stawiać go pod strumień bieżącej wody!

- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia gumowych (silikonowych) części urządzenia: ich uszkodzenie lub odształcenie może doprowadzić do awarii urządzenia.

- Obudowa urządzenia można zczyścić w miarę zabrudzenia. Miska, pokrywa wewnętrzna, zbiornik kondensatu i wymienny zawór parowy muszą być czyszczone po każdym użyciu. Kondensat, który w trakcie gotowania w urządzeniu, usuwają po każdym użyciu urządzenia. W razie potrzeby oczyścić wewnętrzne powierzchnie komory roboczej.

Czyszczenie obudowy

Wyczyść obudowę urządzenia miękką, wilgotną kuchenną szmatką lub gąbką. Możliwe jest korzystanie z delikatnego środka czyszczącego. Aby uniknąć ewentualnych plam od wody i płam na cieple, zaleca się wytrzeć powierzchnię do sucha.

Czyszczenie miski

Miskę można myć zarówno ręcznie za pomocą miękkiej gąbki i płynu do mycia naczyń, jak i w zmywarce do naczyń (zgodnie z zaleceniami producenta).

Jeśli jest bardzo brudny, nalej do miski ciepłej wody i pozostaw na jakiś czas zamoczone, a następnie wyczyść. Należy wytrzeć zewnętrzną powierzchnię miski do sucha przed zainstalowaniem jej w obudowę urządzenia.

Przy regularnej eksploatacji miski kolor jej wewnętrznej powłoki zapobiegającej przywieraniu może całkowicie lub częściowo zmienić. To nie jest oznaką usterki miski.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywy

Procedura demontażu i montażu osłony wewnętrznej przedstawiono na schemacie A4 (strona 7). Użyj wilgotnej kuchennej ściereczki lub gąbki do czyszczenia podstawowych i wymiennych wewnętrznych pokryw. Przed zamontowaniem osłony wewnętrznej wytrzeć powierzchnie obu pokryw do sucha.

Czyszczenie wymiennego zaworu parowego

Parowy zawór zamontowany w specjalnym siedle na górnej pokrywie urządzenia. Skontaktuj się z schemacie A5 (strona 8) dla procedury czyszczenia.



Uwaga! Aby uniknąć deformacji gumowego uszczelnienia zaworu, nie należy i nie wyciągać go podczas demontażu, czyszczenia i instalacji.

Usuwanie skroplin

W tym modelu kondensat gromadzi się w specjalnym zagłębieniu na obudowie urządzenia wokół miski i spływa do specjalnego pojemnika znajdującego się z tyłu urządzenia. Aby wyczyścić pojemnik, przepłukać go pod bieżącą wodą, zgodnie z podanymi powyżej zasadami. Usunąć resztki kondensatu w jamie wokół miski z pomocą kuchennych tkaniny.

Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu instrukcji w niniejszej instrukcji prawdopodobieństwo przedostania się płynów, cząstek żywności lub odpadów w komorze roboczej urządzenia jest minimalne.

Przy znacznym zanieczyszczeniu powierzchni roboczej kamery muszą być czyszczone, aby uniknąć nieprawidłowego działania lub uszkodzenia urządzenia.



Przed czyszczeniem komory roboczej urządzenia upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci i całkowicie ostygło!

Ściany boczne komory roboczej powierzchni grzejnego płyty i obudowa Głównego czujnika temperatury (znajdującego się w środku grzejnego płyty) mogą być oczyszczone, nawilżone (nie mokra!) gąbką lub szmatką. Jeśli używasz detergentu, należy starannie usunąć pozostałości, aby uniknąć pojawienia się niepożądanego zapachu podczas dalszego gotowania.

Jeśli obce przedmioty wchodzi w szczelinę wokół głównego czujnika temperatury, delikatnie usunąć je pęsetą, nie za pomocą pryzyków na obudowie czujnika.

Jeśli powierzchnia grzejnego płyty jest zabrudzona, należy używać wilgotnej gąbki o średniej twardości lub syntetycznego pędzla.



Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem kolor grzejnego płyty mogą być częściowo lub całkowicie zmienić. Nie oznacza to usterki i nie ma wpływu na prawidłową pracę urządzenia.

Transport i Magazynowanie

Jeśli na wewnętrznych ściankach urządzenia powstały naloty lub osady, to należy użyć preparatu przeznaczonego do usuwania nalotów z urządzeń domowych. Należy stosować się do wskazówek producenta preparatu.

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych.

Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1 - E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odcłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E5 - E7	Zadziałało automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem	Nie włączać urządzenia z pustą misą! Odcłączyć urządzenie od źródła zasilania, otworzyć pokrywę i zostawić je do ostygnięcia przez 10–15 minut, aby kontynuować gotowanie Nie dodawać wody do misy przy aktywnych programach MULTI COOK (gdy temperatura jest ustawiona powyżej 100°C) i FRY Jeżeli temperatura jest ustawiona powyżej 120°C w programie FRY i powyżej 130°C w programie MULTI COOK, należy gotować z otwartą pokrywą
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne jest gniazdo	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazda
	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź, czy jest napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do firmy, dostarczającej energię elektryczną do Twojego domu.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmietanie, kasza, kawałki jedzenia)	Odcłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Usuń przedmiot postronny lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odcłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Oczyszcz tarczę grzewczą
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para.	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Pokrywa jest zamknięta nieuszczelnienie lub dostał się pod nią przedmiot postronny	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmietanie, kasza, kawałki jedzenia), usuń je. Zawsze zamykaj pokrywę multicookera do przyknięcia
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany.



Ważne! Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego REDMOND.




Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utyliczacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomożesz Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynisz się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

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.

 Pažljivo pročitajte sva uputstva pre upotrebe i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Pažljivim pridržavanjem ovih uputstava možete znatno produžiti radni vek uređaja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

VAŽNE SIGURNOSNICE

- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve kvarove nastale upotrebom ovog proizvoda na način koji nije u skladu sa tehničkim ili bezbednosnim standardima.
- Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za moguće posledice.
- Pre uključivanja u uređaj proverite da li napon strujnog kruga odgovara radnom naponu uređaja (pogledajte tehničke specifikacije ili pločicu proizvođača na uređaju).
- Koristite produžni kabel dizajniran za potrošnju energije uređaja jer neusklađenost parametara može rezultirati kratkim spojem ili izbijanjem požara.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uređaj priključite samo na ispravno postavljenu tačku napajanja. Ako to ne učinite, može doći do opasnosti od električnog udara. Koristite samo uzemljene produžne kablove.

STOP *OPREZ! Dok se koristi uređaj se zagreva! Treba voditi računa da tokom rada ne dodirujete kućište, posudu ili bilo koje druge metalne delove. Proverite da li su ruke zaštićene pre rukovanja sa uređajem. Da biste izbegli opekotine, ne nagnite se nad aparat dok otvarate poklopac.*

- Isključite aparat iz napajanja nakon upotrebe, pre čišćenja ili premeštanja. Uklonite kabl za napajanje suvim rukama držeći ga za utikač, a ne za kabl.
- Ne stavljajte kabl u okvire vrata ili na izvore toplote. Ne izvrtajte i ne savijajte kabl za napajanje, proverite da nije u kontaktu sa oštrim predmetima, uglovima i ivicama nameštaja.

STOP *NAPOMENA: oštećenje kabla može dovesti do kvara koji neće biti pokriveni garancijom. Ako je kabl oštećen ili mu je potrebna zamena, obratite se ovlašćenom servisnom centru da biste zamenili kabl.*

- Nikada ne postavljajte uređaj na meke površine i ne prekrivajte ga kako biste sprečili otvore za prozračivanje.
- Ne koristite uređaj na otvorenom, da sprečite da voda ili bilo koji strani predmet ili insekt proдре u uređaj. To može dovesti do ozbiljnih oštećenja uređaja.
- Koristite uređaj na visini ne većoj od 2000 metara.
- Uvek isključite uređaj iz napajanja i ostavite da se ohladi pre čišćenja. Pridržavajte se uputstava za čišćenje i opšta održavanja prilikom čišćenja uređaja.

STOP *NE uranjajte uređaj u vodu i ne perite ga u tekuću vodu!*

- Ovaj aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim ili mentalnim teškoćama ili oni koji nemaju iskustva i znanja samo pod uslovom da im se pruži nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja na siguran način i da shvate opasnosti koje uključuju. Deca se ne bi trebalo igrati sa uređajem. Držite aparat i kabl za napajanje van dohvata dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne bi trebalo da rade deca bez nadzora.
- Ambalažni materijal (film, pena itd.) Može biti opasan za decu. Opasnost od gušenja! Pakovanje čuvajte van dohvata dece.
- Nije dopuštena bilo kakva modifikacija ili prilagođavanje proizvoda. Sve popravke treba obaviti u ovlašćenom servisnom centru. Ako to ne učinite, može doći do loma uređaja, oštećenja imovine ili fizičkih povreda.

STOP *OPREZ! Ne koristite uređaj u slučaju da je uočena bilo kakva oštećenja!*

Tehniška specifikacija

Model.....	RMC-M90E	Posuda.....	keramika bez lepljenja
Ulaz snage.....	860-1000 W	displej.....	LED, boja
Napon napajanja.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D grijanje.....	dostupno
Električna bezbednosna.....	klasa I	Dimenzije.....	377 × 285 × 240 mm
Kapacitet posude.....	5 l	Neto težina.....	3,4 kg

Programi

1. MULTI COOK (MULTIKUVAR)	7. PASTA (TESTENINA)	13. YOGURT / DOUGH (JOGURT / TE- STO)
2. OATMEAL (OVŠENA KAŠA)	8. SLOW COOK (SPORO KUVANJE)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (GULAŠ)	9. BOIL (ČIR)	15. BREAD (HIEB)
4. FRY (PRŽITI)	10. BAKE (ISPEĆI)	16. DESSERT (DEŠERT)
5. SOUP (SUPA)	11. GRAIN (ZRNO)	17. QUICK COOK (BRZO KUVANJE)
6. STEAM (PARA)	12. PILAF (PILAF)	

Funkcije

Funkciju Keep Warm.....	do 24 sata
Onemogućavanje Keep Warm unapred.....	dostupno
Funkcija zagrevanja.....	do 24 sata
Funkcija odlaganja vremena.....	do 24 sata

Set isporuke

Multicooker.....	1 kom	Lopatica za mešanje.....	1 kom
Posuda.....	1 kom	Držač kašike / vesla.....	1 kom
Kontejner za pare.....	1 kom	Kabl za napajanje.....	1 kom
Korpa za prženje.....	1 kom	Kuvarna knjiga.....	1 kom
Merna čaša.....	1 kom	Uputstvo za upotrebu.....	1 kom
Kašika za serviranje.....	1 kom	Servisna knjižica.....	1 kom

U skladu sa politikom kontinuiranog unapređenja, proizvođač zadržava pravo da bez ikakve najave unapredi dizajn, ambalažu ili tehničke specifikacije proizvoda. Specifikacija dozvoljava grešku od ± 10%.

Lista Delova (A1, str. 4)

1. Gornji poklopac	7. Drška za nošenje	13. Korpa sa dubokim prženjem
2. Uklonite unutrašnji poklopac	8. Ukloni ventil za paru	14. Držač kašike / vesla
3. Posuda	9. Mešanje podmetača	15. Kabl za napajanje
4. Dugme za otpuštanje poklopca	10. Kašika za serviranje	16. Kontejner za sakupljanje kondenzata
5. Upravljačka ploča sa displejom	11. Merna šolja	
6. Kucište	12. Kontejner na pare	

Kontrolna Tabla (A2, str. 5)

Multicooker REDMOND RMC-M90E je opremljen kontrolnom pločom osetljivom na dodir sa multifunkcijskim displejom u boji.

- Dugme Reheat/Cancel deaktivira / ponovo aktivira funkciju ponovnog zagrevanja, prekida program i otkazuje sva podešavanja.
- Dugme Time Delay koristi se za ulazak u režim podešavanja vremena u funkciji Time Delay (Vrijeme odlaganja).
- Dugme Temperature koristi se za podešavanje temperature u MULTI COOK.
- Dugme Hour koristi se za podešavanje sati u podešavanju režima vremena odlaganja.
- Dugme Min koristi se za podešavanje minuta u podešavanju režima vremena odlaganja.
- Dugme QUICK COOK pokreće program QUICK COOK.
- Dugme Menu / Keep Warm služi za odabir automatskog programa za kuvanje i unapred onemogućavanje funkcije Keep Warm.
- Dugme Start pokreće program kuvanja.
- Displej.

Displej (A3, str. 6)

- Indikator programa QUICK COOK
- Operativni program / Indikator ponovnog zagrevanja

- Indikator faze kuvanja
- Indikator temperature MULTI COOK
- Indikator Time Delay
- Pokazatelj rada tajmera
- Tajmer
- Izabrani indikator programa

I. PRETHODNO DO PRVE UPOTREBE

Pažljivo izvadite multicooker i njegove dodatke iz pakovanja. Odložite sve ambalažne materijale.



Suočavajte sve oznake upozorenja, uključujući identifikacionu nalepnicu sa serijskim brojem, koja se nalazi na kucištu.

Nakon transporta ili skladištenja na niskim temperaturama pustite aparat da ostane na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre upotrebe.



Obrišite kucište uređaja mekom, vlažnom krpom. Isperite unutrašnju posudu toplom sapunom i temeljno se osušite. Miris pri prvoj upotrebi uređaja je normalan i ne ukazuje na kvar. U tom slučaju očistite uređaj, sledeći „Čišćenje i Održavanje“. Postavite aparat na čvrstu, ravnomernu površinu tako da para iz ventila ne dođe u dodir sa tapetama, ukrasnim oblogama, elektronskim uređajima ili drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni od velike vlažnosti ili Temperature. Pre upotrebe, proverite da nema spoljnih čipova ili drugih oštećenja na spoljašnjim ili vidljivim unutrašnjim delovima multi-kukera. Između posude i grejnog elementa ne sme biti ništa.



PAŽNJA! Zabranjeno je dizati uređaj sa napunjenom posudom za ručicu.

Ne uključujte uređaj bez instalirane posude ili s praznom posudom unutra. U slučaju slučajnog pokretanja programa za kuvanje, može doći do kritičnog pregrevanja ili oštećenja premaza protiv lepljenja. Pre prženja, sipajte unutra malo biljnog ili suncokretovog ulja.



PAŽNJA! Zabranjeno je dizati uređaj za ručke posude!

II. POSLOVANJE**Podešavanje vremena kuvanja**

Multicooker REDMOND RMC-M90E omogućava ručno prilagođavanje vremena kuvanja, koje je zadano u zadatku za svaki program (osim QUICK COOK). Raspon podešavanja vremena i interval zavise od odabranog programa kuvanja. Da biste podesili:

- Izaberite program kuvanja. Pritisnite tiskvu Hour više puta da podesite sate. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
- Pritisnite tiskvu Min više puta za podešavanje minuta. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
- Da biste podesili vreme kuvanja kraće od jednog sata, pritisnite taster Hour da biste se vratili na nulu. Podesite minute pomoću dugmeta Min.
- Kada je podeseno vreme (ekran neprestano treperi) pređite na sledeću fazu u skladu sa odabranim programom. Da biste otkazali sva podešavanja, pritisnite dugme Reheat/Cancel i resetujte.



VAŽNO! Ručno prilagođavanje vremena kuvanja uzimate u obzir interval podešavanja vremena i interval odabranog programa, dat u tabeli zadatih postavki.

Radi vaše udobnosti, raspon vremena kuvanja u svim programima započinje minimalnim podešavanjem, omogućavajući vam produženje radnog vremena programa, ako jelo nije podgrijano.

U određenim automatskim programima odbrojavanje počinje tek kada uređaj dostigne svoju radnu temperaturu. Npr. Ako podesite program STEAM na 5 minuta, odbrojavanje programa započinje tek kada voda dođe do pune ključanja, obezbeđujući dovoljno pare.

Vreme kuvanja programa PASTA obuhvata vremensko razdoblje koje je potrebno da se voda zakuha i da se sastojci kuhaju. Uređaj proizvodi zvučni zvuk nakon ključanja koji vas alarmira da stavite sastojke u posudu. Pritisnite dugme Start da biste započeli odbrojavanje.

Funkcija Time Delay (Vrijeme odlaganja)

Ova funkcija omogućava podešavanje programa da se završi u određeno vreme. Vreme kuvanja može da se odloži za period od 10 minuta do 24 sata sa intervalima od 10 minuta. Ako podesite funkciju odlaganja vremena, uzimate u obzir vreme

kuvanja programa. Vreme kašnjenja treba da bude duže od vremena kuvanja odabranog programa; inače se program pokreće odmah nakon što pritisnete Start.

Kada je izabran automatski program i podešavaju se Temperature i vreme kuvanja, možete podesiti Time Delay:

1. Pritisnite dugme Time Delay (Vrijeme odlaganja) da biste ušli u režim podešavanja Time Delay. Prikazane su reči Time Delay. Tajmer treperi.
2. Pritisnite tipku Hour više puta kako biste prilagodili sate u formatu od 24 sata. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
3. Pritisnite tipku Min više puta za podešavanje minuta. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
4. Ako trebate podesiti kašnjenje kraće od 1 sata, nekoliko puta pritisnite taster «Hour» da biste se resetovali na nulu i prilagodite minute pomoću dugmeta Min.
5. Da biste otkazali podešavanja, pritisnite taster Reheat/Cancel i resetujte.
6. Nakon podešavanja vremena pritisnite i držite pritisnutim dugme Start. Indikator funkcije Time Delay svetli. Postavljeni program počinje da radi i odbrojavanje počinje.
7. Vaš obrok će biti spreman kada istekne određeno vreme. Kada program završi, uređaj se automatski prebacuje na Keep Warm (lampica dugmeta Reheat/Cancel svetli).
8. Pritisnite dugme Reheat/Cancel da biste otkazali Keep Warm. Indikator dugmeta se isključuje.

i Funkcija Time Delay dostupna je u svim automatskim programima osim FRY, PASTA i QUICK COOK.

Ne preporučuje se upotreba funkcije Time Delay ako se koriste mlečni proizvodi i drugi pokvarljivi proizvodi (jaja, sveže mleko, meso, sir itd.).

Podešavanje Time Delay u programu STEAM imajte na umu da odbrojavanje počinje tek kada uređaj dostigne svoju radnu temperaturu (voda potpuno zavre).

Funkciju Keep Warm

Funkcija se automatski aktivira na kraju programa kuvanja. Kada se program završi, Temperature obroka (70–75°C) održava se tokom perioda do 24 sata.

Indikator dugmeta Reheat/Cancel svetli i prikazuje se Keep Warm.

Pritisnite i držite taster Reheat/Cancel da biste onemogućili funkciju.

Onemogućavanje unapred onemogućivanja Keep Warm

Automatsko aktiviranje funkcije Keep Warm na kraju programa ponekad može biti nepoželjno. REDMOND RMC-M90E omogućava da unapred onemogućite funkciju tokom podešavanja programa ili tokom njegovog rada. Pritisnite i držite taster Menu/Keep Warm da biste otkazali funkciju. Indikator dugmeta Reheat/Cancel se isključuje. Da biste ponovo aktivirali funkciju, pritisnite i držite taster Menu/Keep Warm (indikator dugmeta Reheat/Cancel gasi se).

Funkcija Reheat (Zagrevanja)

REDMOND RMC-M90E može se koristiti za zagrevanje hladnih obroka. Za zagrevanje:

1. Stavite proizvode u posudu. Postavite posudu unutar uređaja.
 2. Zatvorite poklopac dok ne klikne na mesto i uključite jedinicu.
 3. Pritisnite i zadržite tipku Reheat/Cancel nekoliko sekundi dok se ne čuje zvučni zvuk. Odgovarajući indikatori se pale i započinje proces ponovnog zagrevanja. Tajmer započinje odbrojavanje.
- Obrok će se zagrevati do 70–75°C, a Temperature će se održavati naredna 24 sata. Da biste otkazali funkciju, pritisnite i držite dugme Reheat/Cancel. Odgovarajući pokazatelji nestaju.

💡 Funkcija može raditi tokom 24 sata, međutim, preporučujemo je da je koristite umereno jer produžena toplotna izloženost ponekad može uticati na karakteristike okusa obroka.

Standardni Postupak Rada za Automatske Programe

⚠️ VAŽNO! Kada koristite uređaj za klućanje vode (na primer, kada kuvate proizvode), NE postavljajte temperaturu kuvanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja. Iz istog razloga, NE upotrebljavajte programe BREAD, FRY i BAKE da biste zakuhalu vodu.

1. Izmerite sastojke prema receptu.
2. Stavite ih u posudu. Proverite da li su svi sastojci uključujući tečnost ispod oznake skale koja označava maksimalni kapacitet. Postavite posudu unutar uređaja. Posuda i grejni element moraju čvrsto da se uklapaju.

STOP Koristite samo posudu koju ste dobili ili koja je kompatibilna sa ovim modelom kada koristite multicooker. Pogledajte kompatibilne posude na www.redmond.company. Nemojte koristiti ni jedan drugi pribor!

Ne obrađujte hranu direktno u činjiji! To može oštetiti neelastični premaz, deformisati posudu i oštetiti uređaj.

3. Zatvorite poklopac dok ne klikne na svoje mesto. Priključite uređaj.
- ⚠️** PAŽNJA! Ako kuvate na visokim Temperaturema sa puno biljnog ulja, uvek ostavite poklopac otvoren.
4. Više puta pritisnite taster Menu/Keep Warm da biste izabrali program (svetli odgovarajući indikator).
5. Pomoću dugmeta Hour i Min podesite vreme postavljeno prema zadanim postavkama za svaki program.
6. Po potrebi podesite funkciju za odlaganje vremena. Funkcija Time Delay nije dostupna u programima FRY, PASTA i QUICK COOK.
7. Pritisnite i držite dugme Start. Pobjavljuju se lampice dugmeta Start i Reheat/Cancel. Postavljeni program počinje da radi i odbrojavanje počinje. Odbrojavanje programa STEAM započinje tek kada voda potpuno zavre, obezbeđujući dovoljno pare. U PASTA – nakon što voda potpuno zavre, dodaju se proizvodi i pritisne dugme Start.
8. Pritisnite i držite taster Menu/Keep Warm da biste prethodno onemogućili funkciju Keep Warm (indikator dugmeta Reheat/Cancel ugasio). Pritisnite taster Menu/Keep Warm da biste ponovo aktivirali funkciju. Funkcija Keep Warm nije dostupna u programima YOGURT / DOUGH i BREAD.
9. Kada istekne vreme za kuvanje, uređaj proizvodi zvučni zvuk. U zavisnosti od vaših podešavanja, uređaj prelazi u Keep Warm (svetli indikator dugmeta Reheat/Cancel) ili ulazi u režim pripravnosti (indikator Start treperi).
10. Da biste prekinuli proces kuvanja u bilo kojoj fazi, da biste otkazali podešeni program ili pritisnite Keep Warm funkciju, pritisnite i držite dugme Reheat/Cancel.

📖 Za visokokvalitetne rezultate nudi se korišćenje recepta za kuvanje iz knjige recepta koji se isporučuje uz multicooker REDMOND RMC-M90E i posebno je razvijen za ovaj model.

Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak Saveti za kuvanje, gde možete pronaći odgovore na najčešće postavljena pitanja i dobiti potrebne preporuke.

Ako niste postigli željeni rezultat koristeći automatske programe, pokušajte svestrani program pod nazivom MULTI COOK, koji sadrži širok raspon podešavanja vremena i temperature. Ovaj program pruža beskrajne mogućnosti za nove kulinarne eksperimente

Program MULTI COOK

Ovaj program se može koristiti za kuvanje bilo kojeg obroka uz vaše lično podešavanje vremena i temperature. REDMOND RMC-M90E sa programom MULTI COOK moći će da zameni veliki broj kuhinjskih uređaja. Sada se svaki recept, bilo iz porodične kuvarске knjige ili sa Interneta, može prilagoditi vašem multicookeru.

Radi vaše udobnosti, uređaj se na kraju programa automatski ne prebacuje na Keep Warm ako je Temperature pečenja bila niža od 80°C. Može se ručno ponovo aktivirati pritiskom i držanjem dugmeta Menu/Keep Warm odmah nakon pokretanja programa. Indikator dugmeta Reheat/Cancel svetli.

Raspon podešavanja temperature (koristite dugme Temperature za podešavanje) je od 35 do 170°C sa intervalima od 5°C. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 12 sati sa sledećim intervalima: manje od 1 sata – 1 minut, preko sata – 5 minuta.

STOP Ako MULTI COOK koristite za kipuću vodu (na primer, za kuvanje proizvoda), ZABRANJENO je da postavite temperaturu kuvanja iznad 100°C.

Program OATMEAL

Ovaj program se preporučuje za kuvanje različitih kaša sa mlekom. Podrazumevano vreme programa je 10 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena je od 5 minuta do 1,5 sata sa intervalima od 1 minute.

Program OATMEAL se preporučuje za kuvanje raznih zobenih kaša pomoću pasterizovanog mleka sa malo masti. Da ne biste zavreli, preporučujemo vam da uradite sledeće:

- zmo dobro isperite pre kuvanja;
- podmažite stranice posude maslacem;
- sledite proporcije predložene u knjizi recepta. Povećajte ili smanjite količinu sastojaka proporcionalno;
- upotrebom celog mleka ga razblažite do pola sa vodom.

Rezultati kuvanja mogu se razlikovati u zavisnosti od mesta porekla i proizvođača korišćenih proizvoda.

Ako niste uspešli da postignete željeni rezultat, obratite se poglavlju „Saveti za Kuvanje“ da biste dobili potrebne preporuke o kuvanju ili koristite višenamenski program MULTI COOK. Podesite temperaturu od 95°C. Pridržavajte se proporcija i podešavanja vremena kuvanja navedenih u receptu.

Program STEAM

Ovaj program se preporučuje za parenje mesa, ribe, povrća i dečijih obroka. Podrazumevano vreme programa je 15 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 2 sata sa intervalima

od 5 minuta. Koristite rezervoar za parenje koji ste dobili za parenje hrane.

1. Sipajte 600–1000 ml vode u posudu. Stavite posudu za parenje unutra.
2. Izmerite sastojke i stavite ih u posudu. Postavite posudu unutar uređaja. Posuda i grejni element moraju čvrsto da se uklapaju.
3. Sledite korake 3 do 10 dani u „Standardni Postupak Rada za Automatske Programe“.



Odbrojavanje programa ne započinje sve dok uređaj ne postigne radnu temperaturu (voda potpuno zavre).

Ako želite prilagoditi zadate postavke programa, savetujemo konsultaciju sa tablicom preporučenih postavki vremena za pare za različite proizvode.

Program BREAD

Ovaj program se preporučuje za pečenje hleba od belog i pšeničnog raži. Program obuhvata kompletan ciklus pečenja počev od procesa dotjerivanja testa pa sve do trenutka kad izvadite sveže pečeni proizvod. Podrazumevano vreme je 3 sata. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 1 do 6 sati s intervalima od 10 minuta. Funkcija Keep Warm nije dostupna u ovom programu.

- Dodavanjem sastojaka u posudu osigurajte da bude napunjena samo do polovine veličine.
- Imajte na umu da pečenje počinje sat vremena nakon početka programa kada se testo prokuvalo.



Pre upotrebe brašna za pečenje, savetujemo da ga prosijate, uklanjajući nečistoće i dodate mu malo vazduha.

Ne preporučuje se upotreba funkcije „Time Delay“ (Vrijeme odlaganja) jer to može uticati na kvalitetu peciva.

Ne otvarajte poklopac dok se program ne završi!

Kako bismo umanjili vreme kuvanja i pojednostavili proces pečenja savetujemo upotrebu mešovina brašna za pečenje.

Tabela podrazumevanih podešavanja

Program	Preporuke za upotrebu	Vreme kuvanja, podrazumevano postavljeno	Raspon podešavanja vremena / interval podešavanja	Vremensko odlaganje	Faza predgrevanja	Držite toplo
MULTI COOK	Kuvanje raznih obroka uz vaše lično podešavanje vremena i temperature	15 min	5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 12 sati / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Kuvanje kaša sa mlekom	10 min	5 min – 1.5 sata / 1 min	✓		✓
STEW	Prijanje mesa, ribe, povrća itd.	1 stunda	20 min – 12 sati / 5 min	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća itd.	15 min	5 min – 1.5 sata / 1 min			✓
SOUP	Pravljenje raznih supa i juha	1 stunda	20 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
STEAM	Parjenje mesa, ribe, povrća itd.	15 min	5 min – 2 sata / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuvanje tjestenine, kobasica i ostalih poluproizvoda. Nakon pokretanja programa sačekajte da se čuje zvučni signal koji obaveštava da voda ključa, stavite sastojke, zatvorite poklopac uređaja i pritisnite dugme Start. Nakon toga će početi odbrojavanje vremena za pripremu.	8 min	2 min – 20 min / 1 min	✓		✓
SLOW COOK	Pravljenje pirjanog mesa, pečenog mleka, brasna, jelijskog mesa i soka	5 stundas	1 sat – 8 sati / 10 min	✓		✓

Program	Preporuke za upotrebu	Vreme kuvanja, podrazumevano postavljeno	Raspon podešavanja vremena / interval podešavanja	Vremensko odlaganje	Faza predgrevanja	Držite toplo
BOIL	Kuvanje pasulja i povrća	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje kolača, pudinga, pite, lisnatog tijesta i kvasca	1 stunda	20 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
GRAIN	Kuvanje žitarica i drugih prilogata	35 min	5 min – 4 sata / 5 min	✓		✓
PILAF	Izrada pilafa od mesa, ribe, živine i morskih plodova	1 stunda	20 min – 1.5 sata / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Pravljenje različitih vrsta jogurta; testo za ispitivanje	8 stundas	6 sati – 12 sati / 10 min	✓		
PIZZA	Pravljenje pice	25 min	20 min – 1 sat / 5 min	✓		✓
BREAD	Pečenje belih i pšeničnih raznih hleba, uključujući ciklus provjera-vanja	3 stundas	1 sat – 6 sati / 10 min	✓		
DESSERT	Pravljenje deserta od svežeg voća i bobica	1 stunda	5 min – 4 sata / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Riža za brzo kuvanje i druga zrna					✓

Automatski veštački nagnut potpuno do vode

III. SAVETI ZA KUĆANJE

Ovo poglavlje vas upoznaje sa praktičnim savetima i rešenjima za neke uobičajene probleme koje biste mogli imati tokom upotrebe multikokera.

PLAŽA JE NEIZVRŠANA

Mogući uzroci	Rešavanje problema
Poklopac uređaja je ili otvoren ili nije dobro zatvoren.	Birani su pogrešni sastojci ili podešavanja. Nisu primećene opšte proporcije, veličina sastojaka je bila prevelika. Pogrešna podešavanja vremena. Odabrani recept nije prikladan za uređaj.
Temperatura kuvanja nije primećena jer posuda i grejni element ne odgovaraju čvrsto.	Između poklopca i kućišta uređaja ne bi trebalo da postoje strani predmeti, uklonite ih ako postoje. Uvek proverite da li je grejni element čist i dobro se uklapa u činiju pre kuvanja.
Birani su pogrešni sastojci ili podešavanja. Nisu primećene opšte proporcije, veličina sastojaka je bila prevelika. Pogrešna podešavanja vremena. Odabrani recept nije prikladan za uređaj.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih uređaju. Birajte samo proverene recepte. Podestite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu.

Parenje: količina vode u posudi je premala da bi se obezbedilo dovoljno pare.		Koristite preporučenu količinu vode. Ako imate sumnje, proverite nivou vode dok se pare.
Prženje:	Dodalo se previše ulja.	Sastojci za prženje dodajte količinu ulja dovoljno samo da prekrije dno posude. Pratite preporuke date u receptu dok duboko pržite.
	Previše vlage u posudi.	Ne zatvarajte poklopac uređaja dok držite ako to nije navedeno u receptu. Upotrebom smrznutih sastojaka odmrznite i ocijedite pre prženja.
Kuvanje: voda koja se klužala tokom pripreme namirnica sa visokom kiselosti.		Određeni proizvodi se moraju preraditi pre kuvanja: oprati, popržiti i sl. Slijedite preporuke date u receptu.
Pečenje (testo se nije peklo):	Previše testa u posudi.	Koristite manju količinu testa.
	Provjerenio tijesto je stiglo do unutrašnjeg poklopcu i prekrilo je ventil za paru.	Izvadite pečeni proizvod iz jedinice, okrenite ga i vratite natrag. Pečite dok ne bude spremno. Sledeći put koristite manju količinu testa.

JEDINICA JE PREKRŠENA

Pogrešni sastojci, pogrešna veličina sastojaka ili vremenske postavke.	Preporučujemo upotrebu recepta prilagođenih vašem modelu. Pokušajte odabrati samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu.
Jelo je ostalo u jedinici sa Keep Warm predugo nakon što se skovalo.	Preporučujemo upotrebu funkcije Keep Warm umjereno. Ako vaš uređaj ima funkciju da unapred onemogući Keep Warm, koristite ga da biste izbegli problem.

VELIKA KOTAČA U TOKU POKUŠAVANJA

Mleko proključa.	U zavisnosti od kvaliteta korišćenog mleka, ono može prokupati. Da biste to izbegli, preporučujemo upotrebu samo ultra-pasteriziranog mleka sa sadržajem masti od 2,5% ili manje. Razblažite mleko vodom ako je potrebno.
Sastojci nisu pravilno obradeni (slabo isprani itd.) Pogrešne opšte proporcije ili sastojci.	Preporučujemo upotrebu recepta prilagođenih uređaju. Pokušajte odabrati samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu. Čelo zrna, meso, riba i morski plodovi moraju se temeljno isprati pre kuvanja.
Proizvodnja formira pena	Preporučuje se temeljito ispiranje proizvoda, ventila uklanjaње ili kuvanje sa otvorenim poklopcem

DESTA JE IZGUBILA

Posuda nije bila pravilno isprana nakon poslednje upotrebe. Nelepljivi premaz je oštećen.	Uverite se da je posuda čista i da nema oštećenja premaza pre kuvanja.
Opšta količina sastojaka je manja od preporučene.	Koristite proverene recepte prilagođene uređaju.
Vreme kuvanja bilo je predugo.	Smanjite vreme kuvanja ili sledite preporuke date u receptu prilagođenom vašem modelu.
Prženje: ulje nije dodato; sastojci nisu mešani ili prevrnuti.	Proizvodi za prženje dodajte količinu ulja dovoljno tek toliko da prekrije dno posude. Temeljno promešajte sastojke dok pržite ili prebacite prema potrebi.
Pirjanje: nema dovoljno tečnosti.	Dodajte još tečnosti. Izbegavajte otvaranje poklopcu dok kuvate.
Kuvanje: nedovoljno tečne (proporcije nisu primene).	Pridržavajte se preporučenih odnosa tečnosti i čvrstih materija tokom kuvanja.

Posuda nije bila pravilno isprana nakon poslednje upotrebe. Nelepljivi premaz je oštećen.	Uverite se da je posuda čista i da nema oštećenja premaza pre kuvanja.
Pečenje: posuda nije bila podmazana pre pečenja.	Dno i stranice činiče namažite maslacem ili uljem pre pečenja (ne izlivaite ulje unutra).

SASTAVNICI ISPUŠTAJU NJIHOVU OBLIKU KUO

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja.

PEČENA ROBA JE POTPUNO VLAŽNA

Korišćeni su nepravilni sastojci koji izazivaju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, pavlaka, itd.).	Koristite sastojke prema receptu. Pokušajte da izbegavate upotrebu sastojaka koji izazivaju višak vlage ili ih koristite u manjim količinama.
Pečeni proizvod je predugo ostao u jedinici sa zatvorenim poklopcem.	Preporučujemo da pečeni proizvod izvadite iz jedinice odmah nakon završetka ciklusa pečenja ili ga ostavite na Keep Warm samo na kraće vreme.

PREUZIMANA DOBRA SE NE DIŽU

Jaja i šećer su slabo umutni.	Koristite proverene recepte prilagođene uređaju. Odabir, merenje i obrada sastojaka sledite preporuke date u receptu
Testo je predugo ostalo pre pečenja.	
Brašno nije prosijalo ili je testo loše umeren.	
Pogrešni sastojci.	

i *Određeni REDMOND multicookeri imaju zaštitu od pregrijavanja u programima STEW i SOUP. U slučaju da u posudi nema tečnosti, uređaj automatski prekida program i prelazi na Keep Warm.*

Preporučena podešavanja vremena parenja za različite proizvode

Proizvod	Težina.g/ Kol. kom.	Obim vode ml	Vreme kuvanja, min
Svinjski / govedji file (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	20/30
Filet ovčetine (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	25
Pileći file (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	15
Mesne kuglice / kotlete	180 (6 kom) / 450 (3 kom)	500	10/15
Riblji file	500	500	10
Račići (kuhani, oguljeni, smrznuti)	500	500	5
Krompir (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	15
Mrkva (isekana na kockice od 1,5 cm)	500	500	35
Cvekla (isekana na kockice od 1,5 cm)	500	500	95
Smrznuto povrće	500	500	10
Jaje	3 gab.	500	10

i *Imajte na umu da su ovo samo opšte preporuke. U stvarnosti, vreme kuvanja može varirati od preporučenog, u zavisnosti od kvaliteta proizvoda koji se koristi i od vaših ličnih preferencija.*

Preporuke za podešavanje temperature MULTI COOK

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu
35	Uležanje cesta, priprava octu	105	Priprava huspeniny
40	Priprava jogurtu	110	Sterilizacija
45	Zakvas	115	Priprava cukrového sirupu
50	Kvasenie	120	Priprava kolena
55	Priprava fondánu	125	Priprava duseného mäsa
60	Priprava zeleného čaju, detskej výživy	130	Priprava nákypu
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70	Priprava punču	140	Údenie
75	Pasterizácia, priprava bieleho čaju	145	Opekánie zeleniny a ryby v alobale
80	Priprava vareného vína	150	Opekánie mäsa v alobale
85	Priprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155	Vyprážanie výrobkov z kynutej cesta
90	Priprava červeného čaju	160	Vyprážanie hydiny
95	Priprava mliečnych kaší	165	Vyprážanie steakov
100	Priprava snehových bozokov, džemu	170	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atd.)

IV. DOTATNE KARAKTERISTIKE

- Proveravanje testa
- Izrada fondá
- Pravljenje sira, vikendica
- Duboko prženje
- Tekućine za pasterizaciju
- zagrevanje hrane za bebe
- Sterilizacija posuda i ličnih predmeta

V. OPCISKI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za REDMOND RMC-M90E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.company ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

VI. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Opšta pravila i preporuke

- Pre prve upotrebe multikukera ili za uklanjanje mirisa hrane nakon kuvanja, preporučuje se da se u posudu ulije 0.5 l vode i da se pola limuna isečenog na kriške obradi unutar posude 15 minuta pomoću STEAM programa.
- Ako uređaj ne koristite duže vreme, isključite ga iz mreže. Radna komora, uključujući disk za grejanje, posudu, unutrašnji poklopac, spremnik kondenzata i ventil za paru mora biti čista i suva.
- Pre čišćenja uređaja, proverite da li je isključen iz mreže i potpuno hladan. Za čišćenje koristite meku krpnu i osjetljivo sredstvo za pranje posuda.



NE upotrebljavajte grube maramice ili sundere ili abrazivne paste prilikom čišćenja uređaja. Takođe je neprihvatljivo koristiti hemijski agresivne ili druge supstance koje se ne preporučuju za upotrebu u objektima u kontaktu sa hranom.



NE uranjajte uređaj u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode!

- Budite pažljivi prilikom čišćenja gumenih (silikonskih) delova multikućne peći: njihovo oštećenje ili deformacija mogu prouzrokovati kvar uređaja.
- Telo uređaja može se očistiti jer postane prljavo. Posuda, unutrašnji poklopac, posuda za kondenzat i odvojni ventil za paru moraju se očistiti nakon svake upotrebe. Kondenzat koji se formirao tokom kuvanja u uređaju uklonite nakon svake upotrebe uređaja. Po potrebi očistite unutrašnje površine radne komore.

Čišćenje tela

Očistite kućište uređaja mekom, vlažnom kuhinjskom krpom ili sunderom. Moguće je koristiti osjetljivo sredstvo za čišćenje. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i fleke na telu, preporučuje se da površinu obrišete suvom idá.

Čišćenje posude

Posuda se može očistiti i ručno pomoću mekog sundera i deterdženta za pranje sudova i u mašini za pranje sudova (u skladu s preporukama proizvođača).

Ako je jako prljav, ulijte toplu vodu u posudu i ostavite da se neko vreme natapa, a zatim očistite. Obavezno obrišite spoljnu površinu posude pre suve pre nego što je instalirate u telo uređaja.

Redovnim radom posude, boja njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza može se u potpunosti ili delimično promeniti. To nije znak oštećenja posude.

Čišćenje unutrašnjeg poklopca

Pogledajte dijagram A4 (stranica 7) za postupak uklanjanja i ugradnje unutrašnjeg poklopca. Koristite vlažnu kuhinjsku krpnu ili spužvu za čišćenje glavnih i uklonjivih unutrašnjih kapaka. Pre ugradnje unutrašnjeg poklopca, obrišite površine oba poklopca na suvo.

Čišćenje ventila za paru koji se može ukloniti

Parni ventil je instaliran u posebnom sedištu na gornjem poklopcu uređaja. Pogledajte dijagram A5 (strana 8) za postupak čišćenja.



PAŽNJA! Da biste izbegli deformacije gumene brtve ventila, nemojte je vrtviti i ne izvlačite prilikom uklanjanja, čišćenja i ugradnje.

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se nakuplja u posebnoj šupljini na telu uređaja oko posude i preliva se u poseban kontejner koji se nalazi na zadnjoj strani uređaja. Da biste očistili posudu, isperite je pod tekućom vodom, poštujući gornja pravila. Uklonite preostalu kondenzaciju u šupljini oko posude kuhinjskom krpom.

Čišćenje radne komore

U strogoj saglasnosti sa uputstvima ovog priručnika, verovatnoća da tečnost, čestice hrane ili prljavštine uđu u radnu komoru uređaja je minimalna.

Ako je došlo do značajnog zagađenja, površine radne komore treba očistiti kako bi se izbegli nepravilan rad ili oštećenje uređaja.



Pre čišćenja radne komore uređaja, proverite da li je uređaj isključen iz napajanja i potpuno ohlađen!

Bočne stijenke radne komore, površina grejnjog diska i kućište centralnog senzora temperature (nalazi se u sredini grejnjog diska) mogu se očistiti navlaženom (ne mokrom!) Sunderom ili krpom. Ako koristite deterdžent, pažljivo uklonite talog kako ne bi došlo do pojave neželjenog mirisa tokom sljedećeg kuvanja.

Ako strani predmeti uđu u udubljenje oko centralnog senzora temperature, pažljivo ih uklonite pincetom, bez pritiska na kućište senzora.

Ako je površina grejnjog diska prljava, dozvoljeno je koristiti navlaženu spužvicu srednje tvrdoće ili sintetičku četku.



Redovnom upotrebom uređaja tokom vremena, boja grejnjog diska može se potpuno ili delimično promeniti. To nije znak kvara i ne utiče na ispravan rad uređaja.

Transport i Skladištenje

Otopite sve delove uređaja u potpunosti pre ponovne upotrebe ili skladištenja. Skladišteni uređaj čuvajte na suvom i prozračnom mestu daleko od grejača i direktne sunčeve svetlosti.

Tokom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj mehaničkim uticajima koji mogu oštetiti uređaj i / ili oštetiti integritet pakovanja.

Držite uređaj dalje od vode i drugih tečnosti.

VII. PRE POZIVANJA ZA SERVIS

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije	
Na displeju poruka o grešci: E1 – E4	Sistemski greška, moguć je kvar matične ploče ili grejnjeg elementa	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo priključite uređaj na napajanje	
Na displeju poruka o grešci: E5 – E7	Pokrenuta je automatska zaštita od pregrevanja	Ne uključite uređaj ako je posuda prazna! Isključite uređaj iz struje, otvorite poklopac i ostavite da se hladi narednih 10 do 15 minuta, potom nastavite sa kuvanjem Ne dodavati vodu u posudu tokom rada programa MULTI COOK (kada je temperatura podešena iznad 100°C) i programa FRY Ako je temperatura iznad 120°C u programu FRY i iznad 130°C u programu MULTI COOK kuvajte sa otvorenim poklopcem	
Uređaj se ne uključuje	Električni kabl nije priključen ka uređaju i (ili) na utičnicu	Uverite se da je električni kabl priključen ka odgovarajućem konektoru na uređaju i na utičnicu	
	Nije ispravna utičnica Nema napajanja	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu Proverite napajanje. Ako ono ne postoji, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu	
Jelo se sprema previše dugo	Prekidi u napajanju (napon nije stabilan ili ispod normale)	Proverite napajanje. Ako ono nije stabilno ili ispod normale, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu	
	Između činije i grejnjeg elementa je strani predmet ili čestice (smeće, žitarice, delići jela)	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice	
	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja	
Tokom spremanja ispod poklopca uređaja izlazi para	Grejni disk je jako zagaden	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk	
	Prekršena hermetičnost spoja činije i unutrašnjeg poklopca	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja
		Poklopac nije čvrsto zatvoren ili ispod poklopca je strani predmet	Proverite da li se nalaze strani predmeti (smeće, žitarice, delići jela) između poklopca i kućišta uređaja, uklonite ih. Uvek zatvarajte poklopac uređaja do škljocanja
	Zaptivna gumica na unutrašnjem poklopcu je jako zagadena, deformisana ili oštećena	Proverite stanje zaptivne gumice na unutrašnjem poklopcu, jer moguće da ona mora biti zamenjena	

i U slučaju da, problemi nisu rešeni, obratite se ovlašćenom servisnom centru.



Ekološki grabbing recikliranje (recikliranje električne i elektroničke podrške)

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušiveli životinjsku sredinu.

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušiveli životinjsku sredinu.

Stari Kuni aparati ne bi zahtevao primirje sa drugim mučeništvom, sav moral sakupatija je udvostručen. Besplatno recikliranje uslužnih programa Dovest ću u središte zbog smrtnosti kod starih dama mučenika. Oz ovalami dok pritisak ne može da pomognete i uklonite barijeru dragocenog sirovina i triterata zagagagate za potrošnju.

Ovaj instrument nije naveden u skladištu u skladu sa evropskom direktivom 2012/19 / EU.

Vodich Odrevuie okvir za tokare i recikliranje smeđeg uređaj koji će prihvatiti majicu EU.



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.

Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

STOP

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτια, διαμερίσματα ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
 - Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.
- STOP** **ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ:** τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
 - Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε υψόμετρο όχι μεγαλύτερο των 2000 m.

GRC

- 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

Απαγορεύεται να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών 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 ενηλίκου.
- 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. Αντιπεταγελμαπικώς 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-M90E
Ισχύς	860-1000 W
Τάση	220-240 Βόλτ, 50/60 Hz
Ηλεκτρική ασφάλεια	κλάση I
Όγκος του μπόλ	5 λ
Επίστρωση του μπόλ	αντικολλητική, κεραμική
Οθόνη LED	υπάρχει, έγχρωμη
3D-θέρμανση	υπάρχει
Μεγέθη	377 × 285 × 240 mm
Βάρος/καθαρό	3,4 kg

Προγράμματα

1. MULTI COOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ)	10. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
2. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΜΕ ΓΑΛΑ)	11. GRAIN (ΣΙΤΗΡΑ)
3. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)	12. PILAF (ΠΙΑΛΑΦ)
4. FRY (ΤΙΓΑΝΙΣΜΑ)	13. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙ/ΖΥΜΗ)
5. SOUP (ΣΟΥΠΑ)	14. PIZZA (ΠΙΤΖΑ)
6. STEAM (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	15. BREAD (ΨΩΜΙ)
7. PASTA (ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ)	16. DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)
8. SLOW COOK (ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)	17. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
9. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)	

Λειτουργίες

Διατήρηση της θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτοθέρμανση)	υπάρχει, έως 24 ώρες
Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης	υπάρχει
Ζέσταμα φαγητού	υπάρχει, έως 24 ώρες
Έναρξη με καθυστέρηση	υπάρχει, έως 24 ώρες

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυχύτρα	1 τμχ.
Μπόλ	1 τμχ.
Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό	1 τμχ.
Καλαθάκι με χειρολαβή για τηγάνισμα στη φριτούρα	1 τμχ.
Μεζούρα	1 τμχ.
Κουτάλα	1 τμχ.
Επίπεδο κουτάλι	1 τμχ.
Βιβλίο «100 συνταγές»	1 τμχ.
Λαβή για την κουτάλα/κουτάλι	1 τμχ.
Οδηγίες χρήσης	1 τμχ.
Βιβλιário τεχνικής εξυπηρέτησης	1 τμχ.
Καλώδιο τροφοδοσίας	1 τμχ.

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωση για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση $\pm 10\%$.

Συστατικά μέρη της πολυχύτρας RMC-M90E (σχήμα A1, σ. 4)

1. Καπάκι της συσκευής	10. Κουτάλα
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι	11. Μεζούρα
3. Μπόλ	12. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό
4. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού	13. Καλάθι για τηγάνισμα στη φριτούρα
5. Πίνακας ελέγχου με οθόνη	14. Λαβή για κουτάλα και
6. Περιβλήμα	15. Καλώδιο ρεύματος
7. Χειρολαβή για την μεταφορά	16. Εμπορευματοκιβώτιο συλλογής
8. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού	συμπτυκνωμάτων κουτάλι
9. Επίπεδο κουτάλι	

Πίνακας ελέγχου (σχήμα **A2**, σ. 5)

Πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E είναι εξοπλισμένη με χειριστήριο αφής με πολυλειτουργική έγχρωμη οθόνη υγρών κρυστάλλων.


1. Reheat/Cancel («Ακύρωση/Ζέσταμα») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος, διακοπή της εκτέλεσης του προγράμματος μαγειρέματος και μηδενισμός των ρυθμίσεων.
2. Time Delay («Καθυστερημένη έναρξη») — ενεργοποίηση της λειτουργίας για την ρύθμιση του χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
3. Temperature («Θερμοκρασία») — ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα MULTI COOK.
4. Hour («Ώρες») — επιλογή των ωρών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου παρασκευής και χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
5. Min («Λεπτά») — επιλογή των λεπτών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος και χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
6. Quick cook («Γρήγορο μαγείρεμα») — έναρξη του προγράμματος QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm («Μενού/Αυτοθέρμανση») — επιλογή του αυτόματου προγράμματος παρασκευής, προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.
8. Start («Έναρξη») — ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού.
9. Οθόνη.

Συστατικά μέρη της οθόνης (σχήμα **A3**, σ. 6)

1. Ένδειξη εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος QUICK COOK.
2. Ένδειξη εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής/ζεστάματος.
3. Ένδειξη σταδίων μαγειρέματος.
4. Ένδειξη της καθορισμένης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα MULTI COOK.
5. Ένδειξη της εκτέλεσης της λειτουργίας Time Delay.
6. Ένδειξη της λειτουργίας μετρήσεων του χρονόμετρου.
7. Χρονόμετρο.
8. Ένδειξη του επιλεγμένου αυτόματου προγράμματος παρασκευής.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε 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 σειρά με αριθμό του προϊόντος στο κορμί της!*

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Σκουπίστε το κορμί της συσκευής με υγρό πανί και να πλύνετε το μπουλ, στεγνώστε. Προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε ξένη οσμή κατά την πρώτη χρήση της συσκευής να κάνετε λεπτομερή καθαρισμό (βλ. «Καθαρισμός της συσκευής»).

Εγκαταστήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επίπεδη 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.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λεκάνη από τη λαβή.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπουλ ή άδειο μπουλ — σε περίπτωση τυχαίας έναρξης του μαγειρέματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής ή να φθείρουν την αντικοληπτική επίστρωση. Πριν από το γνάσημα των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπουλ.


 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται να σηκώνετε τη συσκευή από τις λαβές του μπουλ!

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ**Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος**

Στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα (εκτός από το πρόγραμμα QUICK COOK). Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής. Για να αλλάξουμε τον χρόνο:

Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής φαγητού πατώντας το πλήκτρο «Hour» ρυθμίστε τις ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.

1. Πατώντας το πλήκτρο Min ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
2. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα πατήστε το πλήκτρο Hour μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο Min καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
3. Αφού τελειώσετε με την ρύθμιση του χρόνου παρασκευής (η οθόνη θα συνεχίζει να αναβοσβήνει) μεταβείτε στο επόμενο στάδιο σύμφωνα με τον αλγόριθμο του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.
4. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο Reheat/Cancel και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

 *Στην χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου παρασκευής να λαμβάνεται υπ' όψη το διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργοστασιακών ρυθμίσεων.*

Για την άνεσή σας το φάσμα του καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.

Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής ξεκινάει μόνον όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία. Για παράδειγμα, εάν βάλουμε κρύο νερό και ρυθμίσουμε τον χρόνο παρασκευής για 5 λεπτά στο πρόγραμμα STEAM, τότε η έναρξη του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής θα ξεκινήσει μόνο μετά την ζέση του νερού και σχηματισμό επαρκούς ποσότητας ατμού στο μπουλ.

Το πρόγραμμα PASTA προβλέπει με τη σειρά την ζέση του νερού, την εισαγωγή υλικών και το περαιτέρω μαγείρεμά τους. Για τη ζέση του νερού και την ανάγκη για εισαγωγή υλικών θα σας ειδοποιήσει η συσκευή με ένα ηχητικό σήμα. Η αντίστροφη χρονόμετρηση της εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής θα ξεκινήσει μετά το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο Start.

Λειτουργία Time Delay («Καθυστερημένη έναρξη»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (λαμβάνοντας υπ' όψη και το χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος). Ρύθμιση ώρας μπορεί να κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα ριθμίσης 10 λεπτά. Θα πρέπει να ληφθεί υπ' όψη το γεγονός ότι ο χρόνος καθυστέρησης θα πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το χρόνο παρασκευής, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του πλήκτρου Start.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης της έναρξης αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, ορίστε τις τιμές θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής:

1. Πατώντας το πλήκτρο Time Delay ενεργοποιήστε την λειτουργία εισαγωγής του χρόνου καθυστέρησης της έναρξης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί «Time Delay» και το χρονόμετρο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Πατώντας το πλήκτρο Hour σταδιακά αλλάξτε τις ώρες. Το φορμάτ ρολογιού είναι 24 ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
3. Πατώντας το πλήκτρο Min σταδιακά αλλάξτε τα λεπτά. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.

- Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα σταδιακά πατάτε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο Min καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
- Για την ακρίβωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο Reheat/Cancel και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.
- Όταν τελειώσετε με τη ρύθμιση του χρόνου πατήστε το πλήκτρο Start και κρατήστε το πατημένο για κάμποσα δευτερόλεπτα. Θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη που θα δείχνει, ότι η λειτουργία Time Delay είναι ενεργή, θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
- Αφού περάσει το καθορισμένο χρονικό διάστημα το φαγητό θα είναι έτοιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος αυτόματα θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας έτοιμου φαγητού (αυθόθερμανση) και θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Reheat/Cancel.
- Για την απενεργοποίηση της αυθόθερμανσης πατήστε το πλήκτρο Reheat/Cancel. Η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

i Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης υπάρχει σε όλα τα αυτόματα προγράμματα παρασκευής φαγητού, εκτός των προγραμμάτων FRY, PASTA και QUICK COOK.

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε την λειτουργία Time Delay εάν η συνταγή περιέχει γαλακτοκομικά ή άλλα ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κ.τ.λ.)

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία Time Delay πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση στο πρόγραμμα STEAM ξεκινάει μόνον όταν η πολυχύτρα φτάσει στην απαραίτητη λειτουργική θερμοκρασία (μετά την ζέση του νερού).

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών Keep Warm (αυθόθερμανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρεί την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70-75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Με ενεργή την αυθόθερμανση είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Reheat/Cancel, στην οθόνη απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην δεδομένη λειτουργία. Όταν είναι απαραίτητο μπορούμε να απενεργοποιήσουμε την αυθόθερμανση πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Reheat/Cancel.

Προληπτική απενεργοποίηση της αυθόθερμανσης

Η ενεργοποίηση της αυθόθερμανσης με την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας με το υπόψη στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E έχει προβλεφθεί η δυνατότητα της εκ των προτέρων απενεργοποίησης της δεδομένης λειτουργίας κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσης του κύριου προγράμματος παρασκευής. Για αυτό κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Menu/Keep Warm μέχρι που η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Reheat/Cancel θα σβήσει. Για να ενεργοποιήσετε την αυθόθερμανση ξανά, πατήστε το πλήκτρο Menu/Keep Warm για φορά ακόμα (φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Reheat/Cancel θα ανάψει).

Λειτουργία ζεστάματος φαγητού

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E για ζεστάματα των κρύων πιάτων. Για αυτό:

- Μεταφέρετε το φαγητό στο μπλ και τοποθετήστε το μέσα στη πολυχύτρα.
- Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Reheat/Cancel μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα ανάψει η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονομέτρηση του ζεστάματος.

Η συσκευή θα ζεστάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να σταματήσουμε το ζεστάμα πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Reheat/Cancel μέχρι να σβήσουν οι σχετικές φωτεινές ενδείξεις στην οθόνη και στο πλήκτρο.

i Παρά το γεγονός ότι η πολυχύτρα μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συστήνουμε να αφήνετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμοότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις, ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το βραστό του νερού (για παράδειγμα, όταν το μαγειρέμα των προϊόντων), ΜΗΝ τοποθετείτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο δεν ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ να χρησιμοποιηθεί για το βραστό του νερού του προγράμματος BAKE, FRY, BREAD.

- Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
- Βάλτε τα συστατικά στο μπλ της πολυχύτρας σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπλ μέσα στην πολυχύτρα. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπλ είναι τοποθετημένο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμοαντίθετο στοιχείο.

STOP Χρησιμοποιείτε μόνο το μπλ το οποίο παρέχεται μαζί ή είναι συμβατό με το συγκεκριμένο μοντέλο όταν χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα. Δείτε στο www.redmond.company για συμβατά μπλ. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε άλλα σκεύη!

ΜΗΝ επεξεργάζεστε φαγητό απευθείας στο μπλ! Αυτό ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη, παραμόρφωση του μπλ και ζημιά στη συσκευή.

- Κλείστε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.

⚠ Προσοχή! Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφήνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτό.

- Πατώντας το πλήκτρο Menu/Keep Warm επιλέξετε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
- Εάν δεν σας βολεύει ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής μπορείτε να αλλάξετε το πατώντας στα πλήκτρα Hour και Min.
- Εάν είναι απαραίτητο καθορίστε την ώρα καθυστερημένης έναρξης. Η λειτουργία Time Delay δεν είναι διαθέσιμη για χρήση στα προγράμματα FRY, PASTA και QUICK COOK.
- Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start έως ότου ανάνοι οι ενδείξεις των πλήκτρων Start και Reheat/Cancel. Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος. Στο πρόγραμμα STEAM η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπλ φτάσει στο απαραίτητο ύψος, στο πρόγραμμα PASTA μετά τη ζέση του νερού στο μπλ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερου πατήματος του πλήκτρου Start.
- Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε εκ των προτέρων να ενεργοποιήσετε την λειτουργία αυθόθερμανσης πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Menu/Keep Warm έως ότου σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Reheat/Cancel. Δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο Menu/Keep Warm θα ενεργοποιήσει αυτήν τη λειτουργία ξανά. Η λειτουργία αυθόθερμανσης δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων YOGURT/DOUGH και BREAD.
- Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, ανάλογα με τα επιλεγμένα Προγράμματα ή τις τρέχουσες ρυθμίσεις, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυθόθερμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Reheat/Cancel) ή στη λειτουργία αναμονής (αναβοβλινεί η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου Start).
- Για να αλλάξετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυθόθερμανσης πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Reheat/Cancel.

📖 Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτείνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο που συνοδεύει την πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαίτερως για αυτό το μοντέλο.

💡 Στο Τμήμα Συμβουλές μαγειρικής μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις πιο συχνές ερωτήσεις.

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχατε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα MULTI COOK με διευρυμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματα σας.

Πρόγραμμα MULTI COOK

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιωνδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα MULTI COOK η πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από συσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαθέσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδίκτυο και σας τράβηξε την προσοχή.

Για την άνεσή σας κατά το μαγείρεμα του φαγητού σε θερμοκρασία έως και 80°C η λειτουργία της αυτοθέρμανσης είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Menu / Keep Warm μετά την έναρξη του προγράμματος παρασκευής έως ότου ανάψει η φωτεινή ένδειξη Reheat/Cancel.

Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα MULTI COOK ο χρόνος παρασκευής είναι 15 λεπτά και η θερμοκρασία παρασκευής είναι 100°C.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 35°C — 170°C με βήμα αλλαγής 5°C.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα που υπερβαίνει 1 ώρα.

STOP Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα MULTI COOK για βραστό νερό (για παράδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), μην ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.

Πρόγραμμα OATMEAL

Συνιστάται για παρασκευή χυλού με γάλα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 10 λεπτά. Υπάρχει δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Πρόγραμμα OATMEAL προορίζεται για παρασκευή χυλού με παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλακτος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολκίς αλέσεως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείφετε το μπολ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε συστηματικά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

💡 Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πετυχθεί στο πρόγραμμα OATMEAL χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα MULTI COOK. Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 95°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα STEAM

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, διαιτητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

1. Χύσετε στο μπολ 600-1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπολ το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.

2. Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπολ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3-10 της ενότητας «Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων».

! Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και αφού η πιεζοκίνηση του ατμού στο μπολ φτάσει στο απαραίτητο ύψος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τις αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου στο παρόν πρόγραμμα εκμεταλλευτείτε τον πίνακα με συσταμένους χρόνους μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό.

Πρόγραμμα BREAD

Συνιστάται για ψήσιμο διαφόρων ειδών ψωμιού από αλεύρι σιταριού με προσθήκη του αλευριού σικάλης. Το πρόγραμμα προβλέπει τον ολοκληρωμένο κύκλο από το φούσκωμα της ζύμης μέχρι το ψήσιμο της. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 6 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

- Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επίστασης στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.
- Πρέπει να λάβετε υπ' όψη σας, ότι στη διάρκεια της πρώτης ώρας εκτέλεσης του προγράμματος η ζύμη αφήνεται για να φουσκώσει και μετά ακολουθεί το ψήσιμο.

💡 Πριν χρησιμοποιήσετε το αλεύρι συνιστάται να το κοσκινίσετε για την οξυγόνοση και την αφαίρεση των προσμίξεων. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Time Delay επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του αρτοσκευάσματος.

Μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι την τελική ολοκλήρωση του ψησίματος! Απ' αυτό εξαρτάται η ποιότητα του ψηνόμενου προϊόντος.

Για εξοικονόμηση χρόνου και απλούστευση της παρασκευής προτείνουμε να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα για παρασκευή ψωμιού.

Περίληπτικός πίνακας αυτόματων προγραμμάτων (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθιστημένη έναρξη, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
MULTI COOK	Παρασκευή διαφόρων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής.	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓	✓
OATMEAL	Παρασκευή με γάλα	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	✓	✓	✓
STEW	Πάχνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πολυσυστατικών φαγητών	1 ώρα	20 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓	✓

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καλυπτεριμένη έναρξη, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πολυύσστατων φαγητών	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό			✓
SOUP	Παρασκευή ζυμών, σουπών με γέμιση από τηγανητά λαχανικά, από φρέσκα λαχανικά και κρύων σουπών	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓	✓
PASTA	Παρασκευή μακαρονάδων από διάφορα είδη σιταριού: βράσιμο λουκάνικων και άλλων ημιέτοιμων προϊόντων. Μετά την έναρξη του προγράμματος περιμένετε για ηχητικό σήμα το οποίο ειδοποιεί για την ζέση του νερού, μετά εισάγετε τα υλικά, κλείστε το καπάκι της συσκευής και πατήστε το πλήκτρο Start. Μετά απ' αυτό θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής	8 λεπτά	2 λεπτά – 20 λεπτά / 1 λεπτό		✓	✓
SLOW COOK	Παρασκευή ψημένου γάλακτος, παστού βοδινού, χοιρινής κνήμης, ζελατίνας	5 ώρες	1 ώρα – 8 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και όσπριων	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
BAKE	Παρασκευή κέικ, μπισκότων, ειδών πουτιγκας, πτιπών από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάδας	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
GRAIN	Μαγείρεμα διαφόρων σιτηρών και παρασκευή γαρνιτούρων. Βράσιμο των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
PILAF	Παρασκευή διαφόρων ειδών πτιλαφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά)	1 ώρα	20 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 10 λεπτά	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουρτιού	8 ώρες	6 ώρες – 12 ώρες / 10 λεπτά	✓		
PIZZA	Παρασκευή πίτσας	25 λεπτά	20 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά	✓		✓

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καλυπτεριμένη έναρξη, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
BREAD	Παρασκευή ψωμιού από αλεύρι σικάλης και σίτου (συμπεριλαμβανομένου του σταδίου φουσκώματος της ζύμης)	3 ώρες	1 ώρα – 6 ώρες / 10 λεπτά	✓		
DESSERT	Παρασκευή διαφόρων επιδορτίων από φρέσκα φρούτα και μούρα	1 ώρα	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
QUICK COOK	Γρήγορη παρασκευή του ρυζιού, των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από πλήρη βρασμό του νερού				✓

III. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι' αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφριχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λασιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι' αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσα, αποκωπώντας σφίχτα με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος.

Πιθανές αιτίες του προβλήματος		Τρόποι αντιμετώπισης
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λάνθασμένα χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτρα.		Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.		Χύνετε νερό στο μπολ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το ηγνάνισμα:	Έχετε χύσει στο μπολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι.	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον μυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Κατά το ηγνάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής.
	Υπερβολική υγρασία στο μπολ .	Μην κλείνετε το καπάκι της πολυχύτρας κατά το ηγνάνισμα εάν δεν γράφει έτσι στη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το ηγνάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.		Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ζέπλυμα, ηγνάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά):	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.
	Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εξάγετε το αρτοσκεύασμα από το μπολ, γυρίστε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολλά ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτρας σας προβλέπεται η εκ των πρωτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΣΤΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό.
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κ.τ.λ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.
Το προϊόν σχηματίζει έναν αφρό	Συνιστάται να ξεπλύνετε καλά το προϊόν, να αφαιρέσετε τη βαλβίδα ή να μαγειρέψετε με το καπάκι ανοιχτό

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

Το μπολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικολλητική επίστρωση του μπολ έχει φθαρεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμένο καλά και η αντικολλητική επίστρωση δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το ηγνάνισμα: ξεχάσατε να βγάλετε λάδι: δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε τα μαγειρεύόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα χύστε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον μυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο ηγνάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπολ.
Κατά το γιάνισμα: η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής.	Προσθέτετε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίζετε τον μυθμένα και τους τοίχους του μπολ με φυτικό λάδι (δεν συσιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ!).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπολ.	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγτε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγτε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοσκευάσμα σε κλειστή πολυχύτρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκευάσμα από την πολυχύτρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνατε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα STEW και SOUP όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό

Υλικό	Βάρος, γρ. (ποσότητα)	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος παρασκευής, λεπτά
Φιλέτο χοιρινό / βαδινό (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	20/30
Φιλέτο μοσχαρίσιο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	25
Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	15
Κεφτεδάκια μεγάλα και μικρά	180 (6 τμχ.) / 450 (3 τμχ.)	500	10/15
Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10
Γαρίδες σαλάτας (ξεφλουδισμένες, βραστές και μετά κατεψυγμένες)	500	500	5
Πατάτα (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	15
Καρότο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	35
Παντζάρι (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	95
Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	10
Αυγό	3 τμχ.	500	10

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα MULTI COOK

Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης
35	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ζυδιού	105	Παρασκευή ζελατίνας
40	Μαγείρεμα γιαουρτιού	110	Αποστείρωση
45	Προζύμι	115	Παρασκευή σιροπιού ζάχαρης
50	Ζύμωση	120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
55	Παρασκευή των φονταν	125	Παρασκευή κρέατος γιαχνί
60	Παρασκευή πράσινου τσάι και παιδικής τροφής	130	Παρασκευή πουτίγκας
65	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρος	135	Τηγάνισμα ετοιμών φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
70	Παρασκευή του πονιτς	140	Κάπνισμα
75	Παστερίωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού	145	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτό
80	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέν)	150	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτό
85	Παρασκευή τυροπήγματος και πιάτων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος	155	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
90	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού	160	Τηγάνισμα πουλερικών
95	Παρασκευή χυλών με γάλα	165	Τηγάνισμα μπιριζόλας
100	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού	170	Τηγάνισμα στη φριτούρα (τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές κ.α.)

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή του φοντι
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Παρασκευή τυροπήγματος, τυριών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

V. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Επιπρόσθετα αξεσουάρ δεν είναι εφοδιαζόμενα μαζί με ο REDMOND RMC-M90E. Μπορείτε να τα αποκτήσετε ή να μάθετε για τα νέα της παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Γενικοί κανόνες και συστάσεις

- Πριν από την πρώτη χρήση του πολυμάγειρα ή για την εξάλειψη της οσμής του φαγητού μετά το μαγείρεμα, συνιστάται να ρίξετε 0,5 l νερό στο μπολ και να τοποθετήσετε μισό κομμένο λεμόνι σε φέτες μέσα στο μπολ για 15 λεπτά χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα STEAM.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την. Η αιθουσα εργασίας, συμπεριλαμβανομένης της θέρμανσης του δίσκου, μπολ, εσωτερικό καπάκι, δοχείο συμπυκνωμάτων και βαλβίδα ατμού πρέπει να είναι καθαρό και στεγνό.

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεθεί και εντελώς κρύο. Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και λεπτό απορρυπαντικό πιάτων.



Μην χρησιμοποιείτε χοντρό μανηλάκι ή σφουγγάρι ή λειανικά πάστες κατά τον καθαρισμό της συσκευής. Είναι επίσης απαράδεκτο να χρησιμοποιούνται χημικά επιθετικές ή άλλες ουσίες που δεν συνιστώνται για χρήση σε αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τροφή.



Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή να το τοποθετήσετε κάτω από ένα ρεύμα του νερού!

- Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό των λαστιχένιων (οιλικόνης) μερών της συσκευής: η βλάβη ή η παραμόρφωση τους μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της συσκευής.
- Το σώμα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί καθώς γίνεται βρώμικο. Μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται η λεκάνη, το εσωτερικό καπάκι, ο περιέκτης συμπύκνωσης και η αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού. Το συμπύκνωμα που σχηματίζεται κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος στη συσκευή, αφαιρέστε μετά από κάθε χρήση της συσκευής. Καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του θαλάμου εργασίας, όπως απαιτείται.

Καθαρισμός του περιβλήματος

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί κουζίνας ή σφουγγάρι. Είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε ένα ευαίσθητο καθαριστικό. Για να αποφυγείτε τυχόν λεκέδες από νερό και λεκέδες στο σώμα, συνιστάται να σκουπίσετε την επιφάνεια στεγνή.

Καθαρισμός του μπου

Το μπου μπορεί να καθαριστεί και με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, και στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με τις συστάσεις του κατασκευαστή). Αν είναι σε μεγάλο βαθμό βρώμικο, ρίξτε ζεστό νερό στο μπου και αφήστε να απολαύσει για λίγο, στη συνέχεια, καθαρίστε. Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε την εξωτερική επιφάνεια της λεκάνης στεγνώστε πριν την τοποθετήσετε στο σώμα της συσκευής.

Με την τακτική λειτουργία του μπου, το χρώμα του εσωτερικού αντικολητικού επιστρώματος του μπορεί να αλλάξει πλήρως ή εν μέρει. Αυτό δεν είναι σημάδι βλάβης στο μπου.

Καθαρισμός του εσωτερικού καπακιού

Ανατρέξτε στο διάγραμμα **A4** (σελίδα 7) για τη διαδικασία αφαίρεσης και εγκατάστασης του εσωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί κουζίνας ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε τα κύρια και αφαιρούμενα εσωτερικά καπάκια. Πριν από την εγκατάσταση του εσωτερικού καλύμματος, σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών.

Καθαρισμός της αφαιρούμενης βαλβίδας ατμού

Η βαλβίδα ατμού εγκαθίσταται σε ειδικό κάθισμα στο επάνω καπάκι της συσκευής. Ανατρέξτε στο διάγραμμα **A5** (Σελίδα 8) για τη διαδικασία καθαρισμού.



Προσοχή! Για να αποφύγετε την παραμόρφωση της λαστιχένιας σφραγίδας βαλβίδων, μην το στριβείτε ή το τραβήξετε ξέω κατά την αφαίρεση, τον καθαρισμό και την εγκατάσταση.

Αφαίρεση συμπυκνωμάτων

Σε αυτό το μοντέλο, το συμπύκνωμα που συσσωρεύεται σε ειδική κοιλότητα για το σώμα της συσκευής γύρω από το μπου και τις ροές μέσα στο ειδικό δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Για να καθαρίσετε το δοχείο, ξεπλύνετε το με τρεχούμενο νερό, σύμφωνα με τους παραπάνω κανόνες. Αφαιρέστε τυχόν υπολειπόμενη συμπύκνωση στην κοιλότητα γύρω από το μπου με ένα πανί κουζίνας.

Καθαρισμός του θαλάμου εργασίας

Σε αυστηρή συμμόρφωση με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, η πιθανότητα εισόδου υγρών, σωματιδίων τροφίμων ή υπολειμμάτων στον θάλαμο εργασίας της συσκευής είναι ελάχιστη. Εάν έχει σημειωθεί σημαντική μόλυνση, οι επιφάνειες του θαλάμου εργασίας πρέπει να καθαρίζονται για να αποφευχθεί η εσφαλμένη λειτουργία ή βλάβη της συσκευής.



Πριν από τον καθαρισμό του θαλάμου εργασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη και εντελώς ψύχεται!

Τα πλευρικά τοιχώματα του θαλάμου εργασίας, η επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης και το περιβλήμα του αισθητήρα Κεντρικής Θερμοκρασίας (βρίσκεται στη μέση του δίσκου θέρμανσης) μπορεί να καθαριστεί υγράνεται (δεν είναι υγρό!) σφουγγάρι ή ύφασμα. Εάν χρησιμοποιείτε

απορρυπαντικό, θα πρέπει προσεκτικά να αφαιρέσετε το υπόλειμμα για να αποφυγείτε η εμφάνιση ανεπιθύμητων οσμών κατά τη διάρκεια της μετέπειτα μαγειρέμα.

Αν ξένων οσμών κέσα στην εσοχή γύρω από τον κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας, αφαιρέστε τα προσεκτικά με τσιμπιδάκι, χωρίς να πιέζετε τον αισθητήρα κατοικίας.

Εάν η επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης είναι βρώμικη, επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί υγρός σπόγγος μέσης σκληρότητας ή συνθετική βούρτσα.



Με την τακτική χρήση της συσκευής την πάροδο του χρόνου, το χρώμα του δίσκου θέρμανσης μπορεί να αλλάξει πλήρως ή εν μέρει. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Μεταφορά και Αποθήκευση

Πριν από τη συντήρηση και την επόμενη χρήση καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα εξανθήματα της συσκευής. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο χώρο, μακριά από τη θερμότητα και το άμεσο ηλιακό φως.

Κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση απαγορεύεται να εκθέτετε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, που μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής ή / παραβίαση της ακεραιότητας της συσκευασίας.

Είναι αναγκαίο να προστατεύετε τη συσκευασία της συσκευής από το νερό και άλλα υγρά.

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για σφάλμα: E1–E4	Σφάλμα συστήματος, μπορεί να έχει χαλάσει πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για σφάλμα: E5–E7	Ενεργοποιήθηκε η αυτόματη προστασία υπερθέρμανσης	Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή με άδειο μπου! Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία του ρεύματος, ανοίξτε το καπάκι και περιμένετε να κρυώσει για 10-15 λεπτά, στη συνέχεια συνεχίστε το μαγείρεμα Μην προσθέτετε μερό στο μπου κατά τη διάρκεια του MULTI COOK (όταν η θερμοκρασία είναι άνω των 100°C) και στα προγράμματα FRY
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και (ή) στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το αποσπώμενο καλώδιο ρεύματος είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και με την πρίζα.
	Ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί
	Στο ηλεκτρικό δίκτυο δεν υπάρχει ρεύμα	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν απουσιάζει, απευθυνθείτε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης	
Το φαγητό μαγειρεύεται πάρα πολύ ώρα	Υπάρχουν διακοπές στην τροφοδοσία ρεύματος (η τάση δεν είναι σταθερή ή κάτω από την κανονική)	Ελέγξτε αν υπάρχει σταθερή τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι κάτω από την κανονική, απευθυνθείτε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας	
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου έπεσαν ξένα αντικείμενα ή κάποια μέρη τους (απορρίμματα, δημητριακά, κομματάκια από φαγό)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Αφαιρέστε ξένα αντικείμενα.	
	Το μπολ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσκεύους.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς να στραβώνει	
	Θερμαντικός δίσκος είναι πολύ λερωμένος	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε θερμαντικό δίσκο.	
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Είναι χαλασμένη μόνωση σύνδεσης του μπολ και του εσωτερικού καπακιού του πολυσκεύους	Το μπολ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα της συσκευής	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στραβώσεις
		Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή κάτω από το καπάκι υπάρχει ξένο αντικείμενο	Ελέγξτε αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, κομμάτια φαγι) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Να κλείνετε πάντα το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε το κλικ
		Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή έχει βλάβες	Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπάκι της συσκευής. Μπορεί να θέλει αλλαγή

i Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.




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 επικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζ εται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
- Този електрически уред е предназначен за използване в битови условия и може да се използва в квартири, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последствия.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горещ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.

- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

STOP

***ПОМНЕТЕ:** случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреда, която не съответства на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Използвайте уреда на височина до 2000 м.
- Преди почитване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.

STOP

Забранено е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу 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 опасен за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.

- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

STOP

ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.

Технически характеристики

Модел.....	RMC-M90E	Покритие на чаша.....	незалепащо керамично
Мощност.....	860-1000 Вт	LED-дисплей.....	има, цветен
Напрежение.....	220-240 В, 50/60 Hz	3D-затопляне.....	има
Обем на чаша.....	5 л	Габаритни размери.....	377 × 285 × 240 мм
Електрическа безопасност.....	клас 1	Тепло нето.....	3,4 кг

Програми

1. MULTI COOK (МУЛТИГОТВАЧ)	7. PASTA (МАКАРОНИ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
2. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)	8. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)	14. PIZZA (ПИЦА)
3. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	9. BOIL (ВАРЕНЕ)	15. BREAD (ХЛЯБ)
4. FRY (ПЪРЖЕНЕ)	10. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
5. SOUP (СУПА)	11. GRAIN (ЗЪРНО)	17. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)
6. STEAM (НА ПАРА)	12. PILAF (ПЛОВ)	

Функции

Поддържане на температура на готови ястия (автозатопляне).....	има, до 24 часа
Предварително изключване на автозатопляне.....	има
Затопляне на ястия.....	има, до 24 часа
Отложен старт.....	има, до 24 часа

Комплектация

Мултиварка.....	1 бр.	Плоска лъжица.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.	Книга „100 рецепти“.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара.....	1 бр.	Държател за черпак/ лъжица.....	1 бр.
Кошница с дръжка за пържене.....	1 бр.	Ръководство по експлоатация.....	1 бр.
Мерна чаша.....	1 бр.	Сервизна книжка.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.	Захранващ кабел.....	1 бр.

Производителя има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на izdelieto по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения. В спецификациите се допуска отклонение от ±10%.

Устройство на мултиварката RMC-M90E (схема А1, стр. 4)

1. Капак на уреда	7. Дръжка за преносване	13. Кошница за пържене
2. Подвижен вътрешен капак	8. Подвижен паров клапан	14. Държател за черпак/лъжица
3. Чаша	9. Плоска лъжица	15. Мрежов кабел
4. Бутон за откриване на капака	10. Черпак	16. Контейнер за събиране на кондензат
5. Панел за управление с дисплей	11. Мерна чаша	
6. Корпус	12. Контейнер за готвене на пара	

Панел за управление (схема А2, стр. 5)

Мултиварка REDMOND RMC-M90E е снабдена със сензорния панел за управление с многофункционален цветен LED-дисплей.

1. Reheat /Cancel („Затопляне/Отмяна“) – включване/изключване на функция за затопляне, прекъсване на работа на програма за приготвяне, отхвърляне на направени настройки.
2. Time Delay („Отложен старт“) – включване на режима за установяването на времето на отложен старт.
3. Temperature („Температура“) – установяване на температура в програма MULTI COOK.
4. Hour („Часове“) – избор на часове в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложения старт.
5. Min („Минуты“) – избор на минути в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложения старт.
6. Quick Cook („Бистро готвене“) – включване на програма QUICK COOK.
7. Menu / Keep Warm („Меню/Автозатопляне“) – избор на автоматична програма за приготвяне; предварително изключване на автозатопляне.
8. Start („Старт“) – включване на зададения режим за приготвяне.
9. Дисплей.

Устройство на дисплея (схема А3, стр. 6)

1. Индикатор на изпълнение на автоматична програма QUICK COOK.
2. Индикатор на работа на програма за приготвяне/затопляне.
3. Индикатор на етапи на приготвяне.
4. Индикатор на установена температура в програма MULTI COOK.
5. Индикатор на работа на функция Time Delay.
6. Индикатор на режим на показвания на таймера.
7. Таймер.
8. Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне.

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Махнете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

! *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на уреда!*

След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа, измийте чашата и ги оставете да изсъхнат. За да се избегне появата на странични мизрици 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 попадне 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.

! **ВНИМАНИЕ!** Забранява се повиши устройството с изпълнен с чаша дръжката.

Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа-в случай на случайно стартиране на програми за готвене това ще доведе до критичната прегряване на устройствата или увреждане на антипригарно покритие. Преди горещото продукти, изсипете малко олио или слънчогледово олио в една купа.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Забранява се видене устройството за дръжката на чашата!

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Настройване на времето за приготвяне

В мултиварка REDMOND RMC-M90E Вие можете самостоятелно да настроите времето за приготвяне за всеки програма (освен програма QUICK COOK). Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне. За да смените време:

1. След избора на програма за приготвяне, натисвайки на бутона Hour, установете значението на часове. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
2. Натисвайки бутона Min установете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, натиснете бутона Hour до обнулението на значението на часове. След това натисвайки бутона Min установете необходимото значение на минути.
4. След свършване на установяване на времето за приготвяне (дисплей продължава да мига) преминавайте към следващия етап в съответствие с алгоритъма на избраната програма за приготвяне. За да отмените направените установки, натиснете бутона Reheat/Cancel, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.

i *При ръчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталирани, предвиден от предварително избраната програма за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки.*

За вашето удобство диапазон на зададено време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позволява да увеличи на неговия срок работа на програмата, ако ястие не успяло да се приготи в основно време.

В някои автоматични програми отчитане на установеното време за приготвяне почна само кога уреда набора зададена работна температура. Например, ако налеете хладна вода и установите в програма STEAM време за приготвяне 5 минути, включване на програма и обратно отчитане на зададеното време за приготвяне почне само след закивяне на вода и образуване на достатъчно количество пара в чашата.

Програма PASTA предвижда довеждане на вода до кипене, слагане на продукти и техното по-нататъшно приготвяне. За момента на кипене на водата и необходимостта да слагате продукти ще Ви уведоми звуков сигнал. Обратно отчитане на времето на работа на програма почне след повторно натисване на бутона Start.

Функция Time Delay („Отложен старт“)

Функция позволява да се зададе време, след извършване на което ястие трябва да бъде готово (взимайки предвид време за работа на програма). Възможно е да установите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Имайте предвид, че времето на отсрочване трябва да бъде повече от установеното време за приготвяне, иначе програмата почне да работи веднага след натисване на бутона Start.

Вие можете да установите времето на отложен старт след избора на автоматична програма, установяване на температури и времето за приготвяне:

1. Натиснете бутона Time Delay и включете режим за установка на времето за отложен старт. Върху дисплея се появи надпис Time Delay, а таймер почне да мига.
2. Натисвайки бутона Hour по стъпки сменете значението на часове. Установен формат на времето – 24 часа. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Натисвайки бутона Min по стъпки сменете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
4. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, в режима на установяване на часове последователно натиснете бутона Hour до нулиране на значението на часове. След това натисвайки бутона Min установете необходимото значение на минути.
5. За да отмените направените установки, натиснете бутона Reheat/Cancel, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.
6. След извършване на установяване на времето натиснете и удържайте бутона Start няколко секунди. Загори се индикатор на работа на функция Time Delay, се почне изпълнение на програма и обратно отсчитане на времето.
7. След установеното време ястие ще бъде готово. След извършване на програма автоматично ще се включва функция за поддържане на температура на готови ястия (автозатопляне) и загори се индикатор на бутона Reheat/Cancel.
8. За да изключите автозатопляне натиснете бутона Reheat/Cancel. Индикатор на бутона ще изгасне.

i *Функция на отложен старт е достъпна за всички автоматични програми за приготвяне, освен програми FRY, PASTA и QUICK COOK.*

Не се препоръчва да използвате функция Time Delay, ако рецепта съдържа млечни или други лесно развалящи продукти (яйца, пресно мляко, месо, кашкавал и т. н.).

При установяване на времето във функция Time Delay необходимо е да имате предвид, че отсчитане на времето в програма STEAM почна само когато мултиварка стигне необходимата работна температура (след изключване на вода).

Функция за поддържане на температура на готови ястия Keep Warm (автозатопляне)

Включва се автоматично след приключване на работа на програма за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70-75°C в продължение на 24 часа. При действие автозатопляне свети индикатор на бутона Reheat/Cancel, върху дисплея отразява се преко отсчитане на времето на работа в дадения режим. Ако трябва, можете да изключите автозатопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона Reheat/Cancel.

Предварително изключване на автозатопляне

Включване на автозатопляне след извършване на работа на програма не винаги е желателно. Счет на това, в мултиварка REDMOND RMC-M90E е предусотворена възможност за предварително изключване на дадена функция повреме на запуска или работа на основна програма за приготвяне. За това повреме на старт и работа на програма натиснете и удържайте няколко секунди бутона Menu / Keep Warm, докато индикатор на бутона Reheat/Cancel не изгасне. За да включите отново автозатопляне, натиснете бутона Menu / Keep Warm още веднъж (индикатора на бутона Reheat/Cancel се светне).

Функция за затопляне на ястия

Мултиварка REDMOND RMC-M90E може да се използва за затопляне на хладни ястия. За това:

1. Сложете продукти в чашата, поставете я в корпуса на мултиварка.
2. Сложете капака, присъединете уреда към електрическа мрежа.
3. Натиснете и удържайте няколко секунди бутон Reheat/Cancel до звуков сигнал. Ще светят съответстващи индикатор на дисплея и индикатор на бутон. Таймер почна да отчита времето за затопляне.

Уредът ще затопли ястие до 70-75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 24 часа. Ако е необходимо, можете да спрете затопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутон Reheat/Cancel, докато не изгасват съответстващи индикатори върху дисплея и бутон.



Въпреки че мултиварка може да пази продукт в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръчително да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусови качества.

Общи действия при използване на автоматични програми



ВАЖНО! Ако използвате уред за варене на вода (например, когато готвите продукти), е ЗАБРАНЕНО да се инсталира на температурата на готвене е по-висока от 100°C. Това може да доведе до прегоряване и повреда на уреда. По същата причина е ЗАБРАНЕНО да се използват за варене на вода на програмата BAKE, FRY, BREAD.

1. Подгответе (отмерете) необходимите продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултиварка в съответствие с програма за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирили долу максимална отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно докосва се до нагревателния елемент.



При работа с мултикукър използвайте само чашата, която влиза в комплекта или съвме-стима с този модел. Съвместими чаши можете да видите на сайта www.redmond.com.ru. Използването на други съдове е ЗАБРАНЕНО!

ЗАБРАНЯВА се обработването на продукти непосредствено в чашата! Това може да доведе до повреждане на незалепващото покритие, до деформация на чашата и излизане на този прибор от строя.

3. Затворете капака на мултиварка докато щракне. Присъединете уреда към електрическа мрежа.



ВНИМАНИЕ! Ако се готви при висока температура с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставайте капака на устройството на открито.

4. Натиснете бутон Menu / Keep Warm и изберете необходимата програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програмата).
5. Ако не Ви удовлетворява времето за приготвяне, установено автоматично, Вие можете да смените дадено значение, натиснете бутони Hour и Min.
6. При необходимост установете време на отложен старт. Функция Time Delay е недостъпна при използване на програми FRY, PASTA и QUICK COOK.
7. За да стартирате програма за приготвяне натиснете няколко секунди бутон Start, докато ще светят индикаторите на бутон Start и Reheat/Cancel. Ще почне изпълнение на установена програма и обратно отчитане на времето за приготвяне. В програмата STEAM обратно отчитане почне след закипяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програма PASTA – след закипяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натисване на бутон Start.
8. При необходимост можете преварително да изключвате функция автозатопляне: натиснете и дръжте бутон Menu / Keep Warm, докато изгасва индикатора на бутон Reheat/Cancel. Повторно натисване на бутон Menu / Keep Warm отново включва дадената функция. Функция автозатопляне е недостъпна при използване на програми YOGURT/DOUGH и BREAD.
9. Звуков сигнал ще Ви информира за свършване на програма. По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущи настройки, се включва режим автозатопляне (свети индикатор Reheat/Cancel) или режим на очакване (мига индикатор на бутон Start).
10. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете и дръжте няколко секунди бутон Reheat/Cancel.



Да получите качествен резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга, прилагана към мултиварка REDMOND RMC-M90E, изработена специално за този модел.

В секцията Съвети за приготвяне на храна можете да намерите отговори на най-често задаваните въпроси.

Ако Вие съгласите, че не сте постигнали желаем резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма MULTI COOK с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.

Програма MULTI COOK

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвател параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програмата MULTI COOK мултиварка REDMOND RMC-M90E може да замени редица кухненски уреди и позволи да пригответе ястия практически по всякакъв интересова Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет.

За Вашето удобство повреме на приготвяне на ястия с температура до 80°C функция на автозатопляне е изключена. При необходимост можете да я включите: натиснете и дръжте няколко секунди бутон Menu / Keep Warm след стартиране на програма за приготвяне, докато свети индикатор Reheat/Cancel.

- Стандартно в програмата MULTI COOK време за приготвяне е 15 минути, температура на приготвяне е 100°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутон Temperature): 35°C – 170°C със стъпка на изменение в 5°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на време: 5 минути – 12 часа със стъпка на изменение 1 минута за интервал до 1 час или 5 минути – за интервал повече от 1 час.



Ако използвате програмата мултиварки MULTI COOK (например при приготвянето на храна), не настройвайте температурата на готвене е по-висока от 100°C.

Програма OATMEAL

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Стандартно в програмата време за приготвяне е 10 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Програма OATMEAL е предназначена за приготвяне на каши с използване на пасторизирано нискомаслено мляко. За да избегнете изквиването на мляко и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне изпълните следващи действия:

- щателно промивайте всички пълнозърнисте (ориз, елда, олюшено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смазвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвайте пропорции, отмервате продукти съгласно посоченията от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.



Ако поискан резултат в програмата OATMEAL не е бил постигнат, използвайте универсална програма MULTI COOK. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Количество на продукти и време за приготвяне установете съгласно рецепта.

Програма STEAM

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетериански ястия, детско меню. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3-10 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“.



Обратно отчитане на зададеното време за приготвяне почне след закипяване на вода и образуване на достатъчна плътност на пара в чашата.

Ако Вие не използвате автоматични настройки на време в дадена програма, използвайте таблица на препоръчано време за приготвяне на пара за различни продукти.

Програма BREAD

Препоръчва се за изпичане на различни видове хляб от пшенично брашно с добавяне на ръжено брашно. Програма има пълен цикъл на приготвяне от ферментация на тесто до изпичане. Стандартно в програмата време за приготвяне е 3 часа.

- Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 6 часа със стъпка на установка 10 минути. Функция автоматоплъване в дадена програма е недостъпна.
- Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вървешна страна на чаша.
- Имайте предвид, че повреме на пръв час на работа на програма става ферментация на тесто, а след това непосредствено изличане.



Преди използване, препоръчва се да пресеете брашно за да го наситите с кислорода и премахнете примеси.

Не препоръчва се за използване на функция „Time Delay“, тъй като това да може повлияе на качеството на изличане.

Не отваряйте капака на мультиварка до пълно свършене на процеса на изличане! От това зависи качество на изличания продукт.

Да съкратите времето и улесните приготвяне препоръчване да използвате готови смеси за приготвяне на хляб.

Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почиване на работа	Автоматоплъване
MULTI COOK	Приготвяне на различни видове ястия с възможност да инсталирате температура и време за приготвяне	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часа / 5 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	10 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитури и многокомпонентни ястия	1 час	20 мин – 12 часа / 5 мин	✓		✓
FRY	Пържене на месо, риба и многокомпонентни ястия	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин			✓
SOUP	Приготвяне на бульони, зеленчукови и студени супи	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и други продукти на пара	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия от различни видове пшеница; сваряване на кренвирши и други видове полуфабрикати. След стартиране на програма изчакайте звук сигнал, информиращ за закипяване на вода, сложете продукти, затворете капака и натиснете бутона Start. След това ще почне обратно отчитане на времето за приготвяне.	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	✓		✓
SLOW COOK	Приготвяне на топло мляко, задушено месо, джолан, пача, желе от месо	5 часа	1 час – 8 часа / 10 мин	✓		✓
BOIL	Сваряване на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓		✓
BAKE	Изличане на бисквити, запечени във фурна ястия, пирози от тесто с мая и бутер-тесто.	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготвяне на различни зърна и гарнитури. Приготвяне на ронливи каши на вода	35 мин	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
PILAF	Приготвяне на различни видове плов (с месо, риба, птица, зеленчуци)	1 час	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	✓		✓

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почиване на работа	Автоматоплъване
YOGURT/DOUGH	Приготвяне на различни видове йогурта	8 часа	6 часа – 12 часа / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготвяне на пица	25 мин	20 мин – 1 час / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно (включено етап на ферментация на тесто)	3 часа	1 час – 6 часа / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготвяне на различни видове десерти от свежи плодове	1 час	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Бистро приготвяне на ориз, ронливи каши на вода	Автоматично използване след пълното варене на вода				✓

III. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способности за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мультиварките, и способности на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте непълно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	По време на приготвяне не отваряйте капака на мультиварка без необходимост. Затворете капака докато шракне. Уверете се, че нищо не пречи на пълно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и негревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, пълно докосвайки с дъното си до нагревателен диск. Уверете се, че в работна камера на мультиварка няма странични предмети. Не допускате замърсяване на нагревателен диск.
Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или избрахте грешна програма за приготвяне. Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. Вие сте фиксирали (преценявали) грешно време. Избран от вас рецепт не е годен за приготвяне в дадена мультиварка.	Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В часа е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна пълнота на пара.	Наличайте в чаша вода задължително в обем, препоръчан в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.

Възможни причини за проблема		Начин на решаване
При пържене:	В чашата е прекалено много олио.	По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дъното на чаша с тънък слой. По време на пържене във фритюрна следвайте посочвания на съответстващ рецепт.
	Излишък на влага в чашата.	Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излезе.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миене, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избирания рецепт.	
При изпичане (тесто не е изпичано):	По време на ферментацията тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
	Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Издадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (прецеждане) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ingredientи.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ingredientи, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозагряно.	Дългително използване на автозагряване е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчаме да използвате само ултрапастеризираното мляко с съдържание на мазици до 2,5%. При необходимост можете да разреждате мляко с питейна вода
Ingredientи преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) Не са спазени пропорции на ingredientи или грешно е избран тип продукт.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ingredientи, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. Винаги промивайте пълнозърнести култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

Чашата беше лошо почиствана след предишното приготвяне на ястие. Незалепащо покритие на чашата е повредено.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почиствана и незалепащо покритие няма повредения.
Общ обем на сложени продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбърквали или късно преобършали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дъното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобърщате след определено време.
При задушаване: В чашата е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ingredientи).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ingredientи.
При изпичане Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дъното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5–7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ingredientи, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Изберете ingredientи в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирайте като ingredientи продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Издадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиварка за кратък период с включено автозагряване.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ingredientи, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Тесто дълго стоеше с бакулвера.	
Не пресекте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ingredientи.	

i В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите STEW и SOUP при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозагряване.

Препоръчано време на приготвяне на различни продукти на пара

Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество на вода, мл	Време на приготвяне, мин
Свинско/говеждо филе (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	20/30
Овнешко филе (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	25
Пилешко филе (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	15
Топчета/кофлета	180 (6 бр.) 450 (3 бр.)	500	10/15
Риба (филе)	500	500	10
Скариди салатни (белени, варени и замразени)	500	500	5
Картофи (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	15
Морков (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	35
Цвекло (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	95
Зеленчуци (замразени)	500	500	10

Яйце на пара	3 бр.	500	10
--------------	-------	-----	----

i Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчваните значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки по използване на температурни режими в програма MULTI COOK

Работна температура, °C	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)	Работна температура, °C	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
35	Ферментация на тесто, приготвяне на оцет	105	Приготвяне на пача
40	Приготвяне на йогурта	110	Стерилизация
45	Закваска	115	Приготвяне на захарен сироп
50	Ферментация	120	Приготвяне на джолан
55	Приготвяне на меки бонбони	125	Приготвяне на задушено месо
60	Приготвяне на зелен чай, бебешка храна	130	Приготвяне на ястия на фурна
65	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка	135	Опържаване на готови ястия за да имат хрупкава кора
70	Приготвяне на пушш	140	Пушене
75	Пастъоризация, приготвяне на бал чай	145	Запичане на зеленчуци и риба във фолио
80	Приготвяне на гювайян	150	Запичане на месо във фолио
85	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне	155	Пържене на ястия от тесто с мая
90	Приготвяне на червен чай	160	Пържене на птица
95	Приготвяне на млечни каши	165	Пържене на стек
100	Приготвяне на целувки, конфитюр	170	Пържене във фритюрата (пържени картофи, пилешки нъгетси и т.н.)

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Приготвяне на фондю
- Пържене във фритюрата
- Приготвяне на извара, сирене
- Пастъоризация на течни продукти
- Затопляне на бебешки продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

V. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M90E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.com.cn, както и в магазините на официалните дилъри.

VI. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Общи правила и препоръки

- При първо използване на прибора, а и за отстраняване на миризмата на храна в мултикукъра след употреба, препоръчваме обработка в течение на 15 минути на половин лимон, нарязан на парчета, използвайки програма STEAM, като предавременно налеете в чашата 0.5 л. вода.
- Ако устройството не се използва за дълго време, изключете го от мрежата. Работна камера, включително нагревателен диск, купа, вътрешна капачка, резервоар за кондензат и парна клапа, трябва да бъде чиста и суха.
- Преди почистване на устройството, се уверете, че е изключен от мрежата и напълно се охлади. За почистване използвайте мека кърпа и деликатна препарат за миене на съдове.



Не използвайте груб сапун или гъба или абразивни пасты при почистване на устройството. Също така недопустимо е използването на никакви химически агресивни или други вещества, не се препоръчва за прилагането на предмети в контакт с хранителни продукти.



Не погряжайте устройството във вода и не го поставяйте под струя вода!

- Бъдете внимателни при почистване на гумените (силиконови) части на устройството: тяхната повреда или деформация може да доведе до неизправност на устройството.
 - Корпус на устройството могат да се почистват по-малко замърсяване. Купа, вътрешна капачка, резервоар за кондензат и подвижна парна клапа трябва да се почистват след всяка употреба. Кондензация, се формира в процеса на готвенето, във вашето устройство, се отстранява след всяко използване на устройството. При необходимост почистете вътрешността на работната камера.
 - Почистване на корпуса
- Почистете корпуса на устройството с мека и влажна кухненска кърпа или гъба. Възможно е използването на нежната почистващо средство. За да се избегнат евентуални петна от вода и петна по тялото, се препоръчва да се избършете повърхността изсъхне.

Почистване на чашата

Купата могат да се почистват ръчно с помощта на мека гъба и средства за миене на чинии, така и в съдомийна машина (в съответствие с препоръките на неговия производител).

Ако той е силно замърсен, изсипете в купа с топла вода и я оставете за известно време отмокать, след това почистете. Задължително почистете външната повърхност на чашата сухи, преди да инсталирате си в корпуса на устройството.

При редовна експлоатация на чашата на цвета си вътрешно антипригарно покритие може изцяло или частично да се промени. Това не е признак на дефект на чашата.

Почистване на вътрешната страна на капака

Процедура за премахане и инсталиране на вътрешната страна на капака е предоставил на схемата А4 (страница 7). Използвайте влажна кухненска кърпа или гъба за почистване на големи и подвижни вътрешни капачки. Преди да инсталирате вътрешната страна на капака избършете повърхността на двете капачки сухи.

Почистване на преносим парен клапан

Парен клапан е инсталиран в специален седлото в горната част на капака на устройството. Обърнете се към схема А5 (страница 8) за процедури за почистване.



ВНИМАНИЕ! За да се избегне деформиране на гумен уплътнения на автомобила, не скручвайте и не вытаскивайте го при отписване, почистване и инсталиране.

Отстраняване на конденз

В този модел на кондензация се натрупва в специална кухина на корпуса на устройството около купата и се слива в специален контейнер, разположен отзад на устройството. За да почистите контейнера, излакнете под течаща вода, като следвате стъпките по-горе правила. Премахане на остатъци от конденз в кухини около купата с помощта на кухненска кърпа.

Почистване на работната камера

При строго спазване на инструкции в това ръководство на вероятността за попадане на течности, частици от храна или отпадъци в работната камера на устройството е минимална.

При значително замърсяване на повърхността на работната камера трябва да бъдат почистени, да се избегне неправилно функциониране или повреда на устройството.



Преди почистване на работната камера на устройството се уверете, че уредът е изключен от мрежата и е напълно охладен!

Страничните стени на работната камера, повърхността на отоплителния диск и Централния корпус на сензора на температурата (разположен в средата на отоплителния диск) могат да се почистват с влажна (не се мокри!) гъба или кърпа. Ако използвате почистващ препарат, трябва внимателно да се отстранят всички остатъци, за да се избегне появата на нежелани миризми по време на проследяване на готвенето.

Ако чужди обекти попадат в задълбочаването около централната датчик, внимателно извадете ги с пинсети, да не се удари в корпуса на сензора.

Ако повърхността на отоплителния диск е замърсена, е разрешено да използва влажненуена гъба средна твърдост или синтетична четка.

i При редовна употреба устройство с течение на времето цветът на отоплителния диск може изцяло или частично да се промени. Това не е признак за неизправност и не влияе върху правилната работа на устройството.

Транспортиране и Съхранение

За съхранение и повторно използване, почистете и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място далеч от нагревателни уреди и попадането на преки слънчеви лъчи.

При транспортиране и съхранение се забранява излагането на уреда на механическо въздействие, което може да доведе до повреждането на уреда и/или наруши цялостността на опаковката.

Необходимо е пазенето на опаковката на уреда от попадане на вода и други течности.

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1-E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете уреда в електрическата мрежа.
На дисплея се появява съобщение за грешка: E5-E7	Активира се автоматичната защита от прегреване	Не доливайте вода в чашата по време на работа с програма MULTI COOK (при задаване на температура над 100 °C) и FRY При задаване на температура над 120 °C в програма FRY и над 130 °C в програма MULTI COOK гответе с отворен капак
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към уреда и(или) електрическия контакт.	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта.
	Неизправен електрически контакт.	Включете уреда в работещ контакт.
	Няма ток в мрежата.	Проверете има ли ток в мрежата. Ако няма, обърнете се към вашия доставчик на електрическа енергия.
Ястието се готви твърде дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа (ниво на напрежението на тока е нестабилно или е под нормата).	Проверете за наличието на стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позвънете на доставчика на електрически ток.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна).	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване	
Ястието се готви твърде дълго.	Нагревателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.	
По време на приготвянето изпод капака на уреда излиза пара.	Нарушена е херметичността на съединяване на чашата и вътрешния капак на уреда.	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
		Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет.	Проверете да не би между капака и корпуса на уреда да има попаднали чужди предмети (боклук, зърна, късчета храна). Ако има таква, отстранете ги. Винаги затваряйте капака на уреда до щракване.
		Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена.	Проверете състоянието на уплътнителната гума върху вътрешния капак на уреда. Може би тя трябва да бъде сменена.

i В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизирания сервизен център.




Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Извървянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не 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.

 *Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP **ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** *погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор

и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M90E	Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Мощность.....	860-1000 Вт	Дисплей.....	светодиодный, цветной
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц	3D-нагрев.....	есть
Защита от поражения электротоком.....	класс I	Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Объем чаши.....	5 л	Вес нетто.....	3,4 кг

Программы

1. MULTI COOK (МУЛЬТИПОВАР)	7. PASTA (МАКАРОНЫ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
2. OATMEAL (МОЛОЧНАЯ КАША)	8. SLOW COOK (ТОМЛЕНИЕ)	14. PIZZA (ПИЦЦА)
3. STEW (ТУШЕНИЕ)	9. BOIL (ВАРКА)	15. BREAD (ХЛЕБ)
4. FRY (ЖАРКА)	10. BAKE (ВЫПЕЧКА)	16. DESSERT (ДЕСЕРТЫ)
5. SOUP (СУП)	11. GRAIN (КРУПЫ)	17. QUICK COOK (ЭКСПРЕСС)
6. STEAM (НА ПАРУ)	12. PILAF (ПЛОВ)	

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.	Плоская ложка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.	Книга рецептов.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съёмный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Держатель для черпака и ложки
15. Электрошнур
16. Контейнер для сбора конденсата

Панель управления (схема А2, стр. 5)

Мультиварка REDMOND RMC-M90E оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. Кнопка Reheat/Cancel (Подогрев/Отмена) – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. Кнопка Time Delay (Отложенный старт) – включение режима установки времени отложенного старта

3. Кнопка Temperature (Температура) — установка температуры приготовления в программе MULTI COOK
4. Кнопка Hour (Часы) — выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
5. Кнопка Min — выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
6. Кнопка Quick Cook — запуск программы QUICK COOK
7. Кнопка Menu/Keep Warm — выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. Кнопка Start — включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

Устройство дисплея (схема А3, стр. 6)

1. Индикатор выполнения автоматической программы QUICK COOK
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева
3. Индикатор этапов приготовления
4. Индикатор установленной температуры в программе MULTI COOK
5. Индикатор работы функции Time Delay
6. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера
7. Таймер
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

⚠ *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!*

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. Уход за прибором).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей — при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручки чаши запрещено!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M90E можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы QUICK COOK. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку Hour, установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку Min, установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку Hour до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку Min, установите нужное значение минут.

4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку Reheat/Cancel, после чего введите всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.



Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет пройти на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодной воду и установить в программе STEAM время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе PASTA после закипания воды будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду. Отсчет установленного времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки Start.

Функция Time Delay

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки Start.

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки Отложенный старт включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись Time Delay, а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку Hour, установите значение часов. Установленный формат времени — 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку Min, установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку Hour до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку Min, установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку Reheat/Cancel, после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку Start несколько секунд. Загорится индикатор работы функции Time Delay, начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки Reheat/Cancel) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки Start).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку Menu / Keep Warm. Индикатор кнопки погаснет.



Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ FRY, PASTA и QUICK COOK.

Не рекомендуется использовать функцию Time Delay, если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (йогурт, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

При установке времени в функции Time Delay необходимо учитывать, что отсчет времени в программе STEAM начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов.

При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки Reheat/Cancel, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку Reheat/Cancel.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M90E предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время

запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку Menu / Keep Warm, пока индикатор кнопки Reheat/Cancel не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку Menu / Keep Warm еще раз, индикатор кнопки Reheat/Cancel загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M90E можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку Reheat/Cancel до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку Reheat/Cancel, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

i Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

⚠ **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы BAKE, FRY, BREAD.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

STOP При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com/rp. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- ⚠** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
4. Нажимая кнопку Menu / Keep Warm выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок Hour и Min.
6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ FRY, PASTA и QUICK COOK).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку Start, пока не загорятся индикаторы кнопок Start и Reheat/Cancel. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе STEAM обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе PASTA – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки Start.
8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку Menu/Keep Warm, пока не погаснет индикатор кнопки Reheat/Cancel. Повторное нажатие кнопки Menu/Keep Warm снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ YOGURT/DOUGH и BREAD.
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки Reheat/Cancel) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки Start).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку Reheat/Cancel.

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90E книги рецептов, разработанной специально для этой модели.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *Советы по приготовлению*, где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M90E предусмотрена универсальная программа MULTI COOK с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа MULTI COOK

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе MULTI COOK мультиварка REDMOND RMC-M90E сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку Menu / Keep Warm после запуска программы приготовления. При этом индикатор Reheat/Cancel загорится.

Диапазон установки температуры: 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Диапазон установки времени 5 минут – 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа.

STOP Если вы используете программу MULTI COOK для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

Программа OATMEAL

Рекомендуется для приготовления молочных каш. По умолчанию в программе время приготовления составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Программа OATMEAL предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т.п.), пока вода не станет прозрачной;
 - смывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
 - строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги. Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
 - при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.
- Соблюдая пропорции и учитывая, что в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе OATMEAL не был достигнут, обратитесь к разделу *Советы по приготовлению* или воспользуйтесь универсальной программой MULTI COOK. Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

💡 Если желаемый результат в программе OATMEAL не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой MULTI COOK. Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа STEAM

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. По умолчанию в программе время приготовления составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочий режим (после закипания воды).

- Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):
1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
 2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

i Обратный отсчет времени работы программы приготовления начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

Программа BREAD

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа.

- Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе BREAD функция автоподогрева недоступна.
- При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.



Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Не рекомендуется использование функции Time Delay, так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
MULTI COOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготовление каш на молоке	0:10	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Приготовление мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
FRY	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
SOUP	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
SLOW COOK	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5:00	1 ч – 8 ч / 10 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
BOIL	Варка овощей и бобовых	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
BAKE	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:35	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
PILAF	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1:00	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготовление различных видов йогурта	8:00	6 ч – 12 ч / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготовление пиццы	0:25	20 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3:00	1 ч – 6 ч / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1:00	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде					✓

Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотно закрыть крышку прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска

RUS

Возможные причины		Способы решения
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

i В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах STEW и SOUP при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перерева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г/ Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	95
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

i Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе MULTI COOK

t°C	Рекомендации по использованию	t°C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление укуса	105	Приготовление холодца
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Закваска	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Приготовление помидки	125	Приготовление тушеного мяса
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	130	Приготовление запеканок
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70	Приготовление пунша	140	Копчение
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	150	Запекание мяса (в фольге)
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
90	Приготовление красного чая	160	Жарка птицы
95	Приготовление молочных каш	165	Жарка стейков
100	Приготовление беже или варенья	170	Жарка в кларе, приготовление наггетсов и картофеля фри

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Жарка во фритюре
- Пастеризация
- Приготовление детского питания
- Стерилизация

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M90E и узнать о новинках можно на сайте www.redmond.com, посетив либо в магазинах официальных дилеров.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе STEAM, предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных к применению для предметов, контактирующих с пищей.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмачивать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки. При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4** (стр. 7).

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5** (стр. 8).



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не сжимайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

STOP *Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!*
Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

1 *При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.*

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E5 - E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжите приготовление. Не доливайте воду в чашу во время работы программ MULTI COOK (при установке температуры выше 100°C) и FRY При установке температуры выше 120°C в программе FRY и выше 130°C в программе MULTI COOK готовьте с открытой крышкой
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке Неисправна электрическая розетка В электросети нет тока	Подключите прибор к электросети Включите прибор в исправную розетку Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей вас дом организации

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частички (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частички	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	

i *В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.*



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

STOP

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому

разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....RMC-M90E	Покриття чаші.....антипригарне, керамічне
Потужність.....360-1000 Вт	Дисплей.....світлодіодний, кольоровий
Напруга.....220-240 В, 50/60 Гц	3D-нагрівання.....
Захист від ураження електричним струмом.....клас I	Габаритні розміри.....377 × 285 × 240 мм
Об'єм чаші.....5 л	Вага нетто.....3,4 кг

Програми

1. MULTI COOK (МУЛЬТИПОВАР)	7. PASTA (МАКАРОНИ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ГІСТО)
2. OATMEAL (МОЛОЧНА КАША)	8. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)	14. PIZZA (ПІЦЦА)
3. STEW (ТУШКУВАННЯ)	9. VOIL (ВАРИННЯ)	15. BREAD (ХЛІБ)
4. FRY (СМАЖЕННЯ)	10. BAKE (ВИПАКАННЯ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
5. SOUP (СУП)	11. GRAIN (КРУПИ)	17. QUICK COOK (ЕКСПРЕС)
6. STEAM (НА ПАРІ)	12. PILAF (ПЛОВ)	

Функції

Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.	Плоска ложка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.	Шнур електроживлення.....	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі.....	1 шт.	Книга рецептів.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускється похибка ±10%.

Будова моделі (схема А1, стор. 4)

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 9. Плоска ложка |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 10. Черпак |
| 3. Чаша | 11. Мірна склянка |
| 4. Кнопка відкриття кришки | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 5. Панель управління з дисплеєм | 13. Кошик для смаження у фритюрі |
| 6. Корпус | 14. Тримач для черпака й ложки |
| 7. Ручка для перенесення | 15. Шнур електроживлення |
| 8. Знімний паровий клапан | 16. Контейнер для збирання конденсату |

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка Reheat/Cancel (Підігрів/Скасування) – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань
2. Кнопка Time Delay (Відкладений старт) – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту
3. Кнопка Temperature (Температура) – встановлення температури приготування в програмі MULTI COOK
4. Кнопка Hour (Год) – вибір значення годин у режимах установлення часу приготування та відкладеного старту
5. Кнопка Min (Хв) – вибір значення хвилини у режимах установлення часу приготування та відкладеного старту
6. Кнопка Quick Cook – запуск програми QUICK COOK
7. Кнопка Menu / Keep Warm – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву
8. Кнопка Start – запуск програми приготування
9. Дисплей

Будова дисплея (схема А3, стор. 6)

1. Індикатор виконання автоматичної програми QUICK COOK
2. Індикатор роботи програми приготування/підігрівання
3. Індикатор етапів приготування
4. Індикатор установленної температури в програмі MULTI COOK
5. Індикатор роботи функції Time Delay
6. Індикатор роботи програми приготування і режиму показань таймера
7. Таймер
8. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування

І. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

⚠ Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показки (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. Догляд за приладом).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, що потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

⚠ УВАГА! Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.

Не вмийте прилад без встановленої всередині чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу небагато рослинної або соняшникової олії.

STOP УВАГА! Підняти пристрій за ручки чаші ЗАБОРОНЕНО!

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка часу приготування

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми QUICK COOK. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору програми приготування, натиснути кнопку Hour, встановити потрібне значення годин.
2. Натиснути кнопку Min, встановити значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
3. Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натисніть кнопку Hour до обнуління значення, потім, натиснувши кнопку Min, встановити потрібне значення хвилин.
4. Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтяти) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку Reheat/Cancel, після чого введіть всю програму приготування знову.



ВАЖЛИВО! При ручній установці часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.



Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на невеликий термін роботу програми, якщо в основний час страва ще не приготувалася.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на заданий робочу температуру. Наприклад, після запуску програми STEAM зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закінчення води і утворення достатньої кількості пари в чаші.

У програмі PASTA відлік встановленого часу приготування починається після закінчення води та повторного натиснення кнопки Start. Після закінчення води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукт у киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку Start. Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.

Функція Time Delay

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки Start. Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки Time Delay увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис Time Delay, таймер почне мерехтяти.
2. Натиснувши кнопку Hour, потім кнопку Min, встановити значення часу приготування. Якщо утримувати натиснутою кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку Hour до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку Min, встановити потрібне значення хвилин.
4. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку Reheat/Cancel, після чого введіть всю програму приготування знову.
5. Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку Start декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції Time Delay, почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.
6. Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки Reheat/Cancel) або в режим очікування (індикатор кнопки Start мерехтїтиме). Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку Menu / Keep Warm, індикатор кнопки згасне.



УВАГА! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, сир, молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 години. При цьому горить індикатор кнопки Reheat/Cancel, а на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку Reheat/Cancel.

Попереднє вимкнення автопідігріву

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку Menu / Keep Warm, поки індикатор кнопки Reheat/Cancel не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку Menu / Keep Warm повторно (спалахне індикатор кнопки Reheat/Cancel).

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M90E можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Переключити готову страву в чашу, встановити її в мультиварку.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку Reheat/Cancel до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70-75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин.

За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку Reheat/Cancel, поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки.



Зовдяки функції автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми BAKE, FRY, BREAD.



1. Підготуйте (відіграйте) необхідні інгредієнти за рецептом, складіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.



При роботі з мультиваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дивіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.com.ua. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.



2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.



3. Закрийте кришку мультиварку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.



УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.



4. Натиснувши кнопку Menu / Keep Warm, виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).



5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок Hour та Min.



6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.



7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку Start. Спалахнуть індикатори кнопок Start і Reheat/Cancel. Почнеться процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.



8. Натиснувши та утримуючи кнопку Menu / Keep Warm, можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки Reheat/Cancel згасне). Повторним натисненням кнопки Menu / Keep Warm можна знову увімкнути дану функцію.



9. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки Reheat/Cancel) або в режим очікування (індикатор кнопки Start мерехтїтиме).



10. Для перевірення процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку Reheat/Cancel.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із даної до мультиварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Програма MULTI COOK

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діапазон установок температури: 35-170°C з кроком зміни в 5°C. Діапазон установок часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі MULTI COOK стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1-4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки Temperature встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі MULTI COOK стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

STOP Якщо ви використовуєте програму MULTI COOK для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

Програма OATMEAL

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі OATMEAL становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установок в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути випікання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі OATMEAL не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою MULTI COOK. Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма STEAM

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі STEAM стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установок в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

- Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- Дотримуйтеся п. 2-9 розділу Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм.

Програма BREAD

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі BREAD час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання).

- Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установок в 10 хвилин.
- Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші.
- Далі дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».



Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі BREAD функція автопідігріву недоступна.

Не рекомендується використання функції Time Delay, оскільки це може вплинути на якість випічки.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установок	Відстрома старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
MULTI COOK	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	0:15	5 хв – 1 год / 1 хв 1 год – 12 год / 5 хв	✓		✓
OATMEAL	Приготування каш на молоці	0:10	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓		✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установок	Відстрома старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
STEW	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	20 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
FRY	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	0:15	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв			✓
SOUP	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
STEAM	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:15	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
PASTA	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці. Після закипання води прилад подасть два звукових сигнали: відкриті кришку і помістіть продукт в киплячу воду. Закрийте кришку і повторно натисніть кнопку «Старт». Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування	0:08	2 хв – 20 хв / 1 хв		✓	✓
SLOW COOK	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки	5:00	1 год – 8 год / 10 хв	✓		✓
BOIL	Варіння овочів та інших продуктів	0:40	5 хв – 2 год / 5 хв	✓		✓
BAKE	Приготування кексів, бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового та листкового тіста	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
GRAIN	Приготування різноманітних круп і гарнірів	0:35	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
PILAF	Приготування різних видів плову	1:00	20 хв – 1 год 30 хв / 10 хв	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготування різних видів йогуртів	8:00	6 год – 12 год / 10 хв	✓		
PIZZA	Приготування піци	0:25	20 хв – 1 год / 5 хв	✓		✓
BREAD	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна	3:00	1 год – 6 год / 10 хв	✓		
DESSERT	Приготування різних десертів з фруктів і ягід	1:00	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
QUICK COOK	Швидке приготування рису, розсиччастих каш на воді					✓

Програма передбачає автоматичне відключення після повного випікання води

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Приготування сиру
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду
- Пастеризація рідких продуктів

IV. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або закрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізані дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультиварці	Бажано використовувати перевірені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари	Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування
Під час смаження	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії
	Надлишок вологості в чаші
Під час варіння: википання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю	Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекирло клапан випуску пари
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕТРАВИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
--	--

Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажано. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість
---	---

ПРИ ВАРІННІ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші википає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялись або оброблялись неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промити продукт, зняти клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологості	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змастили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші вершковим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологості (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологості, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збиті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах STEW та SOUP у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Риба (філе)	500	500	10
Морський коктейль (свіжозаморожений)	500	500	5
Манти/хінкалі	500	500	15
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15
Морква (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	95
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
Яйце куряче	3 шт.	500	10

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнитися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі MULTI COOK

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту	105	Приготування холодоцю
40	Приготування йогуртів	110	Стерилізація
45	Заквашування	115	Приготування цукрового сиропу
50	Бродіння	120	Приготування рульки
55	Приготування помадки	125	Приготування тушкованого м'яса
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	130	Приготування запіканки
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці	135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
70	Приготування пуншу	140	Копчення
75	Пастеризація, приготування білого чаю	145	Запікання овочів і риби у фользі
80	Приготування глінтвейну	150	Запікання м'яса у фользі
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування	155	Смаження виробів з дріжджового тіста
90	Приготування червоного чаю	160	Смаження птиці
95	Приготування молочних каш	165	Смаження стейків
100	Приготування бєзе або варення	170	Приготування картоплі фрі, курячих наггетсів

V. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-M90E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

VI. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі STEAM, попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу *грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.*



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.



У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої кришки

Порядок виміiania та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі А4 (стор. 7).

Для очищення основної та знімної внутрішньої кришок використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Перед встановленням внутрішньої кришки витріть поверхні обох кришок досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан установлено в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Порядок очищення див. на схемі А5 (стор. 8).

УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте її не витягуйте її під час очищення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу. Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолоне!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потраплення чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подаль від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється надавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потраплення води й інших рідин.

VII. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E5-E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не доливайте воду в чашу під час роботи програм MULTI COOK (при установці температури вище 100°C) і FRY

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E5-E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого продовжіть приготування При установці температури вище 120°C в програмі FRY і вище 130°C в програмі MULTI COOK готуйте з відкритою кришкою
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розміру на приладі та умікнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується задовго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультіварки до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

i *У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.*



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі відходи разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або задати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.

www.redmond.com
www.multicooker.com
www.store.redmond.com
www.smartredmond.com

RMC-M90E-UM-4